



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU SIGNATURE

DÔME VON DER BRETONISCHEN JAKOBSMUSCHEL (60)

Apfel / Wasabi / Krustentieressenz

LANGOUSTINE „ROYALE“ (69)

Passionsfrucht/Chicorée / Zitronengrasnage

TORTELLINI DI CODA DI BUE BRASATA (59)

Ochsenschwanz Consommé / Périgord Trüffel

KOTELETTE VON DER SEEZUNGE AUS DER VENDÉE (72)

N25 Kaluga Hybrid Kaviar / Rote Bete / Dashi Beurre Blanc

CRÉPINETTE VON DER IMPÉRIAL TAUBE (74) oder KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL (69)

Spitzkohl / Petersilienwurzel / Nussbutterjus

Kalbsbries / Topinambur / Trüffeljus

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

Trauben / Nüsse

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (22)

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VON VALRHONA SCHOKOLADE & ORANGE (24)

Jivara 34% / Orangen in Texturen / Kardamom

PETITS FOURS



8 GÄNGE	235
<i>Weinbegleitung</i>	135
6 GÄNGE ohne Seezunge & Käse	209
<i>Weinbegleitung</i>	115
5 GÄNGE ohne Seezunge, Käse & Champagner	195
<i>Weinbegleitung</i>	99





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 750 unterschiedliche Weine beherbergt, begleitet werden.

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,
das gesamte ESPLANADE-Team

ENTRÉE

TERRINE VON DER UNGESTOPFTEN ENTENLEBER	60
<i>Haselnuss / Brioche / Oxtail-Vinaigrette</i>	
MARINIERTE GEMÜSE VOM STADTBAUERNHOF	48
<i>Petersilienvinaigrette / Pumpernickel</i>	
GEBACKENES EI „IMPERIAL“	77
<i>N25 Kaluga Hybrid Kaviar / Kartoffel / Crème Fraîche</i>	
CANNELONI VOM RINDERTATAR	59
<i>Oxtail-Gelee / Béarnaiseeis / + 10 gr. N25 Kaluga Hybrid Kaviar (+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>	
BRETONISCHER 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 & LANGOUSTINES	65
<i>Zuckerschote / Zitronengrasjus</i>	
GEBRATENES KALBSHERZBRIES	72
<i>Pilzsphäre / Perlzwiebel / Nussbutterjus</i>	
TOURTE VOM KALBSFILET	74
<i>Blätterteig / Waldpilze / Trüffeljus</i>	
AGNOLOTTI DEL PLIN VON WALDPILZEN	55
<i>Trüffelglasage / Junger Lauch</i>	

DESSERT

BANANENSOUFFLÉ	28
<i>Bourbon Vanille / Kreolische Soße</i>	
ZWEIERLEI CHAMPAGNER	22
<i>Yuzugel / Krokant</i>	
DUETT VON SCHOKOLADE & EXOTISCHEN FRÜCHTEN	24
<i>Crèmeux & Ganache / Exotische Aromen</i>	
PERLE VON DER QUITTE	24
<i>Passionsfrucht / Winterliche Gewürze</i>	
DÉLICE VON VALRHONA SCHOKOLADE & ORANGE	24
<i>Jivara 34% / Orangen in Texturen / Kardamom</i>	
SORBET VARIATION	18

