



ESPLANADE  
SAARBRÜCKEN

## MENU SIGNATURE

### PATÉ EN CROÛTE VON KALB & ENTE (58)

*Dörrobstconfit / Kürbiskern-Vinaigrette*

### LANGOUSTINES „ROYALES“ EN BEURRE FONDU (65)

*Artischocke / Safran / Bisque*

### GNOCCHI SARDI (48)

*Ragoût Bianco / Parmesan / Staudensellerie*

### GEFLÄMMTE TRANCHE VOM LABEL ROUGE LACHS (59)

*Kartoffel / Estragon / Violetter Senf*

### SUPRÊME VON DER IMPÉRIAL TAUBE (69)

*Fleur d'abats / Spitzkohl / Frühlingsmorcheln*

oder

### BRETONISCHE ROTBARBE (65)

*Ratatouille / Basilikum / Paprikanage*

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

*Trauben / Nüsse*

### ZWEIERLEI CHAMPAGNER (22)

*Yuzugel / Krokant*

### DÉLICE VON RHABARBER (24)

*Buchweizen / Buttermilch*

### PETITS FOURS



---

|   |     |
|---|-----|
| <b>8 GÄNGE</b>                                      | 235 |
| <i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>                    | 118 |
| <b>6 GÄNGE</b> ohne Langoustines & Käse             | 209 |
| <i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>                    | 102 |
| <b>5 GÄNGE</b> ohne Langoustines, Käse & Champagner | 195 |
| <i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>                    | 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

---

|  |    |
|--|----|
| <b>GÂTEAU VON DER UNGESTOPFTEN GÄNSELEBER</b>                                | 60 |
| <i>Rote Bete / Baumkuchen / Haselnuss</i>                                    |    |
| <b>MARINIERTE GEMÜSE VOM STADTBAUERNHOF</b>                                  | 48 |
| <i>Petersilienvinaigrette / Pumpernickel</i>                                 |    |
| <b>GEBACKENES EI „IMPERIAL“</b>  | 77 |
| <i>N25 Kaluga Hybrid Caviar / Kartoffel / Crème Fraîche</i>                  |    |
| <b>CANNELONI VOM ROH MARINIERTEN SCHWERTFISCH</b>                            | 59 |
| <i>Oxtail-Gelee / Béarnaiseeis / + 10 gr. N25 Kaluga Hybrid Caviar (+35)</i> |    |
| <b>LAUWARME LANGOUSTINES „ROYALES“</b>                                       | 69 |
| <i>Gurke vom Stadtbauernhof / Tomatennage</i>                                |    |





## PLAT

---

|   |     |
|---|-----|
| <b>SEETEUFEL IN AROMATEN GEBRATEN, FÜR 2 PERSONEN</b>   | 145 |
| <i>Aubergine in Texturen / Pinienkern-Vinaigrette</i>   |     |
| <b>BRETONISCHE ROCHENFLÜGEL</b>                         | 65  |
| <i>Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage</i>       |     |
| <b>SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN</b>     | 152 |
| <i>Spitzkohl / Entenleber / Trüffel</i>                 |     |
| <b>SURF 'N' TURF VON SCHWEINEBAUCH UND LANGOUSTINES</b> | 62  |
| <i>Zuckerschote / Zitrusaromen</i>                      |     |
| <b>DUETT VOM KALBSBRIES IN ZWEI GÄNGEN</b>              | 74  |
| <i>Spargel / Frühlingsmorcheln / Kartoffelimbale</i>    |     |
| <b>TOURTE VOM KALBSFILET</b>                            | 66  |
| <i>Blätterteig / Waldpilze / Trüffeljus</i>             |     |
| <b>POELIERTE GNOCCHI</b>                                | 48  |
| <i>Pilzflan / Junger Lauch / Schnittlauchschaum</i>     |     |

## DESSERT

---

|   |    |
|---|----|
| <b>BANANENSOUFFLÉ</b>                                 | 28 |
| <i>Kokosnuss / Kreolische Soße</i>                    |    |
| <b>ZWEIERLEI CHAMPAGNER</b>                           | 22 |
| <i>Yuzugel / Krokant</i>                              |    |
| <b>DUETT VON SCHOKOLADE &amp; EXOTISCHEN FRÜCHTEN</b> | 24 |
| <i>Crèmeux &amp; Brownie / Exotische Aromen</i>       |    |
| <b>PERLE VOM APFEL</b>                                | 24 |
| <i>Granny Smith / Ingwer</i>                          |    |
| <b>DÉLICE VON RHABARBER</b>                           | 24 |
| <i>Buchweizen / Buttermilch</i>                       |    |
| <b>SORBET VARIATION</b>                               | 18 |

