

# Willkommen im Seerestaurant Rotunde

„Herzlich willkommen in Überlingen am Bodensee“

Freuen Sie sich auf ein einzigartiges Ambiente mit Blick auf den Überlinger Bodensee und einem besonderen Restaurant, dass nicht nur einen herzlichen Service garantiert, sondern auch eine regionale und saisonale deutsche Küche mit mediterranen und modernen Einflüssen.

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“  
Winston Churchill*

Das Bad Hotel wurde 2013 aufwendig renoviert und besteht seit 200 Jahren in Überlingen. Es bietet sowohl im Sommer als auch im Winter ein vielseitiges Programm. Zu diesem erhalten Sie auf unserer Homepage oder im Jahresprogramm weitere Informationen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Um die Nachtruhe für unsere Hausgäste zu gewährleisten, ist unsere Terrasse nur bis 22:30 Uhr für Sie geöffnet. Wir bitten um Verständnis.

## Aperitif-Empfehlung

### Rotunde's Frühlings-Apéro

Eine Komposition von Campari, Sekt Rosé und Holundersirup  
Lassen Sie sich überraschen...

**0,1 l á 7,50 €**

### Der Klassiker

Ein Hauch herbe Eleganz...  
Probieren Sie unseren Rosé-Portwein auf Eis,  
verfeinert mit Tonic

**0,2 l á 8,50 €**

### Champagner 2017 World Champion

Brut Premier – Louis Roederer

**0,1 l á 15,90 € / 0,375 l á 49,90 €**

...eines der bedeutendsten und renommiertesten Weingüter in Reims seit 1776. Aus den besten Lagen der Champagne ist dieser Cuvée aus 40 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir und 20 % Pinot Meunier wirklich etwas Besonderes...

### ...oder doch ein Rosé...

Brut Rosé – Louis Roederer

**0,1 l á 16,90 € / 0,375 l á 55,90 €**

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene“

## Bad Hotels Spezialitäten zur Vorbestellung\*

### Spezialitäten vom Fisch

Gebratene Seezunge E/G1/AV/S  
mit Baby-Spinat und Butterkartoffeln  
**45,90 €**

Ganzer Wolfsbarsch vom Grill an Zitrone-Beurre Blanc L/S/F/13/G1  
mit Gemüse Julienne und Trüffel-Kartoffelstampf  
**37,90 €**

### Menü „Châteaubriand“

\*

Garnelen auf Lauchgemüse mit Knoblauchbrot W/G1/E/ZW

\*\*

Ganzes Châteaubriand am Stück, L/G1/13/S  
tranchiert auf einem Holzbrett am Tisch oder in der Küche mit dreierlei Saucen,  
Röstzwiebeln, Knoblauch- und Kräuterbutter,  
dazu Gemüsepfanne, Trüffelkartoffelstampf und Spätzle L/G1/13/S

\*\*\*

Saisonales Sorbet

-ab 4 Personen bestellbar-

**69,90 € p.P**

### Austern frisch auf Ihrem Teller

Ein Dutzend Austern „Isney No. 2“ K  
Serviert mit Röstzwiebeln und Limetten  
-12 Stück-  
**49,90 €**

Zusammen mit einer Flasche Champagner Rosé 0,375  
**99,00 €**

\*Die auf dieser Seite angegebenen Speisenangebote  
müssen in Verbindung mit einer Reservierung spätestens 3 Tage vorher bestellt werden.  
Eine Reservierung kann unter [restaurant@bad-hotel-ueberlingen.de](mailto:restaurant@bad-hotel-ueberlingen.de) vereinbart werden.

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft  
über die in den Speisen enthaltenen Allergene"

## Rotunde´s Menü

\*

Rotunde´s Frühlingsalat an Hausdressing E/G1/A/L/S

\*\*

Gebratenes Seesaiblingsfilet mit Stangenspargel  
an Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln L/G1/13/E

\*\*\*

Crème-Brûlée & Cassis Sorbet L/E

**49,90 €**

(buchbar bis 20:00 Uhr)

## Schmankerl

Garnelen in Chili-Knoblauch Öl 18,90 €  
mit Knoblauchbaguette G1/K/ZW

Französische Käseauswahl 20,50 €  
Fromagerie Tourette-Strasbourg  
Variation von fünferlei Käsesorten | Feigensenf L/G1/U3/8

Antipasti Platte & Italienische Salami 24,90 €  
mit Knoblauchbaguette G1

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft  
über die in den Speisen enthaltenen Allergene"

## Vorspeisen

	€
Schwarzwälder Ziegenkäse <small>L/A</small> Trüffelhonig   Sonnenblumenkerne   Rote Beete Carpaccio	10,50
Geräuchertes Lachstatar <small>L/F/B</small> Avocado   Mini Rösti   Kräuterdip	12,50
Drei Jakobsmuscheln <small>W/13</small> Mango-Chutney   Rucola	16,50

## Salate

	€
Rotunde's Frühlingsalat <small>L/G1/E/A</small> Hausdressing   Grana Padano   Cherry Tomaten geröstete Sonnenblumenkerne   Grissini ...mit 3 Garnelen...	10,50
	16,50

## Suppen

	€
Bärlauchsuppe <small>L/S</small> mit Kartoffelstroh	9,50
Spargelsuppe <small>L</small> mit Einlage	10,50

## Vegetarisch

	€
Rotunde's Spargelragout <small>G1/L/E/F</small> Tagliatelle   Lachsroschen   Gartenkräuter   Bergpfeffer	22,90

### Weinempfehlung zum Vegetarischen

2024 Spätburgunder Rosé, trocken  
 Weingut Kress, Überlingen

**0,25 l á € 11,80**

## Vegan

	€
Zitronen Couscous <small>O/G1</small> Geschmorter Fenchel   Tomaten-Paprika-Sauce   Dill	23,50

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
 Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft  
 über die in den Speisen enthaltenen Allergene"

## Saison

### Frischer deutscher Stangenspargel

an Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln <sup>L/13</sup> € 24,50

**...in Verbindung mit unserem Spargel gerne mit...**

Kräuterpfannkuchen <sup>L/G1/E</sup>	á € 8,50
Wacholderschinken	á € 8,50
Mini Kalbsschnitzel <sup>G1/E</sup>	á € 14,50
Rinderfiletspitzen	á € 14,50
Seesaibling <sup>G1/F</sup>	á € 14,50

### Weinempfehlung zum Spargel

2022 Grauburgunder  
Weingut Geiger - Meersburg

**0,25 l á € 13,90**

## Fisch & Meeresfrüchte

	€
Zanderfilet <sup>L/F/G1/13/E</sup> Tatar Beurre Blanc   Thymian Rostkartoffeln   Baby Leaf Salat	25,90
Seesaiblingsfilet <sup>F/G1/L/E</sup> Velouté de Tomate   Baby Spinat   Tagliatelle	27,90
Pulpo „Chimichurri“ <sup>F/N/K/L</sup> Tobiko Kaviar   Aioli   Knusprige Smashed Potatoes	30,90
Doradenfilet „Sizilianische Art“ <sup>F/L</sup> Tomaten-Oliven-Kapern-Knoblauch-Kräuter-Sauce Mediterranes Gemüse   Thymian-Rostkartoffeln	28,90

### Frisch geliefert aus dem Hause Südfisch

### Weinempfehlung zum Fisch

2024 Hohentwieler Grauburgunder, trocken  
Weingut Vollmayer, Hilzingen

**0,25 l á € 11,50**

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene"

## Regionales

	€
Kling's Badische Maultaschen <small>L/G1/E/8/13/S</small> Schmelzzwiebeln   Baby Leaf Salat	19,50
Überlinger Schlemmerteller <small>L/G1/E/8/13/S</small> Medaillons vom Jungschwein   Rahmtunke   Waldpilze   Marktgemüse   Spätzle	24,50
Paniertes Kalbschnitzel <small>L/G1/E/13/A/S</small> Steak House Pommes   Baby Leaf Salat	27,90
Rinderfiletspitzen vom Jungbullen <small>L/G1/E/13/A/S</small> Portweinjus   Mini Rösti   Baby Leaf Salat	27,90
Lammrücken <small>L/U7/E/13/S</small> Knoblauch Jus   Minz-Pistazien-Mantel   Speck-Bohnen   Knusprige Smash Potatos	32,90
Zwiebelrostbraten <small>13/S/L/E/G1</small> Portwein Jus   Schmelzzwiebeln   Käsespätzle	28,90

### Frisch geliefert aus dem Hause Schiller

#### Weinempfehlung zum Fleisch

2022 Spätburgunder, trocken  
 Weingut Aufricht, Meersburg

**0,25 l á € 13,10**

## Dessert

	€
Hausgemachtes saisonales Sorbet	3,50
Rotunde's Affogato <small>L/E/9</small> Darboven Espresso   Vanille-Rahmeis	5,50
Schokoladen-Crème-Brûlée von der Valrhonasschokolade <small>L/E/U1/U2/U3</small> Cassis Sorbet	9,50
Toblerone-Parfait <small>L/E/G1/U2</small> Kumquats   Kaffee Crumble	9,50
Mousse au Chocolat <small>L/E/G1</small> Vanille-Baylis Sauce   Marinierten Erdbeeren	10,50

#### Digestif-Empfehlungen

Osborne Fine, Tawny Port  
 Portugal, Porto

**5 cl á 5,90 €**

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
 Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft  
 über die in den Speisen enthaltenen Allergene"

Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass  
 Cabernet, Merlot,  
 Schioppettino

**2 cl á 9,00 €**

Williams  
 Destillerie Senft, Überlingen

**2 cl á 5,00 €**

„Altes Obst“  
 Tomas Geiger, Meersburg

**2 cl á 5,50 €**

ERKLÄRUNG: ABKÜRZUNGEN FÜR  
 LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN

Eier und Eierzeugnisse	<b>E</b>	Farbstoff	<b>1</b>
Fisch und Fischerzeugnisse	<b>F</b>	Konservierungsstoff	<b>2</b>
Glutenhaltiges Getreide Weizen	<b>G1</b>	Antioxidationsmittel	<b>3</b>
Glutenhaltiges Getreide Roggen	<b>G2</b>	Geschmacksverstärker	<b>4</b>
Glutenhaltiges Getreide Gerste	<b>G3</b>	Geschwefelt	<b>5</b>
Glutenhaltiges Getreide Hafer	<b>G4</b>	Geschwärzt	<b>6</b>
Glutenhaltiges Getreide Abwandlungen	<b>G5</b>	Phosphat	<b>7</b>
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	<b>W</b>	Milcheiweiß	<b>8</b>
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	<b>K</b>	koffeinhaltig	<b>9</b>
Lupine und Lupinenerzeugnisse	<b>C</b>	Chininhaltig	<b>10</b>
Senf und Senferzeugnisse	<b>A</b>	Süßungsmittel	<b>11</b>
Sellerie und Sellerieerzeugnisse	<b>S</b>	Gewachst	<b>12</b>
Schalenfrüchte Mandeln	<b>U1</b>	Alkohol	<b>13</b>
Schalenfrüchte Haselnüsse	<b>U2</b>	Taurin	<b>14</b>
Schalenfrüchte Walnüsse	<b>U3</b>	Zugesetztem Trinkwasser	<b>ZW</b>
Schalenfrüchte Kaschunüsse	<b>U4</b>		
Schalenfrüchte Pecannüsse	<b>U5</b>		
Schalenfrüchte Paranüsse	<b>U6</b>		
Schalenfrüchte Pistazien	<b>U7</b>		
Schalenfrüchte Macadamia	<b>U8</b>		
Schalenfrüchte Queensland Nüsse	<b>U9</b>		
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	<b>O</b>		
Schwefeldioxid und Sulfit	<b>P</b>		
Milch und Milcherzeugnisse	<b>L</b>		
Soja und Sojaerzeugnisse	<b>B</b>		
Erdnüsse und Nüsse	<b>N</b>		

...Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr...

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.  
 Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft  
 über die in den Speisen enthaltenen Allergene“