



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU SIGNATURE

TRANCHEN & TATAR VOM SCHOTTISCHEN WILDLACHS (48)

Anisaromen / Ikura / Bonito

GEBRATENE ST. JAKOBSMUSCHEL (52)

Lotuswurzel / Zuckerschote / Zitronengrasnage

SAUTIERTE FROSCHSCHENKEL (56)

Petersilie / Trüffelcrème

BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL (54)

Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage

KROSS GEBRATENER BAR DE LIGNE (59)

Artischocke in Texturen / Pinienkern-Vinaigrette

oder

ENTENBRUST AUS DER CHALLANS (56)

Sonnenblumenkerncrème / Beten / Honigtau Honig

LES FROMAGES D' ICI & D'AILLEURS (25)

Trauben / Nüsse

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (19)

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VON DER ZWETSCHGE (19)

Zimt/ Molke

PETITS FOURS



8 GÄNGE

Weinbegleitung auf Wunsch

210

109

6 GÄNGE ohne Froschschenkel & Käse

Weinbegleitung auf Wunsch

189

95

5 GÄNGE ohne Froschschenkel, Käse & Champagner

Weinbegleitung auf Wunsch

175

85





Herzlich willkommen in der ESPLANADE,

einem Ort des Genusses und der Entspannung, der sich in einem historischen Gründerzeithaus aus dem Jahre 1890 befindet. Das freistehende Denkmal, das einst als Schule diente, verleiht der ESPLANADE ihre einzigartige, elegante Atmosphäre und lässt Sie heute noch den Charme vergangener Zeiten spüren.

Unser Küchenchef Silio Del Fabro hat sich seit der Auszeichnung durch den Guide Michelin im Jahr 2018 mit einem Stern und der Verleihung des zweiten Michelin-Sterns im März 2021 auf eine moderne Interpretation klassisch-französischer Haute Cuisine mit mediterranen und japanischen Einflüssen fokussiert. Genießen Sie unsere finessenreichen und perfekt ausbalancierten Gerichte, welche harmonisch von den handverlesenen, edlen Tropfen aus unserem Gewölbekeller, der über 600 unterschiedliche Weine beherbergt, begleitet werden. Unser leidenschaftlicher Maître und Sommelier Jérôme Pourchère wird Ihnen dabei mit größtem Vergnügen und seiner ausgezeichneten Expertise zur Seite stehen.

Gemeinsam mit unseren Partnern haben wir im Jahr 2015 den Stadtbauernhof Saarbrücken mitgegründet, denn Nachhaltigkeit bildet einen wichtigen Bestandteil unserer Küchenphilosophie. Die Verwendung von lokal angebauten und frisch geernteten Produkten in unserer Sterneküche unterstreicht unser Engagement und bekräftigt unsere Überzeugung, dass kulinarischer Genuss und verantwortungsvolles Handeln in perfektem Einklang stehen.

Es ist uns eine große Freude, Sie als unseren geschätzten Gast begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Zögern Sie nicht, uns jederzeit Ihre persönlichen Wünsche mitzuteilen – denn Ihre vollkommene Zufriedenheit ist unsere größte Motivation.

Wir wünschen Ihnen eine unvergessliche Zeit bei uns in der ESPLANADE.

Herzlichst,
Ihr Silio Del Fabro, Jérôme Pourchère und
das gesamte ESPLANADE-Team

ENTRÉE

LAUWARME LANGOUSTINES „ROYALES“	62
<i>Gurke vom Stadtbauernhof / Tomatennage</i>	
PAVÉ & MOUSSE VON DER GÄNSELEBER	55
<i>Ananas / Sanddorn / Brioche</i>	
GEBACKENES EI „IMPERIAL“	69
<i>N25 Reserve Oscietra Caviar / Kartoffel / Crème Fraîche</i>	
ZWEIERLEI VON RINDERFILET	52
<i>Tatar & Carpaccio / Senfeis / + 10 gr. N25 Reserve Oscietra (+35)</i>	
MARINIERTE GEMÜSE VOM STADTBAUERNHOF	42
<i>Petersilienvinaigrette / Pumpernickel</i>	





PLAT

SEETEUFEL IN AROMATEN GEBRATEN, FÜR 2 PERSONEN	130
<i>Aubergine in Texturen / Pinienkern-Vinaigrette</i>	
SURF 'N' TURF VON SCHWEINEBAUCH UND LANGOUTINES	54
<i>Zuckerschote/ Zitrusaromen</i>	
SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN	135
<i>Spitzkohl / Entenleber / Trüffel</i>	
CÔTE DE BOEUF, FÜR 2 PERSONEN	139
<i>Gemüsevariation / Thymianjus</i>	
SAUTIERTES KALBSHERZBRIES	62
<i>Pommes Maxime / Zwiebelsoubise / Nussbutterjus</i>	
BÄCKEOFFE VOM KALBSBÄCKCHEN	58
<i>Gemüse vom Stadtbauernhof / Schmorjus</i>	
POELIERTE GNOCCHI	42
<i>Pilzflan / Junger Lauch / Schnittlauchschaum</i>	

DESSERT

BANANENSOUFFLÉ	25
<i>Kokosnuss / Kreolische Soße</i>	
ZWEIERLEI CHAMPAGNER	19
<i>Yuzugel / Krokant</i>	
DUETT VON SCHOKOLADE & EXOTISCHEN FRÜCHTEN	19
<i>Crèmeux & Brownie / Exotische Aromen</i>	
PERLE VON DER BIRNE	21
<i>Piemonteser Haselnuss / Vanille</i>	
DÉLICE VON DER ZWETSCHGE	19
<i>Zimt / Molke</i>	
SORBET VARIATION	15

