BAD HOTEL
ÜBERLINGEN
★★★★S

WEIHNACHTSPROGRAMM ROTUNDE 2026

Frühstücksbuffet über die Weihnachtstage
Täglich zwischen 7:30 Uhr und 10:30 Uhr mit leckeren Aufmerksamkeiten am Platz
und besonderen Schlemmereien für Groß und Klein

Heiligabend 24.12.2026
Schlemmer Mittags-Lunch – 12-14 Uhr
Heiligabend 5 Gang Menü & Weinreise – 18-22 Uhr

1. Weihnachtsfeiertag 25.12.2026
Mittags-Lunch – 12-14 Uhr
5 Gang Menü – 18-21 Uhr

2. Weihnachtsfeiertag 26.12.2026
Mittags-Lunch – 12-14 Uhr
á la carte – 18-21 Uhr
-Nur mit Voranmeldung und je nach Verfügbarkeit - Änderungen vorbehalten-
-Auf Anfrage bieten wir für unsere kleinen Gäste ein abwechslungsreiches Kindermenü an-

MITTAGS-LUNCH 25. & 26.12.2026

Vorspeisen
-Spezialsalate und Reichenauer Blatt-& Rohkostsalate-
Auswahl an Aromaten, Dressings und Brotstation
-Rotunde´s saisonale mediterrane & kalte Platten-

Hauptgang & Dessert
-Tagesauswahl durch unser Küchenteam-
(wird am Platz serviert)
Hauptgang zur Auswahl

49,90 € pro Person

1. WEIHNACHTSFEIERTAG MENÜ 25.12.2026

*

Vorspeise zur Auswahl
Winterlicher Baby Leaf Salat an Hausdressing mit Grana Padano,
Cherry Tomaten, gerösteten Kürbiskernen und Grissini
oder
Garnelen in Chili-Knoblauch Öl mit Knoblauchbaguette
**
Geräuchertes Lachstatar an Avocado mit Mini Rösti und Kräuterdip
***
Zweierlei vom saisonalen Süppchen
****

Hauptgang zur Auswahl
Paniertes Kalbschnitzel an Rahmsauce mit buntem Gemüse und Spätzle
oder
Rehragout aus heimischen Wäldern mit Rotweinbirne
und Rahmwirsingkuchen dazu Spätzle
oder
Dorade im Sesammantel an Limonen Sauce
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
oder
Vegetarische Tagesempfehlung auf Anfrage
*****
Dessertvariation aus der Patisserie

79,90 € pro Person

2. WEIHNACHTSFEIERTAG 26.12.2026

À la carte

MITTAGS-LUNCH 24.12.2026

*
-Spezialsalate und Reichenauer Blatt-& Rohkostsalate-
Auswahl an Aromaten, Dressings und Brotstation
-Rotunde´s saisonale mediterrane & kalte Platten-
**
Hauptgang zur Auswahl
Medaillons vom Jungschwein mit Rahmtunke, Marktgemüse und Spätzle
oder
Barbarie Entenbrüstchen an Cranberry Sauce auf Kartoffelstampf
oder
Gebratener Wolfsbarsch mit Limonen Sauce,
dazu Mandel-Brokkoli Röschen und Butterkartoffeln
oder
Saisonale Ravioli in Kräuter Schmand garniert mit Pinienkernen
***
Mousse au Chocolat mit gebrannten Mandelsplittern und Vanillesauce

49,90 € pro Person

HEILIG ABEND 24.12.26

18:00 Uhr Apéro Empfang – 18:30 Uhr Beginn Menü

*
Vorspeisenvariation Rotunde
mit Ziegenkäse, Beefsteak Tatar und Jakobsmuschel
**
Süppchen von der getrüffelten Kartoffel
***
Sorbet im Rieslingsekt
****

Hauptgang zur Auswahl
Rinderfilet und Garnele mit saisonalem Gemüse und Kartoffelstampf
oder
Seesaibling mit Limonen Sauce auf Babyplattspinat und Butterkartoffeln
oder
Graupenrisotto mit Waldpilzen und Melone
*****
Panna Cotta im Weck Glas mit Himbeer-Spiegel

89,90 € pro Person
Weinreise
25,00 € pro Person

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest
Ihr Team vom Bad Hotel Überlingen