BAD HOTEL
ÜBERLINGEN
★★★★S

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 Herbst-Apéro
Eine Komposition von Martini Fiero, Sekt Blanc und Triple Sec
Lassen Sie sich überraschen…
0,1 l á 6,50 €

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 € / O,375 l á 54,90 €

…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 € / O,375 l á 59,90 €

…Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr…
Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie gerne unser Serviceteam.
Gerne geben Ihnen unser Personal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

BAD HOTEL
ÜBERLINGEN
★★★★S

Bad Hotels Spezialitäten zur Vorbestellung*

Spezialitäten vom Fisch

Gebratene Seezunge E/G1/A/L/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"

*
Black Tiger Garnelen
m. zugesetzt. Wasser auf Lauchgemüse, dazuKnoblauchbrot W/G1/E
**
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, informieren Sie gerne unser Serviceteam.
Gerne geben Ihnen unser Personal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

BAD HOTEL
ÜBERLINGEN
★★★★S

Rotunde´s Menü

*

Reichenauer Feldsalat
an Heidelbeerdressing mit Speckwürfeln und Croutons E/G1/A/L

**

Heimisches Rehragout
mit Preiselbeer-Birne, Apfelrotkohl und Serviettenknödeln L/G1/13/E

***

Crème-Brûlée von der Valrhonaschokolade & Cassis Sorbet L/E

54,90 €

(buchbar bis 20:00 Uhr)

Schmankerl

Black Tiger Garnelen m. zugesetzt. Wasser **18,90 €**
in Chili-Knoblauch Öl
mit Knoblauchbaguette G1/K

Französische Käseauswahl **20,50 €**
Fromagerie Tourette-Strasbourg
Variation aus 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, informieren Sie gerne unser Serviceteam.
Gerne geben Ihnen unser Personal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

BAD HOTEL
ÜBERLINGEN
★★★★S

Ganze Gans aus der Region

Frisch vom Markt und nur mit einer Voranmeldung.
Unser Servicepersonal gibt Ihnen gerne Auskunft zu diesem Angebot.

Ab vier Personen, tranchiert am Tisch

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
49,90 € pro Person
…inklusive Aperitif & Espresso…

*
Reichenauer Feldsalat an Heidelbeerdressing
mit Speckwürfeln und Croutons E/G1/A/L
**
Ganze Gans aus der Region
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen L/13/E
***
Saisonales Sorbet

Vorspeisen

	€
Schwarzwälder Ziegenkäse L/A Trüffelhonig | Rote Beete Carpaccio	12,50
Geräuchertes Lachstatar L/F/8 Avocado | Mini Rösti | Kräuterdip	14,50
Drei Jakobsmuscheln W/13 Mango-Chutney | Frittierter Rucola	16,50

Salate

	€
Winterlicher Gartensalat L/G1/E/A Hausdressing | Grana Padano | Cherry Tomaten geröstete Sonnenblumenkerne | Grissini	10,50
Reichenauer Feldsalat L/G1/E/A Heidelbeerdressing | Speckwürfel | Croutons	14,50
…mit geräucherter Entenbrust | Walnüsse L/G1/E/A/U3	17,50

…Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr…
Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie gerne unser Serviceteam.
Gerne geben Ihnen unser Personal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

BAD HOTEL
ÜBERLINGEN
★★★★S

Suppen

	€
Getrüffelte Kartoffelsuppe L/S mit Kartoffelstroh	9,50
Wild Consommé S/L/G1/E mit Wildklöschen	10,50

Vegetarisch

	€
Kräuter-Pilzpfanne G1/ L/E Trüffelsauce | Gemüse Brunoise | Gartenkräuter | Bergpfeffer | Tagliatelle	23,50

Weinempfehlung zum Vegetarischen

2025 Sainte Marguerite Cru Classé Rosé, trocken
Weingut Château Sainte Marguerite, Provence
0,25 l á € 12,90

Vegan

	€
Falafel-Bällchen O/G1 Junges Gemüse | Avocado Creme	22,50

Fisch

	€
Fisch-Grill-Teller F/G1/L/U1/N Zanderfilet | Seesaiblingsfilet | Mandelbutter | Brokkoli | Butterkartoffeln	28,90

Frisch geliefert aus dem Hause Südfisch

Weinempfehlung zum Fisch

2025 Grauburgunder, trocken
Weingut Thomas Geiger, Meersburg
0,25 l á € 11,90

…Küchenannahme bis 13:45 Uhr & 20:45 Uhr…
Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie gerne unser Serviceteam.
Gerne geben Ihnen unser Personal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

BAD HOTEL
ÜBERLINGEN
★★★★S

Unsere Empfehlungen zum Winter

	€
Barbarie Entenbrüstchen L/13/S Cranberry-Wildsauce | Glasierte Karotten | Trüffelkartoffelstampf	29,90
Brust von der Wildgans L/13/S/G1/U3 Honig-Rosinen-Apfel-Walnuss-Sauce | Apfelrotkohl | Semmelknödel	34,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unsere Empfehlungen nur in begrenzter Auflage produzieren, um Ihnen eine optimale Qualität und Frische zu gewährleisten.

Saisonales

	€
Heimisches Rehragout L/G1/E/13 Preiselbeer-Birne | Apfelrotkohl | Serviettenknödel	28,90
Rosa gebratener Rehrücken L/13/S Wacholderrahmsauce | Preiselbeer-Birne | Rosenkohl | Kartoffelstampf	36,90

Fleisch

	€
Kling´s Badische Maultaschen L/G1/E/8/13/S Schmelzzwiebeln | Baby Leaf Salat	20,50
Überlinger Schlemmerteller L/G1/E/8/13/S Medaillons vom Jungschwein | Rahmtunke | Waldpilze | Marktgemüse | Spätzle	24,50
Paniertes Kalbschnitzel L/G1/E/13/A/S Steak House Pommes | Baby Leaf Salat	27,90
Rinderfiletspitzen vom Jungbullen L/G1/E/13/A/S Mini Rösti | Portweinjus | Baby Leaf Salat	27,90
Zwiebelrostbraten 13/S/L/E/G1 Portwein Jus | Schmelzzwiebeln | Käsespätzle	30,50
Rinderfilet „Surf & Turf "13/W/S/F Black Tiger Garnele m. zugesetzt. Wasser & Jakobsmuscheln Gemüsepfanne | Thymian-Rostkartoffeln	39,90

Frisch geliefert aus dem Hause Schiller

Weinempfehlung zum Fleisch

2024 Spätburgunder, trocken
Weingut Thomas Geiger, Meersburg
0,25 l á € 12,60

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

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie gerne unser Serviceteam.
Gerne geben Ihnen unser Personal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

BAD HOTEL
ÜBERLINGEN
★★★★S

Dessert

	€
Hausgemachtes saisonales Sorbet	3,50
Rotunde´s Affogato L/E/9 Darboven Espresso | Vanille-Rahmeis	5,50
Schokoladen-Crème-Brûlée von der Valrhonaschokolade L/E Cassis Sorbet	9,50
Mousse au Chocolat L/E/G1 Sauerkirschen	10,50

Digestif-Empfehlung

Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass
Cabernet, Merlot, Schioppettino
2 cl á € 9,00

Edle Himbeere,
Steinhauser alte Bodensee Hausbrennerei
2 cl á € 5,00

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**	Geschwärzt	**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, informieren Sie gerne unser Serviceteam.
Gerne geben Ihnen unser Personal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene.