



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU SIGNATURE

DÔME VON DER UNGEGESTOPFTEN ENTENLEBER (60)

Apfel in Texturen / Gerösteter Brioche

CHAWANMUSHI (55)

N25 Kaluga Hybrid Kaviar / Glasierter junger Lauch

LAUWARMES FILET VON DER FORELLE (49)

Edamame / Champagner Beurre blanc / Nussbutter

BRETONISCHE FELSEN ROTBARBE (65)

Gambero Rosso / Geräucherte Paprika / Chabliscrème

GEBRATENES KALBSHERZBRIES (74)

Roscoff Zwiebel / Waldpilze / Nussbutterjus

oder

GEGRILLTES ENTRECÔTE „ROSSINI“ (65)

Façon Esplanade / Kartoffel / Trüffeljus

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

Trauben / Nüsse

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (22)

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VOM BLUTPFIRSICH (24)

Buttermilch / Zitronenverbene

PETITS FOURS



8 GÄNGE

Weinbegleitung auf Wunsch

235

122

6 GÄNGE ohne Chawanmushi & Käse

Weinbegleitung auf Wunsch

209

105

5 GÄNGE ohne Chawanmushi, Käse & Champagner

Weinbegleitung auf Wunsch

195

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

GEKLOPFTES PESCACCIO VON GAMBERO ROSSO	92
<i>N25 Kaluga Hybrid Kaviar / Fingerlimes / Krustentieressenz</i>	
MARINIERTE GEMÜSE VOM STADTBAUERNHOF	48
<i>Petersilienvinaigrette / Pumpernickel</i>	
GEBACKENES EI „IMPERIAL“	77
<i>N25 Kaluga Hybrid Kaviar / Kartoffel / Crème Fraîche</i>	
CANNELONI VOM RINDERTATAR	59
<i>Oxtail-Gelee / Béarnaiseeis / + 10 gr. N25 Kaluga Hybrid Kaviar (+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>	
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 & LANGOUSTINES	65
<i>Zuckerschote / Zitronengrasjus</i>	
SUPRÊME VON DER IMPERIAL TAUBE	72
<i>Zwiebeltarte / Sellerie / Madeirajus</i>	
TOURTE VOM KALBSFILET	74
<i>Blätterteig / Waldpilze / Trüffeljus</i>	
AGNOLOTTI DEL PLIN VON WALDPILZEN	55
<i>Trüffelglasage / Junger Lauch</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 KIRSCHEN	24
<i>Eingelegte Kirschen / Sherrysud</i>	
DÉLICE VOM BLUTPFIRSICH	24
<i>Buttermilch / Zitronenverbene</i>	
SORBET VARIATION	18

