



SEEBADSAAROW

by Esplanade

FUSIONSKÜCHE BEI TRAUMHAFTEM SEEBLICK

WEBSEITE

Weitere Informationen und
Bilder zu unserem Restaurant
und Genussmomenten finden
Sie hier: seebad-saarow.de



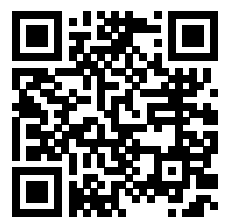
INSTAGRAM

Erfahren Sie mehr über das
SeeBadSaarow, unsere Küche,
Events, Aktuelles & das Team:



NEWSLETTER

Erfahren Sie mehr über das
Hotel Esplanade, Restaurants,
Angebote & Events:





SEEBADSAAROW



WILLKOMMEN

Erleben Sie von Donnerstag bis Sonntag ein Höchstmaß an kulinarischer Vielfalt und Abwechslung.

Inspiziert von der Nikkei Cuisine, ein Crossover aus der peruanischen und japanischen Küche, zaubert das Seebad-Küchenteam das gewisse Etwas. Alle Gaumenfreuden werden täglich à la minute und aus ausgewählten regionalen und internationalen Produkten frisch zubereitet.

Lassen Sie sich bei jedem Besuch erneut überraschen von der Leidenschaft zum Genuss und der Liebe zu ausgewählten Produkten.

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag und Freitag von 17 - 22 Uhr
Samstag und Sonntag von 12 - 22 Uhr

TISCHRESERVIERUNG UND EVENTRESERVIERUNG

unter info@esplanade-resort.de
oder Tel.: 033631 4320

GRILL & CHILL JEDEN ERSTEN FREITAG IM MONAT

Freuen Sie sich jeden ersten Freitag im Monat auf ein Grill & Chill Event im SeeBadSaarow.

In entspannter Atmosphäre genießen Sie beim Live-BBQ exquisite Köstlichkeiten direkt vom Rost und starten bei stimmungsvoller DJ-Live-Musik genussvoll ins Wochenende. Lassen Sie Ihren Blick über den malerischen See schweifen und bestaunen Sie das faszinierende Farbenspiel des Sonnenuntergangs.

69 € pro Person

CHAMPAGNER DINNER AM 07. JUNI UND 27. SEPTEMBER

Erleben Sie ein Petit Food Menü in 12 Akten, zubereitet vom Küchenchef Marc-André Uhlenbrock & Friends. Dazu erwartet Sie in Begleitung eine exklusive & exquisite Champagnerdegustation aus dem Hause Perrier-Jouët.

270 € pro Person inkl. Speisen und Getränke

Sie können auch das Deluxe-Paket buchen für 370 € pro Person mit 3 Flaschen Perrier Jouët für zu Hause und einem Champagnersäbel.



SPEISEN & GETRÄNKE (AUSZUG/ BEISPIEL)

Sushi-Special Roll des Tages	17.0
Tataki vom Thunfisch mit gepickelten Zwiebeln, Gurke und Wasabi	21.0
Nikkei-Chaossalat, der neue Caesar Salat	17.0
Wahlweise mit: Maishähnchenbrust	+8.0
Gebratener Garnele	+12.0
Esplanade-Seebad Bowl	24.5
Quinoa, Krautsalat, eingelegte Gurke, wilder Brokoli, Tomate, Wildkräuter, Lotuswurzel, Sesamdressing, Granatapfel & Reis-Crunch	
Gemüse-Tempura	30.0
Wilder Brokkoli, Babymais, gelbe Karotte, Zucchini mit Wildkräutern, dazu Sriracha-Creme und Schnittlauch-Schmand	
Maishähnchenbrust	36.0
mit Koriander, Spitzkohl, Pilze, Süßkartoffel und Haselnuss	
Heilbutt	38.0
mit Miso glasiert auf Orangen-Spinat-Risotto & Thai-Basilikum	
Lieblingsstück vom US-Rind	39.0
mit Trüffelpüree, geflammtem grünem Spargel & Ofenkarotten	
Special of the day	32.0

CHEF'S SPECIAL AB 17:00 UHR

Ceviche von der Dorade für 2 Personen	36.0
Hauchdünn geschnitten mit Kimchi, Yuzu, Korianderflavour & Nikkei Salat	
„Chef's“ - Nummer 1 vom Grill	89.0 für 2
Mittelstück vom Rinderfilet mit geflammtem grünem Spargel, Blumenkohl, Mais, lila Karotten, Ofenkartoffel, Jus & Bernaise	169.0 für 4

DESSERT

Nikkei Cake	12.5
Karamell-Ganache, Passionsfrucht-Kern & Matcha Crumble	
Flugmango	14.5
mit Tonkabohnen-Eis und Kokosschaum	

TRIO DE ESPLANADE EIS BOWL

Eisbowl Seebad	12.5
Weißes Schokoladeneis mit Macadamianuss, Pistazie & Erdbeere	
Eisbowl Pechhütte	12.5
Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Schokobrownie-Eis & Bananenfrost	
Eisbowl O'Vino	12.5
Frisches Joghurteis, Cassis-Sorbet & Stracciatella Italia	

CHAMPAGNER & PRICKELNDES

Champagner Grand Brut Perrier - Jouet	10 cl	14.0
	75 cl	89.0
Champagner Blason Rosé Perrier - Jouet	10 cl	16.0
	75 cl	99.0
Von Winning Chardonnay Sekt, Brut Nature	10 cl	10.0
	75 cl	49.0

WEIN

Sauvignon Blanc „Kaitui“	20 cl	9.5
Weingut Markus Schneider, Pfalz	75 cl	32.5
Hand in Hand Grauburgunder	20 cl	10.0
Weingut Meyer-Näkel, Klumpp, Baden	75 cl	33.0
„3055“ (Bio)	75 cl	33.0
Chardonnay, Jean León, Penedès DOP		
La Sombrilla	75 cl	59.0
Bodega El Paraguas, Ribeiro DOP		
WinWin Rosé	20 cl	9.0
Weingut Von Winning, Pfalz	75 cl	31.5
Miraval „Studio“ Rosé	75 cl	30.0
Méditerranée IGP, Weingut Perrin & Pitt, Provence	300 cl	105.0
Fabelhaft Tinto	20 cl	9.0
Weingut Niepoort, Douro	75 cl	31.5
Puro Malbec (Bio, vegan)	20 cl	10.0
Weingut Dieter Meier, Mendoza	75 cl	33.0

KOMMEN SIE IN DEN GENUSS UNSERER RAFFINIERTEN NIKKEI KREATIONEN
UNSERE SPEISEKARTE WECHSELT REGELMÄSSIG, LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN!

Alle Preise in € und inkl. gesetzlicher MwSt.

Betreiber: Hotel Esplanade Bad Saarow GmbH | Seestraße 49 | 15526 Bad Saarow

HRB: 13725 FF - Frankfurt (Oder) . St.-Nr.: DE 217 619 132 | GF: Prof. Dr. Simona Hauert, Gerhild Heitzmann, Tom Cudok