



ESPLANADE  
SAARBRÜCKEN

## MENU SIGNATURE

### PÂTÉ EN CROÛTE VOM KALB (60)

*Trüffel / Haselnuss / Kürbiskernöl-Vinaigrette*

### GEBRATENE SANKT JAKOBSMUSCHEL (62)

*Zwiebelconfit / Nussbutterschaum / Petersilie*

### GEGRILLTE TRANCHE VON DER BRETONISCHEN MAKRELE (52)

*Junger Lauch / Polenta / Chimichurri*

### MÉDAILLON VOM SEETEUFEL (65)

*Breite Bohnen / Lardo / Bouillabaisse*

### SUPRÊME VON DER CHALLANS ENTE (65)

*Sonnenblumenkerncrème / Gewürzhaut / Purple Curry*

oder

### RÜCKEN VOM LIMOUSIN LAMM (65)

*Spaghettini-Timbale / Kräuterkruste / Alter Balsamico*

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

*Trauben / Nüsse*

### ZWEIERLEI CHAMPAGNER (22)

*Yuzugel / Krokant*

### DÉLICE VON DER PAMPELMUSE (24)

*Joghurt / Cassis*

### PETITS FOURS



---

#### 8 GÄNGE

*Weinbegleitung auf Wunsch*

235

135

#### 6 GÄNGE ohne Seeteufel & Käse

*Weinbegleitung auf Wunsch*

209

115

#### 5 GÄNGE ohne Seeteufel, Käse & Champagner

*Weinbegleitung auf Wunsch*

195

99



HERZLICH WILLKOMMEN in der ESPLANADE Saarbrücken

Umsäumt von großen Platanen und direkt am Max-Ophüls-Platz, am Eingang des kulturellen Nauwieser Viertels, liegt die ESPLANADE – ein freistehendes, denkmalgeschütztes Gründerzeithaus aus dem Jahr 1890, das stilvollen Komfort und Geschichte in perfekter Symbiose vereint und dabei höchste kulinarische Exzellenz mit einem klaren Bekenntnis zu Nachhaltigkeit verbindet - denn wir sind davon überzeugt, dass die Herkunft unserer Lebensmittel und die Art ihrer Produktion entscheidend sind für die Zukunft unserer Umwelt, unserer Lebensqualität und das Wohl zukünftiger Generationen.

Unser Chef de Cuisine Silio Del Fabro hat sich auf eine modern interpretierte Haute Cuisine mit klassisch-französisch, mediterranen und japanischen Einflüssen fokussiert, die sich durch die Verwendung regionaler und biodynamischer Produkte auszeichnet.

Ein zentrales Element unserer Philosophie ist hierbei der Hof am Weiher, ein Bioland-Bauernhof, der uns tagesfrische, saisonale Produkte liefert.

Als größter Einzelaktionär der Hof am Weiher AG tragen wir aktiv dazu bei, das Überleben dieses wichtigen landwirtschaftlichen Kulturguts zu sichern und die regionale Lebensmittelwirtschaft zu stärken. Mit über 70 kleinen Bioland- und Demeter-zertifizierten Höfen kooperierend, verfolgen wir das Ziel, eine zukunftsfähige, ökologische Landwirtschaft zu unterstützen, die die Vielfalt regionaler Erzeugnisse bewahrt.

So bieten wir unseren Gästen nicht nur außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse, sondern auch das Vertrauen, gemeinsam Verantwortung für eine nachhaltige Zukunft zu tragen.

Wir wünschen Ihnen eine unvergessliche und genussvolle Zeit in unserem Haus und freuen uns darauf, Sie rundum verwöhnen zu dürfen.

Herzlichst,  
Ihr Silio Del Fabro mit  
dem gesamten ESPLANADE-Team

## ENTRÉE

---

VARIATION VON UNGESTOPFTER ENTENLEBER	60
<i>Ananas / Sanddorn / Brioche</i>	
MARINIERTE GEMÜSE VOM HOF AM WEIHER	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 Hof am Weiher / Tomatennage</i>	





## PLAT

---

<b>SEETEUFEL IN AROMATEN GEBRATEN, FÜR 2 PERSONEN</b>	145
<i>Aubergine in Texturen / Pinienkern-Vinaigrette</i>	
<b>BRETONISCHER ROCHENFLÜGEL</b>	65
<i>Geschmolzener Kalbskopf / Honigtomatennage</i>	
<b>SCHWARZFEDERHUHN IN 2 GÄNGEN, FÜR 2 PERSONEN</b>	152
<i>Spitzkohl / Entenleber / Trüffel</i>	
<b>SURF ,N' TURF VON SCHWEINEBAUCH &amp; LANGOUSTINES</b>	65
<i>Zuckerschote / Zitronengrasjus</i>	
<b>GEBRATENES KALBSHERZBRIES</b>	74
<i>Zwiebelconfit / Sellerie / Nussbutterjus</i>	
<b>TOURTE VOM KALBSFILET</b>	74
<i>Blätterteig / Waldpilze / Trüffeljus</i>	
<b>AGNOLOTTI DEL PLIN VON WALDPILZEN</b>	55
<i>Trüffelglasage / Junger Lauch</i>	

## DESSERT

---

<b>BANANENSOUFFLÉ</b>	28
<i>Bourbon Vanille / Kreolische Soße</i>	
<b>ZWEIERLEI CHAMPAGNER</b>	22
<i>Yuzugel / Krokant</i>	
<b>DUETT VON SCHOKOLADE &amp; EXOTISCHEN FRÜCHTEN</b>	24
<i>Crèmeux &amp; Ganache / Exotische Aromen</i>	
<b>PERLE VON DER QUITTE</b>	24
<i>Passionsfrucht / Winterliche Gewürze</i>	
<b>DÉLICE VON DER PAMPELMUSE</b>	24
<i>Joghurt / Cassis</i>	
<b>SORBET VARIATION</b>	18

