



MENU SIGNATURE

GÂTEAU VON DER UNGESTOPFTEN GÄNSELEBER (60)

Rote Bete / Baumkuchen / Haselnuss

AGNOLOTTI DEL PLIN VON LANGOUSTINE „ROYALE (65)

Fenchelaromen / Estragon

DÔME VON DER BRETONISCHEN JAKOBSMUSCHEL (60)

Spinat / Beurre blanc / mit + 10 gr. N25 Kaluga Hybrid Caviar (+35)

SANDWICH VON KABELJAU & PÉRIGORD TRÜFFEL (65)

Kartoffel / Trüffelcrème

CONFIT DE CANARD (62)

Dim Sum / Sellerie / Himbeeressigjus

oder

KALBSFILET FAÇON – ESPLANADE (65)

„Rossini“ / Spitzkohl / Trüffeljus

LES FROMAGES D' ICI & D'AILLEURS (28)

Trauben / Nüsse

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (22)

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VON NYANGBO & ORANGE (24)

Nyangbo 68 % / Karamell

PETITS FOURS



8 GÄNGE

Weinbegleitung auf Wunsch

235

118

6 GÄNGE ohne Kabeljau & Käse

Weinbegleitung auf Wunsch

209

102

5 GÄNGE ohne Kabeljau, Käse & Champagner

Weinbegleitung auf Wunsch

195

92

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

ROH MARINIERTE SANKT JAKOBSMUSCHEL	77
<i>N25 Kaluga Hybrid Caviar / Feigenblattöl / Grüner Apfel</i>	
MARINIERTE GEMÜSE VOM STADTBAUERNHOF	48
<i>Petersilienvinaigrette / Pumpernickel</i>	
GEBACKENES EI „IMPERIAL“	77
<i>N25 Kaluga Hybrid Caviar / Kartoffel / Crème Fraîche</i>	
CANNELONI VOM RINDERTATAR	59
<i>Oxtail-Gelee / Béarnaiseeis / + 10 gr. N25 Kaluga Hybrid Caviar (+35)</i>	
LAUWARME LANGOUSTINES „ROYALES“	69
<i>Gurke vom Stadtbauernhof / Tomatennage</i>	





PLAT

SEETEUFEL IN AROMATEN GEBRATEN, FÜR 2 PERSONEN	145
<i>Aubergine in Texturen / Pinienkern-Vinaigrette</i>	
BRETONISCHE ROCHENFLÜGEL	65
<i>Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage</i>	
SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN	152
<i>Spitzkohl / Entenleber / Trüffel</i>	
SURF 'N' TURF VON SCHWEINEBAUCH UND LANGOUSTINES	62
<i>Zuckerschote / Zitrusaromen</i>	
SAUTIERTES KALBSHERZBRIES	69
<i>Pommes Maxime / Zwiebelsoubise / Trüffeljus</i>	
BÄCKEOFFE VOM KALBSBÄCKCHEN	65
<i>Gemüse vom Stadtbauernhof / Schmorjus</i>	
POELIERTE GNOCCHI	48
<i>Pilzflan / Junger Lauch / Schnittlauchschaum</i>	

DESSERT

BANANENSOUFFLÉ	28
<i>Kokosnuss / Kreolische Soße</i>	
ZWEIERLEI CHAMPAGNER	22
<i>Yuzugel / Krokant</i>	
DUETT VON SCHOKOLADE & EXOTISCHEN FRÜCHTEN	22
<i>Crèmeux & Brownie / Exotische Aromen</i>	
PERLE VON DER BIRNE	24
<i>Piemonteser Haselnuss / Vanille</i>	
DÉLICE VON NYANGBO & ORANGE	24
<i>Nyangbo 68 % / Karamell</i>	
SORBET VARIATION	18

