



Willkommen im Seerestaurant Rotunde

„Herzlich willkommen in Überlingen am Bodensee“

Freuen Sie sich auf ein einzigartiges Restaurant,
mit Blick auf den Überlinger See und einem ganz besonderen Ambiente.

Wir garantieren nicht nur einen herzlichen Service,
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 besteht seit 200 Jahren in Überlingen
und wurde 2013 aufwendig renoviert.

Wir bieten sowohl im Sommer als auch im Winter ein vielseitiges Programm. Zu diesem
erhalten Sie auf unserer Homepage oder im Jahresflyer 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 Sommer-Apéro

Eine Komposition von Italicus Bergamotto Likör, Sekt Blanc und Holundersirup
Lassen Sie sich überraschen
0,1 l á 6,50 €

Martini Fiero & Tonic

Erfrischend, leicht und elegant
Der Geschmack von Blutorangenschalen und Zitrusfrüchten, vereint mit spritzigem Tonic
Water. Ein perfekt ausbalancierter Aperitif.
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 € pro Person

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 l
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 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 Sommersalat E/G1/A/L/S/W
an Hausdressing mit Garnelen

**

Zwiebelrostbraten L/G1/13/E/S
an Portwein Jus mit Schmelzzwiebeln und Käsespätzle

Crème-Brûlée von der Valrhonaschokolade & 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 Ziegenkäsemousse <small>L/A/U7</small> Zitronen-Olivenöl Pistazienkerne Rote Beete Carpaccio	10,50
Geräuchertes Lachstatar <small>L/F/8</small> Avocado Mini Rösti Kräuterdip	12,50
Büffelmozzarella <small>L/N/E/O</small> Zitronen-Olivenöl Rucola Bresaola Pesto Tomaten Chutney Olivenbaguette	15,50
Drei Jakobsmuscheln <small>W/13</small> Mango-Chutney Rucola	16,50

Salate

	€
Rotunde's Sommersalat <small>L/G1/E/A</small> Hausdressing Grana Padano Cherry Tomaten geröstete Sonnenblumenkerne Grissini	10,50
mit Pfifferlingen	17,50

Suppen

	€
Pfifferling Suppe <small>L/G1</small> mit Knoblauch-Croutons	9,50
Bouillabaisse <small>S/13</small> mit Fisch JulienneGemüse	10,50

...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"

Vegetarisch

	€
Rahmpfifferlinge nach Art des Hauses <small>G1/L/E</small> Bergpfeffer Gartenkräuter Tagliatelle	22,90

Weinempfehlung zum Vegetarischen

2025 Seegucker, trocken
Weingut Aufricht, Meersburg

0,25 l á € 12,90

Vegan

	€
Falafel-Bällchen <small>O/G1</small> Junges Gemüse Avocado Creme	22,50

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> Velouté de Tomate Baby Spinat Tagliatelle	27,90
Doradenfilet „Sizilianische Art“ <small>F/L</small> Tomaten-Oliven-Kapern-Knoblauch-Kräuter-Sauce Mediterranes Gemüse Thymian-Rostkartoffeln	28,90
Pulpo „Chimichurri“ <small>F/N/K/L</small> Tobiko Kaviar Aioli Smashed Potatoes	30,90

Frisch geliefert aus dem Hause Südfisch

Weinempfehlung zum Fisch

2025 Grauburgunder, trocken
Weingut Geiger, Meersburg

0,25 l á € 11,40

...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
Gefüllte Maispouardenbrust mit Chimichurri <small>L/U7/E/13/S</small> Portwein Jus Gebrillte Maiskolben Kartoffelpüree	26,90
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
Zwiebelrostbraten <small>13/S/L/E/G1</small> Portwein Jus Schmelzzwiebeln Käsespätzle	29,90

Frisch geliefert aus dem Hause Schiller

Weinempfehlung zum Fleisch

2023 Spätburgunder, trocken
Weingut Kress, Überlingen

0,25 l á € 11,80

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 Valrhonachokolade <small>L/E</small> Cassis Sorbet	9,50
Toblerone-Parfait <small>L/E/G1/U2</small> Kumquats Kaffee Crumble	9,50
Erdbeer-Parfait <small>L/E/U7</small> Geröstete Pistazienkernen	9,50
Mousse au Chocolat <small>L/E/G1</small> Vanille-Baileys Sauce Marinierten Erdbeeren	10,50

...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"

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 9,00 €

Cöxchen
 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	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	Geschwärtzt	6
Glutenhaltiges Getreide Abwandlungen	G5	Phosphat	7
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	W	Milchweiß	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	Zugewetztem Trinkwasser	ZW
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"