



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

Salate

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

Suppen

	€
Geträufelte Kartoffelsuppe L/S mit Kartoffelstroh	9,50
Rinderkraftbrühe S/L/G1 mit Kräuterflädle	9,50

Vegetarisch

	€
Kräuter-Pilzpfanne G1/L/E 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 13/G1 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 L/F/G1/13/E Tatar Beurre Blanc Thymian Rostkartoffeln Baby Leaf Salat	25,90
Seesaiblingfilet F/G1/L/E Tomaten Beurre Monté Baby Spinat Tagliatelle	27,90
Pulpo „Chimichurri“ F/N/K/L Tobiko Kaviar Perlzwiebeln Süßkartoffelcreme	30,90
Doradenfilet „Sizilianische Art“ F/L 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 L/G1/E/8/13/S Medaillons vom Jungschwein Rahmtunke Waldpilze Marktgemüse Spätzle	24,50
Kling's Badische Maultaschen L/G1/E/8/13/S Schmelzzwiebeln Baby Leaf Salat	19,50
Paniertes Kalbschnitzel L/G1/E/13/A/S Steak House Pommes Baby Leaf Salat	26,90
Rinderfiletspitzen vom Jungbullen L/G1/E/13/A/S Portweinjus Mini Rösti Baby Leaf Salat	27,90
Zwiebelrostbraten 13/S/L/E/G1 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 L/E/9 Darboven Espresso Vanille-Rahmeis	5,50
Crème-Brûlée L/E/U1/U2/U3 Cassis Sorbet	9,50
Pavlova L/E Mascarpone-Creme Beerensauce	9,50
Espresso Panna Cotta L 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 €

**ERKLÄRUNG: ABKÜRZUNGEN FÜR
LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN**

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

...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"