



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU »SIGNATURE«

ROH MARINIERTER THUNFISCHBAUCH »BALFEGÓ« (72)

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

TAGLIATELLE »TAGLIATE A MANO« (49)

Bouchot-Muscheln / Safrannage

GEGRILLTE LANGOUSTINE »ROYALE« (+19) (69)

Chicorée / Fingerlimes / Passionsfrucht

BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL (65)

Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage

QUEUE DE COCHON (+19) (54)

Aubergine / Miso / Chilijus

SUPRÊME VON DER CHALLANS ENTE (72)

Timbale / Granny Smith / Jus de Volaille

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

Nüsse / Trauben / Chutneys

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (+11) (24)

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

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VON VALRHONA SCHOKOLADE (24)

Marone / Cassis / Limonenöl

PETITS FOURS



6 GÄNGE	195
---------	-----

SUPPLEMENTS *siehe Preise in Klammern*

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

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



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU – LES DÉLICES DE LA FORÊT

PASTETE »FAÇON ESPLANADE« (66)

Wildschwein / Topinambur / Fichtensprossen-Vinaigrette

MOSAIK VON DER BACHFORELLE (69)

Steinpilz / N25 Kaluga Hybrid Kaviar / Beurre Blanc

SUPRÊME VON DER IMPÉRIAL TAUBE (+35) (65)

Pilzsauté / Agnolotti del Plin / Leichter Wacholdersud

MÉDAILLON VON REHRÜCKEN (75)

Rahmwirsing / Blutwurstcannellono / Purple Curry Jus

DÉLICE VON DER BIRNE (24)

Haselnuss / Waldhonig

PETITS FOURS



4 GÄNGE

200

SUPPLEMENTS *siehe Preise in Klammern*

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 »IMPÉRIAL«	77
<i>N25 Kaluga Hybrid Kaviar / Kartoffel / Crème Fraîche</i>	
CANNELLONI VOM RINDERTATAR	59
<i>Oxtail-Gelee / Béarnaiseeis / + 10g N25 Kaluga Hybrid Kaviar (+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>	
GEGRILLTE TRANCHE VOM HAMACHI	79
<i>Lauch / N25 Kaluga Hybrid / Kujo Negi</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>Artischocke in Texturen / Salzzitrone / Trüffeljus</i>	

DESSERT

SOUFFLÉ VON VALRHONA GHANA SCHOKOLADE	28
<i>Brombeere / Zitrone / Guanaja 70 %</i>	
DÉLICE VON DER BIRNE	24
<i>Haselnuss / Waldhonig</i>	
PERLE VOM APFEL	24
<i>Jivara Valrhona Schokolade / Vanille / Hafer</i>	
DÉLICE VON VALRHONA SCHOKOLADE	24
<i>Marone / Cassis / Limonenöl</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 für die Zukunft unserer Umwelt, unserer Lebensqualität und das Wohl zukünftiger Generationen sind.

Unser Chef de Cuisine Silio Del Fabro hat sich auf eine modern interpretierte Haute Cuisine mit klassisch-französischen, 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

