



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

CONFIT DE CANARD (69)

Rotkohl / Sellerie / Purple Curry Jus

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

»ESPLANADE LÉGER«

Die neue Leichtigkeit des Fine Dining.

*Für alle, die die kulinarische Vielfalt der ESPLANADE
in einer bewusst leichteren Menufolge genießen möchten.*

MENU – LIAISON DE MOULES ET DE CAVIAR

ROH MARINIERTE BRETONISCHE ST. JAKOBSMUSCHEL (87)

N25 Oscietra Kaviar / Grüner Apfel / Feigenblattöl

LEICHTES GRATIN VON BOUCHOT MUSCHELN (+35) (75)

Umai Modern Kaviar / Fenchel / Safrannage

DUETT VON SEEHECHT UND GILLARDEAU AUSTER (72)

Goldforellenkaviar / Schwertmuschel / Chabliscrème

GEBRATENE ST. JAKOBSMUSCHEL AUS NORWEGEN (85)

N25 Kaluga Hybrid Kaviar / Hummer Raviolo / Champagner Beurre Blanc

DÉLICE VON ZITRUSFRÜCHTEN (24)

Fingerlime-Kaviar / Kokosnuss / Yuzu

PETITS FOURS



4 GÄNGE

ohne Kaviar

250

160

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>Dulcey / Banane / Rum</i>	
DÉLICE VON ZITRUSFRÜCHTEN	24
<i>Fingerlime-Kaviar / Kokosnuss / Yuzu</i>	
PERLE VOM APFEL	24
<i>Jivara Valrhona Schokolade / Vanille / Hafer</i>	
DÉLICE VON VALRHONA SCHOKOLADE	24
<i>Marone / Cassis / Limonenöl</i>	

