

WEIHNACHTSPROGRAMM ROTUNDE 2025

Montag, den 22.12.2025

á la carte mit Weinreise

Frühstücksbuffet über die Weihnachtstage von 7.30 bis 10.30 Uhr

Mit täglichen leckeren Aufmerksamkeiten am Platz und besonderen Schlemmereien für Groß und Klein

Heiligabend 24.12.2025

Schlemmer Mittags Lunch - 12-14 Uhr

HEILIGABEND 5 GANG MENÜ & WEINREISE - 18-22 UHR

1. Weihnachtsfeiertag Donnerstag, den 25.12.2025

Mittags Lunch - 12-14 UHR

5 GANG MENÜ - 18-21 UHR

2. Weihnachtsfeiertag Freitag, den 26.12.2025

Mittags Lunch- 12-14 UHR

á la carte - 18-21 UHR

-Nur mit Voranmeldung und je nach Verfügbarkeit - Änderungen vorbehalten-
-Auf Anfrage bieten wir für unsere kleinen Gäste ein abwechslungsreiches Kindermenü an-

MITTAGS-LUNCH 24.12.2025

VORSPEISEN

-Spezialsalate und Reichenauer Blatt-& Rohkostsalate-
Auswahl an Aromaten, Dressings und Brotstation
-Rotunde's saisonale mediterrane & kalte Platten-

Hauptgang zur Auswahl

Medaillons vom Jungschwein an Rahmtunke mit Marktgemüse und Spätzle
oder

Barbarie Entenbrüstchen an Cranberry Sauce auf Kartoffelstampf
oder

Gebratener Wolfsbarsch an Limonen Sauce
mit Mandel-Brokkoli Röschen und Butterkartoffeln
oder

Saisonale Ravioli im Kräuter Schmand mit Pinienkerne

Dessert

Mousse au Chocolat mit gebrannten Mandelsplitter und Vanillesauce
á 49,90 € pro Person

HEILIGABEND MENÜ

18 Uhr Apéro Empfang - 18.30 Uhr Menü Beginn

MENÜ

Vorspeisenvariation Rotunde
Ziegenkäse/ Beefsteak Tatar/ Jakobsmuschel
*

Süppchen von der getrüffelten Kartoffel
**

Sorbet im Rieslingsekt

Hauptgang zur Auswahl

Rinderfilet und Garnele auf saisonalem Gemüse und Kartoffelstampf
oder

Seesaibling an Limonen Sauce auf Babyplattspinat und Butterkartoffeln
oder

Vitales Graupenrisotto mit Waldpilzen und Melone

Dessert

Panna Cotta im Weck Glas mit Himbeer-Spiegel
á 89,90 € pro Person

Weinreise

Regional á 25 €

Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten
Ihr Bad Hotel Team

FEIERTAGS-MENÜ 25.12.2025

Vorspeise

Winterlicher Baby Leaf Salat an Hausdressing mit Grana Padano,
Cherry Tomaten, geröstete Kürbiskerne und Grissini
oder

Garnelen in Chili-Knoblauch Öl mit Knoblauchbaguette
*

Geräuchertes Lachstatar an Avocado mit Mini Rösti und Kräuterdip
**

Zweierlei vom saisonalen Süppchen

Hauptgang zur Auswahl

Paniertes Kalbschnitzel an Rahmsauce mit buntem Gemüse und Spätzle
oder

Rehragout aus heimischen Wäldern mit Rotweinbirne
und Rahmwirsingkuchen dazu Spätzle
oder

Dorade im Sesammantel an Limonen Sauce
mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln
oder

Vegetarische Tagesempfehlung auf Anfrage

Dessert

Dessertvariation aus der Patisserie
á 79,90 € pro Person

MITTAGS-LUNCH 25. & 26.12.2025

VORSPEISEN

-Spezialsalate und Reichenauer Blatt-& Rohkostsalate-
Auswahl an Aromaten, Dressings und Brotstation
-Rotunde's saisonale mediterrane & kalte Platten-

HAUPTGANG & DESSERT

-Tagesauswahl durch unser Küchenteam-
(wird am Platz serviert)

Hauptgang zur Auswahl
á 49,90 € pro Person

FEIERTAG 26.12.2025

18-21 Uhr

À la carte