



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU „SIGNATURE“

TATAR VON DER GELBFLOSSEN MAKRELE (75)

N25 Oscietra Kaviar / Oliveneis / Amalfi Zitrone

TOURBILLON VOM GEGRILLTEN SEPIA (+19) (59)

Fenchel / Safran / Beurre Blanc

GNOCCHI SARDI (42)

Ragôut Bianco / Parmesan in Texturen / Basilikumöl

MÉDAILLON VON DER LANGUSTE (+25) (79)

Zuckerschote / Mango / Asiatische Nage

GEGRILLTER KOHLENFISCH (69)

Junger Lauch / Steinpilze / Kujo Negi

SUPRÊME VON DER IMPÉRIAL TAUBE (74)

Spitzkohl / Nektarine / Nussbutterjus

LES FROMAGES D´ICI ET D´AILLEURS (28)

Trauben / Chutneys / Nüsse

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (+11) (24)

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

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VON DER APRIKOSE (24)

Joghurt / Rosmarin / Karamell

PETITS FOURS



6 GÄNGE	195
---------	-----

SUPPLEMENTS *siehe Preise in Klammern*

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

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



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU DE CRUSTACÉS

ROH MARINIERTER GAMBERO ROSSO DI MAZARA (69)

Wassermelone / Minze / Thai Spargel

LAUWARME LANGOUSTINES „ROYALES“ (69)

Confierte Schlangengurke / Tomatennage

GEGRILLTER CARABINIERO (+35) (74)

Artischocke in Texturen / Alter Balsamico

½ BLAUER HUMMER IN NUSSBUTTER GEGART (84)

Glasierter Lauch / Krause Glucke / Chabliscrème

VARIATION VON DER ZWETSCHGE (24)

Valrhona Opalys / Pekannuss / Tonkabohne

PETITS FOURS



4 GÄNGE	200
---------	-----

SUPPLEMENTS *siehe Preise in Klammern*

Weinreise durchs Burgund	125
--------------------------	-----

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

VEGETARISCHES MENU

Die Verbundenheit mit der Region und den Jahreszeiten prägt unser vegetarisches Menu. Mit Präzision und Feingefühl entstehen aus sorgfältig ausgewählten Produkten Kompositionen, die ihre Herkunft und ihren Charakter in feinen Aromen und vielschichtigen Texturen zum Ausdruck bringen.

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>Confierte Schlangengurke / 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>	

DESSERT

SOUFFLÉ VON VALRHONA GHANA SCHOKOLADE	28
<i>Brombeere / Zitrone / Guanaja 70%</i>	
VARIATION VON DER ZWETSCHGE	24
<i>Valrhona Opalys / Pekannuss / Tonkabohne</i>	
PERLE VON DER KIRSCHKE	24
<i>Crème fraîche / Mandel</i>	
DÉLICE VON DER APRIKOSE	24
<i>Joghurt / Rosmarin / 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

