

Restaurant Extrablatt

Blauenstrasse 1
79576 Weil am Rhein
Tel. +49 (0)7621 / 78030

Vorspeisen / Salate

Marktsalat mit frischen Kräutern	4.50
Frühlingssalat mit Radieschen und Avocados	6.50 (S)
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und Basilikum	8.50 (S)
Fenchelsalat mit Orangenfilets	5.50
Wintersalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan	6.50 (S)
Feldsalat mit Speckwürfeln und Brotcroutons	5.50 (S)
Feldsalat „Mimosa“	5.50 (S)
Feldsalat mit Äpfeln und Nüssen	6.50 (S)

Salatvariationen mit Fisch

Blattsalat mit gegrillten Riesengarnelen	10.90
Tartar vom schottischen Wildlachs mit Kartoffelpuffer und kleinem Salatbouquet	10.90
Spargelsalat mit hausgebeiztem Lachs	10.90
Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit kleinem Salatbouquet	10.90

Salatvariationen mit Fleisch

Feldsalat mit rosa gebratener Entenbrust	10.90 (S)
Blattsalat mit gebratenen Wachteln	10.90
Warmes Carpaccio vom Angusrind mit gebratenen Pfifferlingen und kleinem Salatbouquet	12.90 (S)

Salatvariationen vegetarisch

Spargelsalat mit gegrilltem Schafskäse	9.80 (S)
Marktsalat mit gebratenen Pfifferlingen	8.90 (S)
Feldsalat mit einem Schweizerkäse-Soufflé	12.90 (S)
Warmes Zucchini-Carpaccio mit kleinem Kräutersalat und Kartoffelstroh	8.90

(S)=saisonal

(aA)=auf Anfrage

(TP)=Tagespreise (Preise unterliegen grossen Schwankungen)

Restaurant Extrablatt

Blauenstrasse 1
79576 Weil am Rhein
Tel. +49 (0)7621 / 78030

Warme Vorspeisen

Badischer Spargel mit Beilagen und Saucen nach Wunsch	10.50 (S)
Feines Tafelspitz vom Kalb an Meerrettichschaum und Kartoffel-Gemüse-Ragout	10.50
Mosaik vom Zander und Saibling an Noilly-Prat-Sauce mit feinen Nüdeli	14.50
Safranrisotto mit grünem Spargel	10.50
Limetten-Risotto mit gegrillten Hummerkrabben	16.50
Riesengarnelen in Olivenöl und Kräutern	10.50

Suppen

Kürbis-Chilisuppe	5.50 (S)
Spargelcrème	5.50 (S)
Bärlauchsuppe	5.50 (S)
Pfifferlingsrahmsuppe	6.50 (S)
Fischsuppe nach "Art des Hauses"	6.50
Tomatenessenz mit Griesnocken	5.50
Kokos-Curry-Suppe mit gebratenen Garnelen	6.50
Wildkraftbrühe mit Steinpilznocken	7.50 (S)

Hauptgerichte / Fleisch

Rind:	
Rinderhufsteak vom argentinischen Angusrind	18.50
Rinderhufsteak vom US- Premium- Büffel	24.—
Entrecôte vom argentinischen Angusrind	24.—
Filet vom argentinischen Angusrind	(TP)

Saucen und Beilagen nach Wunsch

Kalb:	
Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle	19.50
Kalbssteak mit badischem Spargel, Sc. Hollandaise und Kratzete	29.— (S)
Kalbssteak mit Pfifferlingen à la crème mit Rösti	29.— (S)
Kalbssteak an Morchelsauce mit feinen Nüdeli	26.—
Kalbsleberschnitte „Provencàles“ mit Kartoffel- Oliven- Purée	21.—
Kalbsleber in Cognacsauce mit feinen Nüdeli	21.—

(S)=saisonal

(aA)=auf Anfrage

(TP)=Tagespreise (Preise unterliegen grossen Schwankungen)

Restaurant Extrablatt

Blauenstrasse 1
79576 Weil am Rhein
Tel. +49 (0)7621 / 78030

Lamm:

Lammkotelettes „Provencàles“ mit Kartoffelgratin und Gemüse	28.—
Rosa gebratener Lammrücken an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Blattspinat	28.—

Die Klassiker:

Rehrücken an Wacholdersauce mit Rotkraut, Maronen, gebratenen Pilzen, Preiselbeer- Birne und Spätzle	(TP) (S)
Chateau Briand mit Sc. Bernaise, feinem Gemüse und Kartoffelgratin	(TP)
Dreierlei Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein an milder Pfeffersauce und Krokette	24.—

Gemüseplatte pro Pers. 3.50

Hauptgerichte / Fisch

Gegrilltes Lachsfilet mit badischem Spargel, Sc. Hollandaise und Kartoffeln	24.— (S)
Lachsfilet in der Kartoffelkruste mit feinem Gemüse	19.90
Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit feinem Gemüse	19.90
Seeteufelmedaillons an Kürbis-Chilisauce mit Basmatireis	26.— (S)
Doradenfilet mit sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und mediterr. Kräutern dazu hausgemachte Gnocchi	24.—
Zander und Lachs im Blätterteig mit badischem Spargel und Sc. Hollandaise	24.— (S)
Riesengarnelen in scharfer Currysauce mit Basmatireis	19.90
Loup de mer an Bärlauchsauce mit neuen Kartoffeln	19.90 (S)

Vegetarische Gerichte

Je nach Saison werden wir gerne auf Ihre Wünsche eingehen.

(S)=saisonal

(aA)=auf Anfrage

(TP)=Tagespreise (Preise unterliegen grossen Schwankungen)

Restaurant Extrablatt

Blauenstrasse 1
79576 Weil am Rhein
Tel. +49 (0)7621 / 78030

Desserts

Mousse von weisser und dunkler Schokolade mit frischen Früchten	8.50	
Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	7.50	(S)
Toblerone- Mousse mit frischen Früchten	8.50	
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	6.50	(S)
Vanilleeis mit heissen Himbeeren und Sahne	5.50	
Variationen von der Erdbeere	8.50	(S)
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne	6.50	
Cassissorbet mit Prosecco	5.50	
Orangensorbet mit Campari	5.50	
Zitronensorbet mit Wodka	5.50	
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	4.50	
Dessert-Buffer		(aA)

(S)=saisonal

(aA)=auf Anfrage

(TP)=Tagespreise (Preise unterliegen grossen Schwankungen)