



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU SIGNATURE

O-TORO VOM BLUEFIN THUNFISCH „BALFEGO“ (49)

Soja / Wasabi / Galgant

BLUMENKOHL „POLNISCH“ (39)

Kalbskopf-Vinaigrette / gebeiztes Eigelb

POT AU FEU VOM BLAUEN HUMMER (54)

Nudelblatt / Bisque / Estragon

TRANCHE VON DER DORADE „ROYALE“ (42)

Tomatenkompott / Petersilienöl

GEBRATENES KALBSHERZBRIES (49)

Sellerie / Perlzwiebel / Gesalzene Zitrone

oder

RINDERFILET-MÉDAILLON „ROSSINI“ (54)

Entenleber / Trüffel / Madeira

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

Fruchtige Aromen / Schwarze Walnuss

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (16)

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VOM PFIRSICH (18)

Verveine / Molke

PETITS FOURS



8 GÄNGE	165
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	99
6 GÄNGE ohne blauen Hummer & Käse	149
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	85
5 GÄNGE ohne blauen Hummer, 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>Pfirsich / Portweingelee</i>	
MARINIERTER 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>	
IMPÉRIAL TAUBE, AN DER KARKASSE GEBRATEN	55
<i>Couscous / Aubergine / Purple Curryjus</i>	
BÄCKEOFFE VOM KALBSBÄCKCHEN	45
<i>Gemüse vom Stadtbauernhof / Schmorjus</i>	
POELIERTE GNOCCHI	38
<i>Pfifferlinge / Junger Lauch / Schnittlauchschaum</i>	





DESSERT

QUARKSOUFFLÉ	18
<i>Zwetschgen / Vanille</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>	
DÉLICE VOM PFIRSICH	18
<i>Verveine / Molke.</i>	
SORBET VARIATION	14

*Wir wünschen Ihnen einen genussvollen
und angenehmen Aufenthalt.*

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

