

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 Frühlings-Apéro

Eine Komposition von Campari und Holunder mit Sekt
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, melden Sie sich.
Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene“

Rotunde´s Menü

Rotunde´s Frühlingsalat an Hausdressing
mit Garnelen vom Grill E/G1/A/LW

*

Gebratenes Saiblingsfilet mit Stangenspargel
an Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln L/G1/13

**

Crème-Brûlée & Cassis Sorbet L/E

49,90 €

(buchbar bis 20:00 Uhr)

Schmankerl

Garnelen in Chili-Knoblauch Öl 18,90 €
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

Schmankerl „All IN für ZWEI“

Ein Schmankerl Ihrer Wahl
mit einer Flasche , 2023 Grauburgunder, trocken
Meersburger Fohrenberg
Weingut Th. Geiger

49,90 € (gilt für zwei Personen)

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

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft
über die in den Speisen enthaltenen Allergene“

Vorspeisen

	€
Flambierter Schwarzwälder Ziegenkäse <small>L/A</small> Trüffelhonig Kürbiskerne Rote Beete Carpaccio	12,50
Geräuchertes Lachstatar <small>L/F/8</small> Avocado Mini Rösti Kräuterdip	14,50
Vorspeisen-Variation <small>L/F/8/A/W/13</small> Lachstatar Jakobsmuscheln Ziegenkäse	18,50

Salate

	€
Rotunde's Frühlingsalat <small>L/G1/E/A</small> Hausdressing Grana Padano Cherry Tomaten geröstete Sonnenblumenkerne Grissini	10,50
...mit drei Jakobsmuscheln... <small>L/G1/E/A/W/13</small>	14,50

Suppen

	€
Rinderkraftbrühe <small>G1</small> Kräuterflädle	8,50
Süppchen vom weißen Spargel <small>L</small> mit Einlage	9,50
Süppchen vom Bärlauch <small>L</small> mit Kartoffelstroh	9,50

Vegi & Vegan

	€
Rotunde's Spargelragout <small>G1/L</small> Tagliatelle Bergpfeffer Gartenkräuter ...mit Lachsröschien <small>F ...</small>	19,90
Gerstengraupen-Risotto <small>G1/13</small> Waldpilze Melone	23,50

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

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene"

Weinempfehlung zum Vegetarischen

2023 Spätburgunder Rose, trocken
Weingut Geiger, Meersburg

0,25 l á € 11,80

Saison

Frischer deutscher Stangenspargel

an Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln ^{L/13} € 24,50

...in Verbindung mit unserem Spargel gerne mit...

- Kräuterpfannkuchen ^{L/G1/E} á € 8,50-
- Wacholderschinken á € 8,50-
- Mini Kalbsschnitzel ^{G1/E} á € 14,50-
- Rinderfiletspitzen á € 14,50-
- Seesaibling ^{G1} á € 14,50-

Weinempfehlung zum Spargel

2022 Riesling, trocken
Weingut Robert Weil

0.25 l á € 8.50

Fisch & Meeresfrüchte

	€
Zanderfilet ^{L/F/G1/13} Limonen Sauce Tomaten-Lauchgemüse Dillkartoffeln	25,90
Ganzer Saibling ^{L/F/G1} Zitronen-Buttersauce Gemüse Julienne Petersilienkartoffeln	32,90
Seesaiblingsfilet ^{F/N/U1/G1/L} Mandelbutter Brokkoli Butterkartoffeln	27,90
Pulpo „Chimichurri“ ^{F/N/K} Tobiko Kaviar Perlzwiebeln Karamellisierte Mango-Chili-Würfel	29,90

Frisch geliefert aus dem Hause Südfisch

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

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene"

Regional

	€
Überlinger Schlemmerteller <small>L/G1/E/8/13/S</small> Medaillons vom Jungschwein Rahmtunke Waldpilze Marktgemüse Spätzle	24,50
Kling's Badische Maultaschen <small>L/G1/E/8/13/S</small> Schmelzzwiebeln Baby Leaf Salat	19,50
Paniertes Kalbschnitzel <small>L/G1/E/13/A/S</small> Steak House Pommes Baby Leaf Salat	27,90
Rinderfiletspitzen vom Jungbullen <small>L/G1/E/13/A/S</small> Mini Rösti Portweinjus Baby Leaf Salat	26,90
Lammkarree <small>13/S</small> Portwein Jus Bärlauchkruste Speck-Bohnen Rosmarinkartoffeln	29,90
Zwiebelrostbraten <small>13/S/L/E/G1</small> Portwein Jus Schmelzzwiebeln Käsespätzle	27,90
Kalbsgeschnetzeltes <small>13/S/L</small> Möhren Trüffel-Kartoffelstampf	29,90

Frisch geliefert aus dem Hause Schiller

Dessert

	€
Hausgemachtes saisonales Sorbet	3,50
Rotunde's Affogato <small>L/E/9</small> Darboven Espresso Vanille-Rahmeis	5,50
Rotunde's Crème-Brûlée <small>L/E</small> Cassis Sorbet	9,50
Parfait von der Erdbeere <small>L/E</small> Mango-Minze-Ragout	9,50
Mousse au Chocolat <small>L/E/9/13/1</small> Baileys-Vanillesauce Mandelsplitter	12,50

Digestif-Empfehlung

Grappa Nonino 5 Jahre Barrique Fass
 Cabernet, Merlot, Schioppettino

2 cl á 8,90 €

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

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal 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	Milchweiß	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 Sesamsamerzeugnisse	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, melden Sie sich.

Gerne geben Ihnen unser Servicepersonal oder unsere separate Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene"