



MENU SIGNATURE „CLASSIC“

TRANCHEN VON DER GELBFLOSSEN MAKRELE (62)

Ingwer Dashi / Schnittlauch / N25 Kaluga Hybrid Kaviar (+35)

LAUWARME LANGOUSTINES »ROYALES« (+19)

Confierte Schlangengurke / Honigtomatennage

GLASIERTER SPARGEL (55)

Eigelb / Cannelono / Bärlauch

BRETONISCHE FELSEN ROTBARBE AUS DEM HOLZKOHLEGERUCH (65)

Gambero Rosso / Paprika / Chabliscrème

GEGRILLTES US BLACK ANGUS ENTRECÔTE (68) (+19)

Summer Roll / Miso / Zitronengrasjus

MÉDAILLON VOM SOMAFER LAMMRÜCKEN (74)

Frühlingsmorcheln / Breite Bohnen / Lammessenz

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 VON DER VALRHONA SCHOKOLADE (24)

Opalys / Bockshornklee / Pistazie

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)

Paprika / Gurke / Jalapeño

GNOCCHI SARDI (42)

Ragout Bianco / Parmesan in Texturen / Basilikumöl

RISOTTO VOM BÄRLAUCH (44)

Grüner Spargel / Guanciale

PESCE SPADA GRIGLIATO (52)

Rote Zwiebel / Zucchini / Balsamico

OSSOBUCCO VOM KALB (59)

Polenta / Gemüse vom Hof am Weiher / Schmorjus

ZWEIERLEI VOM PROSECCO (24)

Amalfi Zitrone / Krokant

PETITS FOURS



6 GÄNGE	182
5 GÄNGE <i>ohne Risotto vom Bärlauch</i>	159
<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>Glasierter Spargel / Kartoffel / Nussbutterjus</i>	
AGNOLOTTI DEL PLIN VON WALDPILZEN	55
<i>Trüffelglasage / Junger Lauch</i>	

DESSERT

SOUFFLÉ VON VALRHONA SCHOKOLADE	28
<i>Ghana 80 % / Erdbeervariation / Vanille</i>	
VARIATION VON KAFFEE ARABICA UND ZITRUSFRÜCHTEN	24
<i>Kaffeekekuchen / Caramelia / Lemoncurd</i>	
PERLE VON DER HASELNUSS	24
<i>Frangelico / Haselnuss aus dem Piemont / 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

