



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU SIGNATURE

MOUSSE VON DER VICHYSOISSE (69)

Oxtail / N25 Kaluga Hybrid Kaviar / Kartoffel

LAUWARME LANGOUSTINES „ROYALES“ (+19)

Gurke vom Hof am Weiher / Honigtomatennage

MOSAİK VON DER REGENBOGENFORELLE (55)

Edamame / Champagner Beurre Blanc / + 10 g N25 Kaluga Hybrid Kaviar (+35)

BRETONISCHE FELSENROTBARBE AUS DEM HOLZKOHLEBRAUCH (65)

Gambero Rosso / Geräucherte Paprika / Chabliscrème

SAUTIERTES KALBSHERZBRIES (+19)

Spargel / Junge Erbsen / Nussbutterjus

CRÉPINETTE VON DER IMPÉRIAL WACHTEL (69)

Spitzkohl / Waldpilze / Portweinjus

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

Trauben / Nüsse

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (+11)

ANSTELLE LES FROMAGES D'ICI & D'AILLEURS (+5)

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VON DER ERDBEERE (24)

Sauerampfer / Grüner Apfel

PETITS FOURS



6 GÄNGE	195
---------	-----

SUPPLEMENT *siehe Preise in Klammern*

Weinbegleitung auf Wunsch	109
---------------------------	-----

0% Begleitung zum Menü	79
------------------------	----

HERZLICH WILLKOMMEN in der ESPLANADE Saarbrücken

Umsäumt von großen Platanen und direkt am Max-Ophüls-Platz, am Eingang des kulturellen Nauwieser Viertels, liegt die ESPLANADE – ein freistehendes, denkmalgeschütztes Gründerzeithaus aus dem Jahr 1890, das stilvollen Komfort und Geschichte in perfekter Symbiose vereint und dabei höchste kulinarische Exzellenz mit einem klaren Bekenntnis zu Nachhaltigkeit verbindet - denn wir sind davon überzeugt, dass die Herkunft unserer Lebensmittel und die Art ihrer Produktion entscheidend sind für die Zukunft unserer Umwelt, unserer Lebensqualität und das Wohl zukünftiger Generationen.

Unser Chef de Cuisine Silio Del Fabro hat sich auf eine modern interpretierte Haute Cuisine mit klassisch-französisch, mediterranen und japanischen Einflüssen fokussiert, die sich durch die Verwendung regionaler und biodynamischer Produkte auszeichnet.

Ein zentrales Element unserer Philosophie ist hierbei der Hof am Weiher, ein Bioland-Bauernhof, der uns tagesfrische, saisonale Produkte liefert.

Als größter Einzelaktionär der Hof am Weiher AG tragen wir aktiv dazu bei, das Überleben dieses wichtigen landwirtschaftlichen Kulturguts zu sichern und die regionale Lebensmittelwirtschaft zu stärken. Mit über 70 kleinen Bioland- und Demeter-zertifizierten Höfen kooperierend, verfolgen wir das Ziel, eine zukunftsfähige, ökologische Landwirtschaft zu unterstützen, die die Vielfalt regionaler Erzeugnisse bewahrt.

So bieten wir unseren Gästen nicht nur außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse, sondern auch das Vertrauen, gemeinsam Verantwortung für eine nachhaltige Zukunft zu tragen.

Wir wünschen Ihnen eine unvergessliche und genussvolle Zeit in unserem Haus und freuen uns darauf, Sie rundum verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst,
Ihr Silio Del Fabro mit
dem gesamten ESPLANADE-Team

ENTRÉE

VARIATION VON UNGESTOPFTER ENTENLEBER	60
<i>Ananas / Sanddorn / Brioche</i>	
MARINIERTE GEMÜSE VOM HOF AM WEIHER	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 Hof am Weiher / 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>	
SAUTIERTES KALBSHERZBRIES	74
<i>Spargel / Junge Erbsen / 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 ERDBEERE	24
<i>Bourbon Vanille / Karamell</i>	
DÉLICE VON DER ERDBERRE	24
<i>Sauerampfer / Grüner Apfel</i>	
SORBET VARIATION	18

