



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU SIGNATURE „CLASSIC“

ROH MARINIERTER THUNFISCHBAUCH "BALFEGÓ" (72)

Sojakaviar / Wasabieis / +10g N25 Kaluga Hybrid Kaviar (+35)

DIM SUM VON ROTEN GARNELEN (+19)

Zuckerschote / Bisque von Langoustines

RAVIOLO VOM BIO EIGELB (52)

Périgord Trüffel / Topinambur / Trüffelnage

DÔME VON DER BRETONISCHEN JAKOBSMUSCHEL (+19)

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

CONFIERTER LABEL ROUGE LACHS (50)

Gurke vom Hof am Weiher / Saiblingskaviar / Estragonnage

MOSAIK VOM WILDHASENRÜCKEN (69)

Tramezzini / Rotkohl / Purple Curry

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

Trauben / Chutneys / Nüsse

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (+11)

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

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VOM APFEL (24)

Valrhona Opalys / Zitronen Thymian

PETITS FOURS



6 GÄNGE	195
---------	-----

SUPPLEMENT *siehe Preise in Klammern*

Weinbegleitung auf Wunsch	135
---------------------------	-----

0% Begleitung zum Menü	55
------------------------	----



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU RACINE „RITORNO ALLE ORIGINI“

CAPRESE „FAÇON ESPLANADE“ (55)

Rinderfilet / Tomate / Basilikum

RISOTTO VON NIIGATA KOSHIHIKARI REIS (42)

Totani / Pioppini / Petersilienöl

GNOCCHI SARDI (42)

Ragout Bianco / Parmesan in Texturen

SANFT GEDÄMPFTER BRANZINO (59)

Vongole veraci / Fenchel / Muschelsud

SALTIMBOCCA VON DER MAISPOULARDE (52)

Artischocke / Kräutersalat / Salbeijus

ZWEIERLEI VOM PROSECCO (22)

Amalfi Zitrone / Krokant

PETITS FOURS



6 GÄNGE	182
5 GÄNGE <i>ohne sanft gedämpfter Branzino</i>	155
<i>Weinbegleitung für 6 Gänge</i>	135
<i>Weinbegleitung für 5 Gänge</i>	115
<i>0% Begleitung zum Menü</i>	55



ENTRÉE

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 UND LANGOUSTINES	65
<i>Zuckerschote / Zitronengrasjus</i>	
SAUTIERTES KALBSHERZBRIES	74
<i>Spinat vom Hof am Weiher / Waldpilz / Nussbutterjus</i>	
AGNOLOTTI DEL PLIN VON WALDPILZEN	55
<i>Trüffelglasage / Junger Lauch</i>	

DESSERT

BANANENSOUFFLÉ	28
<i>Bourbon Vanille / Kreolische Soße</i>	
DUETT VON SCHOKOLADE & EXOTISCHEN FRÜCHTEN	24
<i>Crèmeux & Ganache / Exotische Aromen</i>	
PERLE VON DER HASELNUSS	24
<i>Frangelico / Haselnuss aus dem Piemont / Karamell</i>	



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

