



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 14,50 € / 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, informieren Sie gerne unser Serviceteam.
Gerne geben Ihnen unser Personal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

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 mit Knoblauchbrot
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.

Rotunde's Menü

*

Herbstlicher Baby Leaf Salat an Balsamico-Dressing
mit Hokkaido Kürbis, Walnüssen und Fetakäse E/G1/A/L

**

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

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

54,90 €

(buchbar bis 20:00 Uhr)

Schmankerl

Bad Hotels Burger **21,90 €**

150g Rindfleisch | Spiegelei | BBQ-Sauce | Röstzwiebeln | Essiggurken
Salat | Tomaten | Spezial-Sauce

Steak House Pommes mit Cheddar Sauce und Speckwürfeln G1/E/L

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.

Vorspeisen

	€
Mousse vom Schwarzwälder Ziegenkäse L/A/U7 Olivenöl Pistazienkerne Rote Beete Carpaccio	12,50
Geräuchertes Lachstatar L/F/8 Avocado Mini Rösti Kräuterdip	14,50
Caprese L/13/G1 Büffelmozzarella Geschmorten Tomaten Zwiebelmarmelade Frischer Thymian Geröstetes Baguette	15,50
Drei Jakobsmuscheln W/13 Mango-Chutney Frittierter Rucola	16,50
Warmer Burrata L/F/G1/13 Geschmorten Umami-Sardellen-Tomaten Geröstetes Baguette	16,50
Rindercarpaccio L Sautierten Pilzen Parmesan Zitronen-Olivenöl Rucola	17,50

Salate

	€
Rotunde's Baby Leaf Salat L/G1/E/A Hausdressing Grana Padano Cherry Tomaten geröstete Sonnenblumenkerne Grissini	10,50
Herbstlicher Baby Leaf Salat L/G1/E/A/U3 Balsamico Dressing Hokkaido Kürbis Cherry Tomaten geröstete Walnusskerne Fetakäse Grissini	14,50

Suppen

	€
Süppchen vom Kürbis L/S mit gerösteten Kürbiskernen Kürbiskernöl	9,50
Süppchen vom Steinpilz S/L/G1 mit Kräuter-Knoblauch-Croutons	10,50

...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.

Vegetarisch

	€
Steinpilzravioli G1/ L/E Gorgonzolasauce	23,50
Steinpilz-Ragout nach Art des Hauses G1/ L/E Bergpfeffer Gartenkräuter Tagliatelle	22,50

Weinempfehlung zum Vegetarischen

2024 Müller-Thurgau, trocken
Weingut Kress, Überlingen
0,25 l á € 13,90

Vegan

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

Fisch & Meeresfrüchte

	€
Fisch-Grill-Teller F/G1/L/U1/N Zanderfilet Seesaiblingsfilet Mandelbutter Brokkoli Butterkartoffeln	28,90
Doradenfilet „Sizilianische Art“ F/L/G1 Tomaten-Oliven-Kapern-Knoblauch-Kräuter-Sauce Mediterranes Gemüse Thymian-Rostkartoffeln	28,90
Pulpo „Chimichurri“ F/K/L/E Tobiko Kaviar Aioli Smashed Potatoes	30,90

Frisch geliefert aus dem Hause Südfisch

Weinempfehlung zum Fisch

2025 Weißburgunder, trocken
Weingut Aufricht, Meersburg
0,25 l á € 12,80

...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.

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

2023 Merlot, trocken
Weingut Cantina La-Vis, Terre di Lavisio, Italien
0,25 l á € 10,40

Dessert

	€
Hausgemachtes saisonales Sorbet	3,50
Rotunde's Affogato L/E/9 Darboven Espresso Vanille-Rahmeis	5,50
Schokoladen-Crème-Brûlée von der Valrhonasschokolade L/E Cassis Sorbet	9,50
Toblerone-Parfait L/E/G1/U2 Kumquats Kaffee Crumble	9,50
Mousse au Chocolat L/E/G1 Karamellisierte Äpfel	10,50

Digestif-Empfehlung

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

...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.

**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	Geschwärzt	6
Glutenhaltiges Getreide Abwandlungen	G5	Phosphat	7
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse	W	Milcheiweiß	8
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	K	koffeinhaltig	9
Lupine und Lupinerzeugnisse	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.