



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU SIGNATURE

TATAR VOM RINDERFILET (49)

Ochsenchwanzgelee / Tomate / Sauce Béarnaise

DUETT VOM SPARGEL (44)

Erbse / Eigelb / Bärlauchnage

TRANCHE VOM HEILBUTT (50)

Fenchel in Texturen / Pochierte Auster

BRETONISCHE ROTBARBE (52)

Bouillabaisseconfit / Paprika / Basilikumöl

MÉDAILLON VOM HIRSCHKALBSRÜCKEN (55) oder

Sellerie / Apfel / Wachholderjus

SUPRÊME VOM STUBENKÜKEN (49)

Petersilienwurzel / Perlgrauen / Madeirajus

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

Traube / Nüsse

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (19)

Yuzugel / Krokant

FEINES VOM RHABARBER (19)

Karamellisierte Heumilch / Yusu

PETITS FOURS



8 GÄNGE	189
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	105
6 GÄNGE ohne Rotbarbe & Käse	172
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	89
5 GÄNGE ohne Rotbarbe, Käse & Champagner	157
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	78



ENTRÉE

LAUWARME LANGOUSTINES „ROYALES“	58
<i>Gurke vom Stadtbauernhof / Tomatennage</i>	
PAVÉ & MOUSSE VON DER GÄNSELEBER	52
<i>Ananas / Sanddorn / Brioche</i>	
GEBACKENES EI „IMPERIAL“	58
<i>Caviar Impérial / Kartoffel / Spargelsalat</i>	
ROH MARINIERTER BAUCH VOM BLUEFIN TUNA	62
<i>Rettich vom Stadtbauernhof / Koriandervinaigrette</i>	
MARINIERTE GEMÜSE VOM STADTBAUERNHOF	39
<i>Petersilienvinaigrette / Pumpernickel</i>	

PLAT

SEETEUFEL IN AROMATEN GEBRATEN, FÜR 2 PERSONEN	120
<i>Aubergine in Texturen / Chabliscrème</i>	
BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL	54
<i>Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage</i>	
SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN	125
<i>Spitzkohl / Entenleber / Trüffel</i>	
CÔTE DE BOEUF, FÜR 2 PERSONEN	130
<i>Gemüsevariation / Thymianjus</i>	
SAUTIERTES KALBSHERZBRIES	54
<i>Glasierter Spargel / junge Erbsen / Madeirajus</i>	
BÄCKEOFFE VOM KALBSBÄCKCHEN	52
<i>Gemüse vom Stadtbauernhof / Schmorjus</i>	
POELIERTE GNOCCHI	39
<i>Pilzflan / Junger Lauch / Schnittlauchschaum</i>	





DESSERT

BANANENSOUFFLÉ	25
<i>Kokosnuss / Kreolische Soße</i>	
PERLE VON DER ERDBEERE	21
<i>Mara des Bois / Kokosnuss</i>	
DUETT VON SCHOKOLADE & EXOTISCHEN FRÜCHTEN	19
<i>Crèmeux & Brownie / Exotische Aromen</i>	
ZWEIERLEI CHAMPAGNER	19
<i>Yuzugel / Krokant</i>	
FEINES VOM RHABARBER	19
<i>Karamellisierte Heumilch / Yusu</i>	
SORBET VARIATION	15

*Wir wünschen Ihnen einen genussvollen
und angenehmen Aufenthalt.*

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

