



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU SIGNATURE

DUETT VOM BLAUEN HUMMER (66)

Sorbet von confierter Wassermelone / Zitronenverbene

TOURBILLON VOM GEGRILLTEN SEPIA (52)

Safran / Saubohne / Beurre blanc

GRATIN DAUPHINOIS (55)

Australischer Wintertrüffel / Eigelb / Nussbitterschaum

BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL (65)

Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage

SUPRÊME VON DER CHALLANS ENTE (62) oder TRANCHE VOM GROßEN STEINBUTT (69)

Orientalische Gewürzhaut / Maccheroni Chartreuse

Pfifferling / Junger Lauch / Chimichurri

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

Trauben / Nüsse

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (22)

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VON DER KIRSCHEN (24)

Holunderblüte / Manjari 64 %

PETITS FOURS



8 GÄNGE	235
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	122
6 GÄNGE ohne Gratin Dauphinois & Käse	209
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	105
5 GÄNGE ohne Gratin Dauphinois, Käse & Champagner	195
<i>Weinbegleitung auf Wunsch</i>	92



Herzlich willkommen in der ESPLANADE,

einem Ort des Genusses und der Entspannung, der sich in einem historischen Gründerzeithaus aus dem Jahre 1890 befindet. Das freistehende Denkmal, das einst als Schule diente, verleiht der ESPLANADE ihre einzigartige, elegante Atmosphäre und lässt Sie heute noch den Charme vergangener Zeiten spüren.

Unser Küchenchef Silio Del Fabro hat sich seit der Auszeichnung durch den Guide Michelin im Jahr 2018 mit einem Stern und der Verleihung des zweiten Michelin-Sterns im März 2021 auf eine moderne Interpretation klassisch-französischer Haute Cuisine mit mediterranen und japanischen Einflüssen fokussiert. Genießen Sie unsere finessenreichen und perfekt ausbalancierten Gerichte, welche harmonisch von den handverlesenen, edlen Tropfen aus unserem Gewölbekeller, der über 750 unterschiedliche Weine beherbergt, begleitet werden. Unser leidenschaftlicher Maître und Sommelier Jérôme Pourchère wird Ihnen dabei mit größtem Vergnügen und seiner ausgezeichneten Expertise zur Seite stehen.

Gemeinsam mit unseren Partnern haben wir im Jahr 2015 den Stadtbauernhof Saarbrücken mitgegründet, denn Nachhaltigkeit bildet einen wichtigen Bestandteil unserer Küchenphilosophie. Die Verwendung von lokal angebauten und frisch geernteten Produkten in unserer Sterneküche unterstreicht unser Engagement und bekräftigt unsere Überzeugung, dass kulinarischer Genuss und verantwortungsvolles Handeln in perfektem Einklang stehen.

Es ist uns eine große Freude, Sie als unseren geschätzten Gast begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Zögern Sie nicht, uns jederzeit Ihre persönlichen Wünsche mitzuteilen – denn Ihre vollkommene Zufriedenheit ist unsere größte Motivation.

Wir wünschen Ihnen eine unvergessliche Zeit bei uns in der ESPLANADE.

Herzlichst,
Ihr Silio Del Fabro, Jérôme Pourchère und
das gesamte ESPLANADE-Team

ENTRÉE

GÂTEAU VON DER UNGESTOPFTEN GÄNSELEBER	60
<i>Sauerkirsche / Brioche / Haselnuss Vinaigrette</i>	
MARINIERTE GEMÜSE VOM STADTBAUERNHOF	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 Stadtbauernhof / Tomatennage</i>	





PLAT

SEETEUFEL IN AROMATEN GEBRATEN, FÜR 2 PERSONEN	145
<i>Aubergine in Texturen / Pinienkern-Vinaigrette</i>	
TRANCHE VOM GROBEN STEINBUTT IM STRUDELTEIG	79
<i>Australischer Wintertrüffel / Sellerie / Chabliscrème</i>	
SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN	152
<i>Spitzkohl / Entenleber / Trüffel</i>	
SURF ,N' TURF VON SCHWEINEBAUCH & LANGOUSTINES	65
<i>Zuckerschote / Zitronengrasjus</i>	
SAUTIERTES KALBSHERZBRIES	74
<i>Maccheroni/ Gesalzene Zitrone / Madeirajus</i>	
TOURTE VOM KALBSFILET	72
<i>Blätterteig / Waldpilze / Trüffeljus</i>	
BÄCKEOFFE VON GESCHMORTEN GEMÜSEN	51
<i>Gebackener Sellerie / Vegetarische Schmorjus</i>	

DESSERT

BANANENSOUFFLÉ	28
<i>Bourbon Vanille / Kreolische Soße</i>	
ZWEIERLEI CHAMPAGNER	22
<i>Yuzugel / Krokant</i>	
DUETT VON SCHOKOLADE & EXOTISCHEN FRÜCHTEN	24
<i>Crèmeux & Brownie / Exotische Aromen</i>	
PERLE VON DER APRIKOSE	24
<i>Gegrillte Aprikose / Sauerrahm</i>	
DÉLICE VON DER KIRSCH	24
<i>Holunderblüte / Manjari 64 %</i>	
SORBET VARIATION	18

