



ESPLANADE  
SAARBRÜCKEN

## MENU SIGNATURE „CLASSIC“

### TERRINE VON DER UNGESTOPFTEN ENTENLEBER (65)

*Haselnuss / Oxtail Vinaigrette / Brioche*

### LAUWARME LANGOUSTINES „ROYALES“ (+19)

*Confierte Gurke / Honigtomatennage*

### AGNOLOTTI DEL PLIN VON WALDPILZEN (55)

*Frühlingsmorcheln / Erbse / Sherryschaum*

### GEGRILLTE TRANCHE VOM HAMACHI (65)

*N25 Kaluga Hybrid Kaviar / Wilder Broccoli / Kujo Negi*

### SAUTIERTES KALBSHERZBRIES (+19)

*Geröstete Zwiebel / Champignon / Trüffeljus*

### SUPRÊME VON DER IMPERIAL TAUBE (74)

*Fleur d'Achats / Apfel / Taubenessenz*

### LES FROMAGES D'ICI ET D'ALLIEURS (28)

*Trauben / Chutneys / Nüsse*

### ZWEIERLEI CHAMPAGNER (+11)

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

*Yuzugel / Krokant*

### DÉLICE VOM RHABARBER (24)

*Mandel / Tahiti Vanille / Bergamotte*

### PETITS FOURS



6 GÄNGE 195

SUPPLEMENT *siehe Preise in Klammern*

Weinbegleitung auf Wunsch 135

0% Begleitung zum Menü 55



ESPLANADE  
SAARBRÜCKEN

## MENU RACINE

### ROH MARINIERTER GAMBERO ROSSO (59)

*Gurke / Paprika / Jalapeño*

### ARANCINO „SICILIANO“ (44)

*Aquarello / Salsiccia / Tomate*

### GNOCCHI SARDI (42)

*Ragout Bianco / Parmesan in Texturen / Basilikumöl*

### GEGRILLTER PULPO (52)

*Zucchini / Pinienkern Vinaigrette*

### INVOLTINO VON DER SEEZUNGE (69)

*Salmon / Blattspinat / Vanille*

### ZWEIERLEI VOM PROSECCO (24)

*Amalfi Zitronengel / Krokant*

## PETITS FOURS



---

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| <b>6 GÄNGE</b>                                  | 182 |
| <b>5 GÄNGE</b> <i>ohne Arancino „Siciliano“</i> | 159 |
| <i>Weinbegleitung für 6 Gänge</i>               | 135 |
| <i>Weinbegleitung für 5 Gänge</i>               | 115 |
| <i>0% Begleitung zum Menü</i>                   | 55  |

## 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>BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL</b>                           | 65  |
| <i>Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage</i>          |     |
| <b>SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN</b>        | 152 |
| <i>Spitzkohl / Entenleber / Trüffel</i>                    |     |
| <b>SURF ,N' TURF VON SCHWEINEBAUCH UND LANGOUSTINES</b>    | 65  |
| <i>Zuckerschote / Zitronengrasjus</i>                      |     |
| <b>SAUTIERTES KALBSHERZBRIES</b>                           | 74  |
| <i>Spinat vom Hof am Weiher / Waldpilz / 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>VARIATION VON KAFFEE ARABICA UND ZITRUSFRÜCHTEN</b>   | 24 |
| <i>Kaffeekekuchen / Caramelia / Lemoncurd</i>            |    |
| <b>PERLE VON DER HASELNUSS</b>                           | 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

