ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU »SIGNATURE«

GEBEIZTE TRANCHE VOM SCHOTTISCHEN LACHS (62)
Umeboshi / Perillablattöl / Dashi-Vinaigrette

GEGRILLTE LANGOUSTINE »ROYALE« (+19) (69)
Glasierter Chicorée / Passionsfruchtbutter

GEBRATENE SANKT JAKOBSMUSCHEL (85)
Périgord Trüffel / Zwiebelsoubise / Nussbutterschaum

CONFIERTES MÉDAILLON VOM HEILBUTT (72)
Waldpilze / Schnittlauchnage

MOSAIK VOM WILDHASENRÜCKEN (70)
Tramezzini / Rotkohl / Purple Curry

LES FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS (28)
Trauben / Chutneys / Nüsse

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (+11) (24)
ANSTELLE LES FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS (+5)
Yuzugel / Krokant

MILLE FEUILLE VON KAFFEE UND SCHOKOLADE (24)
Guanaja 70 % / Passionsfrucht / Ananas

PETITS FOURS

6 GÄNGE 195

SUPPLEMENTS ***siehe Preise in Klammern***

Weinbegleitung auf Wunsch	135
0% Begleitung zum Menü	65

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	250
ohne Kaviar	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.

ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

ENTRÉE

MARINIERTE GEMÜSE VOM HOF AM WEIHER 48
Petersilienvinaigrette / Pumpernickel

GEBACKENES EI »IMPÉRIAL« 77
N25 Kaluga Hybrid Kaviar / Kartoffel / Crème Fraîche

CANNELLONI VOM RINDERTATAR 59
Oxtail-Gelee / Béarnaiseeis / + 10 g N25 Kaluga Hybrid Kaviar (+35)

LAUWARME LANGOUSTINES »ROYALES« 69
Confierte Schlangengurke / Tomatennage

PLAT

SEETEUFEL IN AROMATEN GEBRATEN, FÜR 2 PERSONEN 145
Aubergine in Texturen / Pinienkern-Vinaigrette

BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL 74
Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage

SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN 152
Spitzkohl / Entenleber / Trüffel

SURF 'N' TURF VON SCHWEINEBAUCH UND LANGOUSTINES 65
Zuckerschote / Zitronengrasjus

SAUTIERTES KALBSHERZBRIES 74
Artischocke in Texturen / Salzzitrone / Trüffeljus

DESSERT

SOUFFLÉ VON VALRHONA GHANA SCHOKOLADE 28
Dulcey / Banane / Rum

MILLE FEUILLE VON KAFFEE UND SCHOKOLADE 24
Guanaja 70% / Passionsfrucht / Ananas

VARIATION VON DER PISTAZIE 24
Ricottawaffel / Orange / Karamell

DÉLICE VON ZITRUSFRÜCHTEN 24
Fingerlime-Kaviar / Kokosnuss / Yuzu

HERZLICH WILLKOMMEN in der ESPLANADE Saarbrücken

Am Max-Ophüls-Platz, in einem denkmalgeschützten Gründerzeithaus von 1890, verbinden sich in der ESPLANADE Boutique Hotel und Zwei-Sterne-Restaurant zu einem Ort, der von einer gemeinsamen Haltung geprägt ist: von herzlicher Gastfreundschaft, Leidenschaft und der Liebe zum Detail.

Unter der kulinarischen Leitung von Silio Del Fabro, Gusto Koch des Jahres 2026, verbindet unsere Küche klassische französische Haute Cuisine mit mediterranen und japanischen Einflüssen.

Die enge Zusammenarbeit mit vertrauten Erzeugern aus der Region ist dabei für uns ein selbstverständlicher Teil unserer Küche und unserer Wertschätzung für besondere Produkte und ihre Herkunft.

Was die ESPLANADE ausmacht, entsteht im feinen Zusammenspiel unseres gesamten Teams und in der engen Zusammenarbeit mit unseren vertrauten Partnern – getragen von dem gemeinsamen Anspruch, unseren Gästen eine rundum genussvolle Auszeit und besondere Momente zu bereiten, die verbinden und lange in Erinnerung bleiben. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine besondere Zeit in unserem Haus und viel Freude beim Entdecken unseres Menus.

Für Fragen und persönliche Empfehlungen steht Ihnen unser Team jederzeit gerne zur Seite.

Ihr Silio Del Fabro,
und das gesamte ESPLANADE-Team