



MENU SIGNATURE

ROH MARINIERTE GELBFLOSSENMAKRELE (69)

Amalfi Zitrone / N25 Kaluga Hybrid / Olivenöl

TAGLIOLINI „TAGLIATI A MANO“ (52)

Sepia / Lardo / Bouillabaisse

MÉDAILLON VOM SEESAIBLING (62)

Glasierter Spargel / Ajitama Ei / Beurre blanc

SURF ,N' TURF VON SCHWEINEBAUCH & LANGOUSTINES (65)

Zuckerschote / Zitronengrasjus

VARIATION VOM LAMM (69)

Tramezzini / Caesar Salad / Balsamicojus

oder

CRÉPINETTE VON DER WACHTEL (62)

Waldpilz / Junger Lauch / Nussbutterjus

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

Trauben / Nüsse

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (22)

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VON DER ERDBEERE (24)

Fenchelpollen / Opalys

PETITS FOURS



8 GÄNGE	235
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	118
6 GÄNGE ohne Surf ,N' Turf & Käse	209
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	102
5 GÄNGE ohne Surf ,N' Turf, 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

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





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>	
MILD GERÄUCHERTE BRUST VON DER IMPÉRIAL TAUBE	66
<i>Sautierte Gemüse / Heujus</i>	
SAUTIERTES KALBSHERZBRIES	74
<i>Spargel / Erbse / Madeirajus</i>	
TOURTE VOM KALBSFILET	66
<i>Blätterteig / Waldpilze / Trüffeljus</i>	
BÄCKEOFFE VON GESCHMORTEN GEMÜSEN	51
<i>Gebackener Sellerie / Vegetarische Schmorjus</i>	

DESSERT

BANANENSOUFFLÉ	28
<i>Bourbon Vanilleeis / Kreolische Soße</i>	
ZWEIERLEI CHAMPAGNER	22
<i>Yuzugel / Krokant</i>	
DUETT VON SCHOKOLADE & EXOTISCHEN FRÜCHTEN	24
<i>Crèmeux & Brownie / Exotische Aromen</i>	
PERLE VOM APFEL	24
<i>Granny Smith / Ingwer</i>	
DÉLICE VON DER ERDBEERE	24
<i>Fenchelpollen / Opalys</i>	
SORBET VARIATION	18

