



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU SIGNATURE

TOURBILLON VON DER ROTEN BETE (52)

Walnussblatt / Caviar Impérial

MACCHERONI CHARTREUSE VON DER GARNELE (44)

Bisque / Asiatische Aromen

BRETONISCHER SAINT PIERRE (49)

Fenchel vom Stadtbauernhof / Pinienkern-Vinaigrette

KROSSE TRANCHE VOM SCHWEINEBAUCH (39)

Pilze / Kimchi

MÉDAILLON VOM SOMAFER LAMM (49)

Artischocke / Thymianjus

oder CRÉPINETTE VON DER MAISPOULARDE (45)

„Caesar Salad“ / Crème Polenta

LES FROMAGES D'ICI & D'AILLEURS (22)

Fruchtige Aromen / Schwarze Walnuss

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (16)

Yuzugel / Krokant

FEINES VON DER KIRSCHEN (18)

Nyangbo 68 % / Holunder

PETITS FOURS



8 GÄNGE	165
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	99
6 GÄNGE ohne Saint Pierre & Käse	149
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	85
5 GÄNGE ohne Saint Pierre, Käse & Champagner	135
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	75



ENTRÉE

LAUWARME LANGOUSTINES „ROYALES“	52
<i>Gurke vom Stadtbauernhof / Tomatennage</i>	
ZWEIERLEI VOM RINDERFILET	40
<i>Carpaccio & Tatar / Senfeis / mit Caviar Impérial + 22</i>	
GEBACKENES EI „IMPERIAL“	52
<i>Caviar Impérial / Kartoffel / Spargelsalat</i>	
TERRINE VON DER GÄNSELEBER	52
<i>Kirsche / Filoteig</i>	
MARINIERTE GEMÜSE VOM STADTBAUERNHOF	36
<i>Petersilienvinaigrette / Pumpernickel</i>	

PLAT

BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL	49
<i>Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage</i>	
SEETEUFEL IN AROMATEN GEBRATEN, FÜR 2 PERSONEN	98
<i>Aubergine / Pinienkern-Vinaigrette</i>	
SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN	115
<i>Spitzkohl / Entenleber / Trüffel</i>	
CÔTE DE BOEUF, FÜR 2 PERSONEN	120
<i>Gemüsevariation / Thymianjus</i>	
SAUTIERTES KALBSBRIES	49
<i>Glasierter Spargel / Gesalzene Zitrone / Madeirajus</i>	
BÄCKEOFFE VOM KALBSBÄCKCHEN	45
<i>Gemüse vom Stadtbauernhof / Schmorjus</i>	
POELIERTE GNOCCHI	38
<i>Pfifferlinge / Junger Lauch / Schnittlauchschaum</i>	





DESSERT

QUARKSOUFFLÉ	18
<i>Kirsche / Sauerrahmeis</i>	
VARIATION VON ZITRUSFRÜCHTEN	18
<i>Kalamansi / Bergamotte / Orange</i>	
VALRHONA SCHOKOLADE	18
<i>Crèmeux & Brownie / Exotische Aromen</i>	
ZWEIERLEI CHAMPAGNER	16
<i>Yuzugel / Krokant</i>	
FEINES VON DER KIRSCH	18
<i>Yuzugel / Krokant</i>	
SORBET VARIATION	14

*Wir wünschen Ihnen einen genussvollen
und angenehmen Aufenthalt.*

*Silio Del Fabro, Jérôme Pourchère
& das gesamte ESPLANADE-Team*

