

MENU INTERIMSKÜCHE

TATAR VOM RINDERFILET (59)

Oxtailgelee / Sauce Béarnaiseeis / +10g N25 Kaluga Hybrid Kaviar (+35)

LAUWARME LANGOUSTINE "ROYALE" (69) (+19)

Gurke vom Hof am Weiher / Honigtomatenngage

BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL (65)

Périgord Trüffel / Nussbutterschaum / Kujo Negi

GNOCHI SARDI (42) (+12)

Ragoût Bianco / Parmesan / Basilikum

CONFIERTES MOSAIK VON DER FORELLE (55)

Edamame / Buchenpilze / Champagner Beurre Blanc

FILET VOM KALB IM KRÄUTERMANTEL (72)

Pommes Maxime / Kalbsherzbries / Trüffeljus

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

Trauben / Chutneys / Nüsse

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (22) (+11)

ANSTELLE LES FROMAGES D'ICI & D'AILLEURS (28) (+5)

Yuzugel / Krokant

CRÈMEUX VON VALRHONA SCHOKOLADE (24)

Guanaja / Exotische Aromen / Kokosnuss

PETITS FOURS



6 GÄNGE 195

SUPPLEMENT siehe Preise in Klammern

Weinbegleitung auf Wunsch 135

0% Begleitung zum Menü 55

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 zukunftsähnliche, 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

