



# 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 Winter-Apéro**

Eine Komposition von Amaretto Likör, Sekt Blanc und Zimt-Sirup  
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“

## Rotunde's Winter Menü

\*

Rotunde's winterlicher Gartensalat an Hausdressing E/G1/A/L/S

\*\*

Gebratenes Saiblingsfilet mit Baby Spinat  
an Tomaten Beurre Monté und Tagliatelle L/G1/F/E

\*\*\*

Crème-Brûlée & Cassis Sorbet L/E

**44,90 €**

(buchbar bis 20:00 Uhr)

## Schmankerl

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

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/U7</small> Trüffelhonig   Rote Beete Carpaccio	10,50
Geräuchertes Lachstatar <small>L/F/8</small> Avocado   Mini Rösti   Kräuter dip	12,50
Drei Jakobsmuscheln <small>W/13</small> Mango-Chutney   Grüner Spargel	16,50

## Salate

	€
Winterlicher Gartensalat <small>L/G1/E/A</small> Hausdressing   Grana Padano   Cherry Tomaten geröstete Kürbiskerne   Grissini	10,50
Reichenauer Feldsalat <small>E/G1/A/L</small> Heidelbeerdressing   Speckwürfel   Croutons	12,90

## Suppen

	€
Getrüffelte Kartoffelsuppe <small>L/5</small> mit Kartoffelstroh	9,50
Rinderkraftbrühe <small>S/L/G1</small> mit Kräuterflädle	9,50

## Vegetarisch

	€
Kräuter-Pilzpfanne <small>G1/L/E</small> Trüffelsauce   Gemüse Brunoise   Gartenkräuter   Bergpfeffer   Tagliatelle	22,90

### Weinempfehlung zum Vegetarischen

2023 Spätburgunder Rosé, trocken  
Weingut Geiger, Meersburg

**0,25 l á € 11,40**

## Vegan

	€
Gerstengraupen-Risotto <small>13/G1</small> Waldpilze   Melone	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"

## Fisch & Meeresfrüchte

	€
Zanderfilet <small>L/F/G1/13/E</small> Tatar Beurre Blanc   Thymian Rostkartoffeln   Baby Leaf Salat	25,90
Seesaiblingsfilet <small>F/G1/L/E</small> Tomaten Beurre Monté   Baby Spinat   Tagliatelle	27,90
Pulpo „Chimichurri“ <small>F/N/K/L</small> Tobiko Kaviar   Perlzwiebeln   Süßkartoffelcreme	30,90
Doradenfilet „Sizilianische Art“ <small>F/L</small> Tomaten-Oliven-Kapern-Knoblauch-Kräuter-Sauce Mediterranes Gemüse   Thymian-Rostkartoffeln	28,90

### Frisch geliefert aus dem Hause Südfisch

#### Weinempfehlung zum Fisch

2024 Müller-Thurgau, trocken  
Weingut Vollmayer, Hilzingen

**0,25 l á € 10,50**

## Regionales

	€
Überlinger Schlemmerteller <small>L/G1/E/8/13/S</small> Medaillons vom Jungschwein   Rahmtunke   Waldpilze   Marktgemüse   Spätzle	24,50
Kling's Badische Maultaschen <small>L/G1/E/8/13/S</small> Schmelzzwiebeln   Baby Leaf Salat	19,50
Paniertes Kalbschnitzel <small>L/G1/E/13/A/S</small> Steak House Pommes   Baby Leaf Salat	26,90
Rinderfiletspitzen vom Jungbullen <small>L/G1/E/13/A/S</small> Portweinjus   Mini Rösti   Baby Leaf Salat	27,90
Zwiebelrostbraten <small>13/S/L/E/G1</small> Portwein Jus   Schmelzzwiebeln   Käsespätzle	27,90

### Frisch geliefert aus dem Hause Schiller

#### Weinempfehlung zum Fleisch

2022 Spätburgunder, trocken  
Weingut Aufricht, Meersburg

**0,25 l á € 13,10**

...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"

## Dessert

	€
Hausgemachtes saisonales Sorbet	3,50
Rotunde's Affogato <small>L/E/9</small> Darboven Espresso   Vanille-Rahmeis	5,50
Crème-Brûlée <small>L/E/U1/U2/U3</small> Cassis Sorbet	9,50
Pavlova <small>L/E</small> Mascarpone-Creme   Beerensauce	9,50
Espresso Panna Cotta <small>L</small> Sauerkirschen	8,50

## Digestif-Empfehlungen

Osborne Fine, Tawny Port  
 Portugal, Porto

**5 cl á 5,90 €**

Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass  
 Cabernet, Merlot, Schioppettino

**2 cl á 8,90 €**

„Alte Mirabelle“  
 Tomas Geiger, Meersburg

**2 cl á 5,50 €**

„Altes Obst“  
 Tomas Geiger, Meersburg

**2 cl á 5,50 €**

...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"

**ERKLÄRUNG: ABKÜRZUNGEN FÜR  
 LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEEN**

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>		
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"