



ESPLANADE  
SAARBRÜCKEN

## MENU SIGNATURE „CLASSIC“

### MÉDAILLONS VOM BLAUEN HUMMER (69)

*Confierte Wassermelone / Minze / Krustentieressenz*

### RISOTTO VON NIIGATA KOSHIHIKARI REIS (52)

*Parmesan in Texturen / Waldpilze / Kapuzinerkresse*

### GEFÜLLTE TRANCHE VOM GROSSEN STEINBUTT (+29)

*Grüner Spargel / Trüffel / Filoteig*

### BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL (65)

*Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage*

### KROSS GEBRATENER QUEUE DE COCHON (+19)

*Aubergine / Miso / Barbecuelack*

### SUPRÊME VON DER CHALLANS ENTE (70)

*Honigbrotkruste / Couscous / Purple Curry*

### 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 KIRSCHEN (24)

*Holunderblüte / Mandel*

## PETITS FOURS



---

**6 GÄNGE** 195  
SUPPLEMENT *siehe Preise in Klammern*

Weinbegleitung auf Wunsch 109  
0% Begleitung zum Menü 79



ESPLANADE  
SAARBRÜCKEN

## MENU RACINE „RITORNO ALLE ORIGINI“

VITELLO TONATO „FAÇON ESPLANADE“ (49)  
+ 10G UMAI CLASSIC KAVIAR (+28)

*Kalbsfilet / Thunfisch / Kapern*

GNOCCHI SARDI (42)

*Ragout Bianco / Parmesan in Texturen / Basilikum*

CUPOLA DI MARE (52)

*Sepia / Zucchini / Tomatensugo*

SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL (59)

*Geschmorte Tomate / Pinienkern Vinaigrette*

OSSOBUCO VOM KALB (51)

*Gemüse vom Hof am Weiher / Cremige Polenta / Zitronenhtymian*

ZWEIERLEI PROSECCO (22)

*Amalfi Zitrone / Krokant*

PETITS FOURS



---

<b>6 GÄNGE</b>	172
<b>5 GÄNGE</b> <i>ohne Cupola di Mare</i>	145
<i>Weinbegleitung auf Wunsch bei 6 Gängen</i>	105
<i>Weinbegleitung auf Wunsch bei 5 Gängen</i>	92
<i>0% Begleitung zum Menü</i>	79



## ENTRÉE

---

<b>MARINIERTE GEMÜSE VOM HOF AM WEIHER</b>	48
<i>Petersilienvinaigrette / Pumpernickel</i>	
<b>GEBACKENES EI »IMPERIAL«</b>	77
<i>N25 Kaluga Hybrid Caviar / Kartoffel / Crème Fraîche</i>	
<b>CANNELONI VOM RINDERTATAR</b>	59
<i>Oxtail-Gelee / Béarnaiseeis / + 10 gr. N25 Kaluga Hybrid Caviar (+35)</i>	
<b>LAUWARME LANGOUSTINES »ROYALES«</b>	69
<i>Gurke vom Hof am Weiher / Tomatennage</i>	

## PLAT

---

<b>SEETEUFEL IN AROMATEN GEBRATEN, FÜR 2 PERSONEN</b>	145
<i>Aubergine in Texturen / Pinienkern-Vinaigrette</i>	
<b>GEFÜLLTE TRANCHE VOM GROßEN STEINBUTT</b>	85
<i>Grüner Spargel / Trüffel / Filoteig</i>	
<b>SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN</b>	152
<i>Spitzkohl / Entenleber / Trüffel</i>	
<b>KROSS GEBRATENER QUEUE DE COCHON</b>	59
<i>Aubergine / Miso / Barbecuelack</i>	
<b>SAUTIERTES KALBSHERZBRIES</b>	74
<i>Spargel / Junge Erbsen / Nussbutterjus</i>	
<b>AGNOLOTTI DEL PLIN VON WALDPILZEN</b>	55
<i>Trüffelglasage / Junger Lauch</i>	

## DESSERT

---

<b>BANANENSOUFFLÉ</b>	28
<i>Bourbon Vanille / Kreolische Soße</i>	
<b>DUETT VON SCHOKOLADE &amp; EXOTISCHEN FRÜCHTEN</b>	24
<i>Crèmeux &amp; Ganache / Exotische Aromen</i>	
<b>PERLE VON DER ERDBEERE</b>	24
<i>Bourbon Vanille / Karamell</i>	





ESPLANADE  
SAARBRÜCKEN

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

