



ESPLANADE
SAARBRÜCKEN

MENU SIGNATURE

TERRINE VON DER UNGESTOPFTEN ENTENLEBER (60)

Haselnuss / Brioche / Oxtail-Vinaigrette

VARIATION VON TOPINAMBUR(49)

Raviolo vom Bio Eigelb / Trüffelnage

DÔME VON DER BRETONISCHEN JAKOBSMUSCHEL (59)

Junger Spinat / Champagner Beurre Blanc / +10 gr. N25 Kaluga Hybrid Caviar (35)

MÉDAILLON VOM KABELJAU (64)

Bouchotmuscheln / Safran / Estragonöl

MOSAİK VOM WILDHASEN (74)

Tramezzini / Rotkohl / Wachholder

oder

ZWEIERLEI VOM IBERICO SCHWEIN (65)

Backe & Queue de Cochon/ Couscous/ Schmorjus

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

Trauben / Nüsse

ZWEIERLEI CHAMPAGNER (22)

Yuzugel / Krokant

DÉLICE VOM KÜRBIS(24)

Kürbiskernöl / Cassis

PETITS FOURS



8 GÄNGE

Weinbegleitung auf Wunsch

235

135

6 GÄNGE ohne St. Jakobsmuschel & Käse

Weinbegleitung auf Wunsch

209

115

5 GÄNGE ohne St. Jakobsmuschel, Käse & Champagner

Weinbegleitung auf Wunsch

195

99



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.

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,
das gesamte ESPLANADE-Team

ENTRÉE

| | |
|--|----|
| PESCACCIO VON DER BRETONISCHEN JAKOBSMUSCHEL | 85 |
| <i>N25 Kaluga Hybrid Caviar / Fingerlimes / Krustentieressenz</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> | |
| 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> | |
| GEBRATENES KALBSHERZBRIES | 72 |
| <i>Pilzsphäre / Perlzwiebel / Nussbutterjus</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 & Ganache / Exotische Aromen</i> | |
| PERLE VON DER QUITTE | 24 |
| <i>Passionsfrucht / Winterliche Gewürze</i> | |
| DÉLICE VOM KÜRBIS | 24 |
| <i>Kürbiskernöl / Cassis</i> | |
| SORBET VARIATION | 18 |

