

## APERITIF-EMPFEHLUNG

### Rotunde´s -Apéro

Campari mit Holundersirup und Rosé Sekt  
Lassen Sie sich überraschen...  
0,1 l á € 6,50

### Der Klassiker

Ein Hauch herbe Eleganz  
Probieren Sie unseren Rosé-Portwein auf Eis mit Tonic verfeinert...  
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

oder doch einen...

**Brut Rosé - Louis Roederer**  
0,1 l á 16,90 € | 0,375 l á € 55,90

...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...

## ROTUNDE `S-MENÜ

**Wildkräutersalat an Balsamico Dressing  
mit Hokkaido Kürbis**

**Walnüsse und Fetakäse** <sup>E/G1/A/L</sup>

\*

**Zwiebelrostbraten mit Portwein Jus  
und Käsespätzle** <sup>L/G1/13</sup>

\*\*

**Cranberry Crème-Brûlée & Grünes Apfel Sorbet** <sup>L/E</sup>

\*\*\*

**€ 49,90**

...buchbar bis 20 Uhr...

## Vorspeisen

**Schwarzwälder Ziegenkäse € 12,50**  
Kürbiskernkrokant | Rote-Bete-Apfel-Creme <sup>L/A</sup>

**Büffelmozzarella € 14,50**  
Zitronen-Olivenöl | Bresaola | Pesto |  
Tomaten Chutney | Olivenbaguette <sup>L/N/E/O</sup>

**Geräuchertes Lachstatar € 14,50**  
Avocado | Mini Rösti | Kräuterdip <sup>L/F/B</sup>

**Drei Jakobsmuscheln € 16,50**  
Mango-Chutney | frittiertes Rucola <sup>W/13</sup>

## Salate

**Rotunde´s Baby Leaf Salat € 10,50**  
Hausdressing | Grana Padano | Cherry Tomaten |  
geröstete Kürbiskerne | Grissini <sup>L/G1/E/A</sup>

**Wildkräuter Salat € 14,50**  
Balsamico Dressing | Kürbis | Fetakäse | Cherry Tomaten |  
geröstete Walnusskerne | Grissini <sup>L/G1/E/A/U3</sup>

## Suppe

**Süppchen vom Kürbis € 9,50**  
Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl <sup>L/S</sup>

**Süppchen vom Steinpilz € 9,50** <sup>L</sup>  
Kräuter-Croutons

**Zweierlei Süppchen im Weck Glas 10,50** <sup>L/S</sup>  
Kürbis & Steinpilz

## Vegi & Vegan

### VITAL

**Rotunde´s Steinpilz-Ragout € 22,90**  
Bandnudeln | Gartenkräuter | Bergpfeffer <sup>G1/L/E</sup>

**Kräuter-Pilzpflanze € 22,90**  
Trüffelsauce | Gemüse Brunoise | Rösti-Muffins <sup>L/E</sup>

### VEGAN

**Vegane Gnocchi € 22,90**  
Hokkaido Kürbis | Kürbiskern-Salbei-Pesto <sup>G1</sup>

**Bitte beachten Sie unsere Küchenannahmezeiten bis 20.45 h**

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,  
melden Sie sich gerne bei unserem Serviceteam.  
Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte  
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten...

## Weine

**2023 Sauvignon Blanc, trocken**  
Weingut Clauß, Lottstetten-Nack  
0,25 l á € 12,90

\*

**2023 Spätburgunder Rose, trocken**  
Weingut Kress, Überlingen  
0,25 l á € 11,80

\*

**2022 Spätburgunder, trocken**  
Weingut Aufricht - Meersburg  
0,25 l á € 12,90

\*

### Digestif

Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass  
Cabernet, Merlot, Schioppettino  
2cl á 8,90 €

\*

**Edle Himbeere**  
Brennerei Emil Scheibel  
2cl á € 6,90

## SCHMANKERL

**„Texas Peter Burger“ € 19,90**  
150g Rindfleisch | Spiegelei | BBQ-Sauce |  
Röstzwiebeln | Bacon | Essiggurke | Salat | Tomaten |  
Spezial Sauce  
Steak House Pommes <sup>G1</sup>

**Garnelen in Chili-Knoblauch Öl € 18,90**  
mit Knoblauchbaguette <sup>G1/K</sup>

**Französische Käseauswahl € 20,50**  
Fromagerie Tourette-Strasbourg  
Variation aus fünferlei Käsesorten | Feigensenf <sup>L/G1/U3/8</sup>

**Antipasti Platte & Italienische Salami € 24,90**  
mit Knoblauchbaguette <sup>G1</sup>

## Schmankerl „All IN für ZWEI“

Ein Schmankerl Ihrer Wahl  
mit einer Flasche 0,75l „Turteltaube“ Weingut Aufricht  
€ 49,90 (gilt für zwei Personen)

## Hauptgang

**Fisch-Grill-Teller € 25,90**  
Zander | Seesaibling | Mandelbutter |  
Brokkoli | Butterkartoffeln <sup>L/G1/F/U1/N</sup>

**Kling´s Badische-Maultaschen € 20,50**  
Schmelzzwiebeln | Baby Leaf Salat <sup>L/G1/E/8/13/5</sup>

**Überlinger Schlemmerteller € 24,50**  
Medaillons vom Jungschwein | Rahmtunke | Waldpilze |  
Marktgemüse | Spätzle <sup>L/G1/E/13/5</sup>

**Rinderfiletspitzen vom Jungbullen € 26,90**  
Mini Rösti | Portweinjus | Baby Leaf Salat <sup>L/G1/E/13/A/5</sup>

**Paniertes Kalbschnitzel € 29,50**  
Steak House Pommes | Baby Leaf Salat <sup>L/G1/E/13/A/5</sup>

**Zwiebelrostbraten € 32,50**  
Portwein Jus | Schmelzzwiebeln | Käsespätzle <sup>13/5/G1/E</sup>

**Rib-Eye Steak € 34,90**  
Ananas-Chili-Dip | Gegrilltem Gemüse |  
Knusprigem Knoblauchbrot <sup>G1/S/13</sup>

**Rinderfilet € 36,90**  
Dijonsenf-Kruste | Portwein Jus |  
Gegrilltes Zucchini-Auberginen-Gemüse |  
Kartoffelbaumkuchen <sup>13/5/E</sup>

## Dessert

**Hausgemachte Sorbets € 3,50**  
pro Kugel

**Rotunde´s Affogato € 5,50**  
Darboven Espresso | Vanille-Rahmeis <sup>L/E/9</sup>

**Cranberry Crème-Brûlée € 9,50**  
Grünem Apfel Sorbet <sup>L/E</sup>

**Orangen Mille-Feuille € 12,50**  
Karamellisierte Orangen <sup>L/E/G1</sup>

**Weißer Schokoroulade € 12,50**  
Himbeerkompott <sup>L/E/9/13/1</sup>

**Birne Helene € 9,50**  
Schokoladensauce | Vanille-Rahmeis

**Bitte beachten Sie unsere Küchenannahmezeiten bis 20.45 h**

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,  
melden Sie sich gerne bei unserem Serviceteam.  
Gerne gibt Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte  
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten...