

APERITIF

Champagner | Maison Brut

0,75 l – 44,0

Crémant maison

0,1 l – 4,0

0,75 l – 23,0

Rosé de Blanc&Noir

Sekt, Brut, Petgen-Dahm

Gold | Internationale Berliner Wein Trophy

0,1 l – 5,0

0,75 l – 29,0

Frucht-Secco alkoholfrei

Apfel-Quitte | van Nahmen | auf Eis

0,1 l – 4,0

Karlsberg Mini Ur-Pils

0,1 l – 1,3

Lindenspritz

0,1 l – 4,0

Belsazar Rosé & Tonic

0,1 l – 4,0

Aperol Spritz

0,1 l – 4,5

Ricard

2 cl – 3,0

Belsazar Vermouth, Weiß/Rosé/Rot

4 cl – 4,5

Noilly Prat, extra dry,

Vermouth aus Marseillan

4 cl – 4,5

Campari Soda/Orange

4 cl – 5,0

VORSPEISEN

DUO VON DER LACHSFORELLE

mariniert & geräuchert | Kartoffelknusper | Meerrettichsahne

10,5

JÄGERTELLER

Wildschweinschinken - 3 Monate luftgetrocknet | Paté | Salami | Pommery-Cognac-Senf

8,0

TARTAR VOM BACHSAIBLING

Bliesgau-Linsen

9,5

PÂTÉ DU MOMENT

hausgemacht | Rohkostsalate

8,0

VORSPEISENTELLER MAISON

nach Markt & Saison

12,5

RIND TRIFFT WOLF

Tartar | kleines Rindersteak | Frites

10,0

RÜBCHEN-SUPPE

aus Pastinaken & Schwarzwurzel | Kastaniencrumble | **vegetarisch**

6,0

RÜBCHEN-SUPPE

aus Pastinaken & Schwarzwurzel | Kastaniencrumble | kalte Roastbeefstreifen

8,5

RÜBCHEN-SUPPE

aus Pastinaken & Schwarzwurzel | Kastaniencrumble | Räucherforelle

8,5

MARKTSALAT

Blattsalate | Rohkostsalate | Sc. Vinaigrette | **vegan**

6,0

VORSPEISEN & SALATE

SALADE PAYSANNE

Blattsalate | gebratene Geflügelleber | Röstzwiebeln
Maronen | Apfel & Zwiebeln | Kürbiswürfel

13,0

7,5 als Vorspeise

Bratkartoffeln +3,0

HERBSTWIESE

Hokkaido Kürbis & bunte Möhren in der Pfanne geschwenkt | Honigziegenkäse | Rucola
Zitronenvinaigrette | Kürbiskerne | **vegetarisch**

14,5

8,5 als Vorspeise

SALADE TERRE & MER

Crepe mit Roastbeef, Gambas & Avocado-creme | Lachs- und Seehasenrogen
Rohkost | Blattsalate | Mandelsplitter

18,0

10,5 als Vorspeise

FORELLENGUT ROSENGARTEN

Natur pur statt Massentierhaltung! Wir beziehen unsere
Forellen, Saiblinge & Lachsforellen vom Forellengut
Rosengarten nördlich von Merzig.

Dort haben Sie viel Platz zum schwimmen.

Prüfsiegel: „gesicherte Nachhaltigkeit“

KARTOFFELHOF FICKINGER

Wir verwenden nur echte saarländische Grumbeere.
Frisch vom Acker, direkt aus Heckendahlheim.

LINDEN SPEZIAL

CHOUCROUTE DE LA MER

gebratene Meeresfische & Garnele | Sauerkraut | Salzkartoffeln | Rieslingsauce
19,5

LINDENBURGER

vom Charolais-Rind | Spiegelei | Bacon
Röstzwieblen | Coleslaw | Preiselbeersenf | Fritten
19,0

KNUSPERQUICHE

Birne | Brokkoli | milder Blauschimmelkäse | Birnen-Thymian-Relish
Wurzelgemüse | Salat | **vegetarisch**
14,5

KNUSPERQUICHE CHASSEUR

Wildschweinschinken - 3 Monate luftgetrocknet
Saarbrücker Edelpilze | Salat
15,0

CORDON BLEU VOM KALB

Pommes | Salat
- braucht seine Zeit in der Pfanne -

Kaminschinken | Käse

18,5

Kaminschinken | Münsterkäse

21,0

+ Preisel-
beeren
(1,5)

SPINATKNÖDEL

braune Butter | Bergkäse | Salat | **vegetarisch**
13,5

DREIERLEI VOM MILCHSCHWEIN

Knuspriger Rücken | Stück vom Braten | Ragout
Anna-Kartoffeln | Rosenkohl | Apfel-Mirabellen-Chutney
22,0

KÄSEMANUFAKTUR BIRKENHOF

Wir beziehen unsere Ziegenkäsespezialitäten vom
Birkenhof im Warndt. Eine Käsemanufaktur im grünen
saarländischen Kleinod nahe der französischen Grenze.

EDELPILZZUCHT MIRKO KALKUM

Unsere Pilze stammen aus der Zucht von Mirko Kalkum
der in Kellergewölben unter unserer Landeshauptstadt
Edelpilze mit Bio-Zertifizierung züchtet.

VOM GRILL

FLANKSTEAK VOM AMERIKANISCHEN RIND

250g | Pfefferrahmsauce | Anna-Kartoffeln | Herbstgemüse

23,5

KALBSKRONE

am Knochen | vom Milchkalb | Spinatknödel | Jus

22,5

REHMEDAILLONS „WELLINGTON“

Kartoffelpüree | Rosenkohl | Jus

25,0

JÜRGENS KLASSIKER

STEAK FRITES SALADE

Hüftsteak | Pommes frites | Salat | „Café de Paris“ Butter

17,0

TARTAR FRITES

vom Rind | auf Wunsch angebraten | Pommes Frites | Sc. Remoulade

15,0

RINDEROULADE

klassisch gefüllt | Kartoffelpüree | Rotkohl | Bratenjus

18,0

DAS FLANKSTEAK (BAVETTE)

Das Flanksteak stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil des Rindes.

Der oval förmige Flank-Cut kommt aus den USA und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Bei Feinschmeckern und BBQ-Fans ist das Bavette sehr beliebt weil es trotz des geringen Fettanteils äußerst intensiv im Geschmack ist.

DESSERT

CREME BRULEE

Madagaskar Vanille | Rohrzucker

6,5

APFELSTRUDEL

Vanillesoße | Sahne

7,5

DUO VOM MOUSSE

von dunkler & weißer Valrhona Schokolade

7,5

RENDEVOUS

von Kastanie & Clementine

Plätzchen | Sorbet | Kastaniencreme | fluffige Baiserhaube

8,5

BIRNE HELENE SURPRISE

pochierte Birne | Schokoladencreme | Vanilleeis | Schokoladensoße

8,0

ASSIETTE DE FROMAGES

aus ganz Frankreich und Region | Quittengelée

8,0

& JEDEN TAG UNSER TAGESDESSERT

DIGESTIVES

Williams du Patron

Mirabelle du Patron

Apfelbrand

Himbeere

2 cl – 4,0

Vielle Prune/ Mirabelle

2 cl – 5,0

La Bonne de Claire, Tettingen

Zwetsch, Williams, Mirabelle

2 cl – 5,5

WEIßWEINE

VIN DU PATRON

Hauswein

0,1l – 2,5

0,2l – 4,7

RIESLING, Becker-Schittler, Rheinhessen

leicht & frisch | viel Frucht

0,1l – 3,1

0,2l – 5,9

AUXERROIS, Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf

elegant | säurearm

0,1l – 3,0

0,2l – 5,7

GRAUER BURGUNDER, Becker, Zornheim

ausgewogene Frucht

0,1l – 2,9

0,2l – 5,5

WEIßBURGUNDER, Reichsgraf von Kesselstadt, Mosel

0,1l – 3,1

0,2l – 5,9

ROSÉ

VIN DU PATRON

Hauswein

0,1l – 2,5

0,2l – 4,7

ROTLING, Petgen-Dahm

fruchtig | süffig

0,1l – 2,6

0,2l – 4,9

SPÄTBURGUNDER ROSÉ, Reichsgraf von Kesselstadt, Mosel

0,1l – 2,9

0,2l – 5,5

ROTWEINE

VIN DU PATRON

Hauswein

0,1l – 2,5

0,2l – 4,7

BODEGAS ALCONDE, Spanien

Tempranillo | weich | samtig

0,1l – 2,8

0,2l – 5,3

SPÄTBURGUNDER, Weingut Schittler, Rheinhessen

fruchtig | leichte Rauchnote

0,1l – 2,8

0,2l – 5,3

LE SOUFFLE DE L'ANGE, Chateau Auris, Corbieres

Syrah-Grenache-Carignan | kraftvoll

0,1l – 2,8

0,2l – 5,3

BIER

KARLSBERG, UR PILS	0,25l – 2,2
	0,50l – 4,0
BRUCH, ZWICKEL	0,30l – 2,6
PANACHE / MISCHBIER	0,25l – 2,2
	0,50l – 4,0
ZWICKELPANACHE	0,30l – 2,6
WEIHENSTEPHAN, vom Faß	0,30l – 2,7
Weizenbier, hell	0,50l – 3,8
Weizenmischbier	0,50l – 3,8
WEIHENSTEPHAN, Flasche	
Weizenbier alkoholfrei	0,50l – 3,8
Weizenbier dunkel	0,50l – 3,8
Weizenbier kristall	0,50l – 3,8

ALKOHOLFREIES BIER

GRÜNDELS	0,33 l	–	2,6
GRÜNDELS RADLER	0,33 l	–	2,6
GRÜNDELS FRESH	0,33 l	–	2,6
MALZBIER	0,33 l	–	1,7

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GMQ mit Kohlensäure	0,25 l	–	2,0
	0,75 l	–	4,9
GMQ naturell	0,75 l	–	4,9
Carola bleu - ohne Kohlensäure	0,50 l	–	3,5
Coca Cola light, zero	0,20 l	–	2,2
Sprite, Fanta, Mezzo Mix	0,20 l	–	2,2
Bitter Lemon	0,20 l	–	2,4
Tonic Water/Ginger Ale	0,20 l	–	2,4
Rhabarbernektarschorle	0,20 l	–	2,5
	0,50 l	–	5,0
Apfelsaft klar	0,20 l	–	2,2
Apfelschorle naturtrüb	0,20 l	–	2,2
	0,50 l	–	4,3
Orangensaft	0,20 l	–	2,2
Orangensaftschorle / Johannisbeerschorle	0,20 l	–	2,2
	0,50 l	–	4,3
Tomatensaft	0,25 l	–	2,5

KAFFEE

KAFFEE	2,0
ESPRESSO	2,0
DOPPELTER ESPRESSO	3,0
ESPRESSO MACCHIATO	2,4
LATTE MACCHIATO	3,2
CAPPUCCINO	3,0
MILCHKAFFEE	3,0

VON



Die Kaffeebohne ist eine kleine Kaffeerösterei in der Fußgängerzone von Saarbrücken. Seit 1950 werden hier röstfrischer Kaffee, Tee und Süßwaren verkauft.

Die Kaffeebohne
Bahnhofstraße 36
66111 Saarbrücken
Mo-Fr 9-19 Uhr
Sa 9-18 Uhr

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Unsere Hauptkarte wird täglich durch eine wechselnde Empfehlungskarte ergänzt. Auf unserer Karte finden Sie zum Teil Gerichte, die heute nur noch selten in einem Restaurant, frisch und selbst zubereitet werden.

Wir setzen die regionale Vielfalt unserer Karte mit vielen Produkten und Zutaten aus der Region und Großregion um und achten immer persönlich auf eine einwandfreie Qualität.

ALLERGENE

Liebe Gäste,
alle unsere Speisen können Rückstände und Spuren von allen Allergenen enthalten.

Gerne informieren wir Sie
bei der Auswahl der für Sie kritischen Speisen.

Sebastian Becker

mit seinem Team
von Küche und Service

Wirtshaus
Unter der Linde
am Daarler Markt