ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU SIGNATURE „CLASSIC“

ROH MARINIERTE GELBFLOSSEN MAKRELE (74)
N25 Kaluga Hybrid Kaviar / Amalfi Zitrone / Olivenöleis

DIM SUM VON DER GARNELE (62)
Buchenpilze / Bisque von Langoustines „Royales“ / Zitronengras

SEEZUNGE „PETIT BATEAU“ (72)
Bouchot Muscheln / Fenchel / Safransud

BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL (+19)
Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage

GEGRILLTE TRANCHEN VOM US ONGLET (+19)
Summer Roll / Makrut Limette / Chilijus

MÉDAILLON VOM HIRSCHKALBSRÜCKEN (70)
Granny Smith / Spitzkohl / Tonkabohnenjus

KÄSE D´ICI ET D´AILLEURS (28)
Nüsse / Chutneys / Trauben

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (+11)
ANSTELLE LES FROMAGES D'ICI & D'AILLEURS (+5)
Yuzugel / Krokant

DUETT VON SCHOKOLADE UND KAFFEE (24)
Maracuja / Valrhona Schokolade / Arabica Bohnen

PETITS FOURS

6 GÄNGE	195
SUPPLEMENT *siehe Preise in Klammern*	
Weinbegleitung auf Wunsch	125
0% Begleitung zum Menü	55

ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU RACINE
„RITORNO ALLE ORIGINI“

CAPRESE „FAÇON ESPLANADE“ (55)
Rinderfilet / Tomate / Basilikum

GNOCCHI SARDI (42)
Ragout Bianco / Parmesan in Texturen

GEBRATENE ROTBARBE (59)
Sepia / Paprika / Oregano

SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL (59)
Parmaschinken / Salbei / Bohne

OSSOBUCO VOM KALB (51)
Gemüse vom Hof am Weiher / Polenta / Schmorjus

ZWEIERLEI VOM PROSECCO (22)
Amalfi Zitrone / Krokant

PETITS FOURS

6 GÄNGE	172
5 GÄNGE *ohne gebratene Rotbarbe*	145
Weinbegleitung für 6 Gänge	125
Weinbegleitung für 5 Gänge	105
0% Begleitung zum Menü	55

ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

ENTRÉE

MARINIERTE GEMÜSE VOM HOF AM WEIHER 48
Petersilienvinaigrette / Pumpernickel

GEBACKENES EI »IMPERIAL« 77
N25 Kaluga Hybrid Caviar / Kartoffel / Crème Fraîche

CANNELONI VOM RINDERTATAR 59
Oxtail-Gelee / Béarnaiseeis / + 10 gr. N25 Kaluga Hybrid Caviar (+35)

LAUWARME LANGOUSTINES »ROYALES« 69
Gurke vom Hof am Weiher / Tomatennage

PLAT

SEETEUFEL IN AROMATEN GEBRATEN, FÜR 2 PERSONEN 145
Aubergine in Texturen / Pinienkern-Vinaigrette

SEEZUNGE „PETIT BATEAU“ 97
Pochierte Auster / N25 Kaluga Hybrid Kaviar / Chabliscrème

SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN 152
Spitzkohl / Entenleber / Trüffel

SURF ‚N‘ TURF VON SCHWEINEBAUCH UND LANGOUSTINES 65
Zuckerschote / Zitronengrasjus

SAUTIERTES KALBSHERZBRIES 74
Spinat vom Hof am Weiher / Waldpilz / Nussbutterjus

AGNOLOTTI DEL PLIN VON WALDPILZEN 55
Trüffelglasage / Junger Lauch

DESSERT

BANANENSOUFFLÉ 28
Bourbon Vanille / Kreolische Soße

DUETT VON SCHOKOLADE & EXOTISCHEN FRÜCHTEN 24
Crémeux & Ganache / Exotische Aromen

PERLE VON DER ZWETSCHGE 24
Zimtaromen / Baba au vieille Prune

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