

LUNCH-BUFFET

MONTAG 19.01.26 BIS FREITAG 23.01.26
12:00 UHR BIS 13:45 UHR

LUNCH BUFFET ALL IN MIT DESSERT

€ 22,50 PRO PERSON

NUR VORSPEISEN BUFFET

€ 16,50 PRO PERSON

NUR HAUPTGANG ODER TAGESEMPFEHLUNG

€ 12,50 PRO PERSON

VORSPEISEN

Verschiedene Spezialsalate | Reichenauer Blatt- und Rohkostsalate | Auswahl an Aromaten, Dressings und Brotstation
Rotunde's saisonale mediterrane kalte Platten
Saisonale Suppe

AUSWAHL HAUPTGANG

Filet vom Jungschwein | Schnitzel vom Jungschwein G1/E
Putenbrust | Zander G1/F

Beilagen-Auswahl

Gemüsepfanne | Steak House Pommes | Nudeln G1/E
Butterkartoffeln L | Spätzle L/G1

ODER

TAGESEMPFEHLUNGEN

MONTAG 19.01.26

Toskanische Hähnchen Pfanne^L
mit Basmatireis

DIENSTAG 20.01.26

Hackbällchen^{L/G1/E}
in Tomatensauce und Spaghetti

MITTWOCH 21.01.26

Zitronen-Risotto^{L/13}
mit Brokkoli

DONNERSTAG 22.01.26

Saftiges Paprikagulasch^{L/G1/13/E}
mit Kartoffelknödel

FREITAG 23.01.26

Doradenfilet^{G1/13/E/L}
mit Hollandaise Sauce, Spinat und Tagliatelle

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Geträufelte Kartoffelsuppe € 9,50

Kartoffelstroh^L

Rotunde's Baby Leaf Salat € 10,50

Hausdressing | Grana Padano | Cherry Tomaten
geröstete Sonnenblumenkerne | Grissini^{L/G1/E/A}
...mit...

Minutensteak vom Rind € 18,50

Hähnchenstreifen € 16,50

Fischknusperli^{G1} € 14,50

Schweineschnitzel € 12,50

Kartoffelsalat

Kling's Maultaschen € 13,50

Schmelzzwiebeln | Kartoffelsalat^{L/E/S/G1}

Käsespätzle € 16,50

Röstzwiebeln | Salat^{L/E/G1}

Schweinegeschnetzeltes € 14,50

Spätzle^{L/E/S/G1/13}

Rindergrulasch € 16,90

Spätzle^{L/E/S/G1/13}

Schwäbische Linsen € 14,50

Spätzle | Saitenwürstchen^{L/E/S/G1}

IN DER SAISON

Heimisches Rehragout € 25,90

Preiselbeer-Birne | Apfelrotkohl
Serviettenknödel^{L/G1/E/13}

Weinempfehlung zum Reh

2022 Spätburgunder, trocken
Weingut Aufricht, Meersburg

0,25 l á € 13,10