

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 – 4,5

Lillet Wildberry

0,1 l – 5,5

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

LACHSFORELLE

geräuchert | Kartoffelpuffer | Meerrettich-Apfel-Creme
10,5

JÄGERTELLER

Wildschweinschinken - 3 Monate luftgetrocknet | Paté | Salami | Preiselbeer-Senf
8,0

PÂTÉ DU MOMENT

hausgemacht | Rohkostsalate
8,0

VORSPEISENTELLER MAISON

nach Markt & Saison
12,5

RIND TRIFFT WOLF

Tartar | kleines Rindersteak | Frites
10,0

ZWEIERLEI SUPPE

klar trifft cremig | Gemüsebouillon & Blumenkohlcremesuppe | **vegetarisch**
7,5

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

WINTERSALAT

Gerösteter Blumenkohl | Granatapfelkerne | Mandelsplitter
Feldsalat | Chicorée | Radicchio | Birne | Honig-Pommery-Senf-Dressing | **vegan**

14,5

JÜRGENS KLASSIKER

STEAK FRITES SALADE

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

17,5

TARTAR FRITES

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

16,5

TAFELSPITZ „POT AU FEU“

Kalbstafelspitz aus der Brühe | Kartoffeln | Gemüse | hausgemachte Meerrettich-Apfelcreme

23,5

KARTOFFELHOF FICKINGER

Wir verwenden nur echte saarländische Grumbeere.

Frisch vom Acker, direkt aus Heckendahlheim.

LINDEN SPEZIAL

SKREIFILET MIT HASELNUSS-MEERRETTICH KRUSTE

buntes Wintergemüse | Salzkartoffeln | Baconschaum

24,0

LINDENBURGER

vom Charolais-Rind | Spiegelei | Bacon

Röstzwiebeln | Coleslaw | Preiselbeersenf | Fritten

19,0

KNUSPERQUICHE

Birne | Brokkoli | milder Blauschimmelkäse | Birnen-Thymian-Relish | Rohkost | 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
(1,0)

SPINATKNÖDEL

braune Butter | Bergkäse | Röstzwiebeln | **vegetarisch**

13,5

FLANKSTEAK VOM AMERIKANISCHEN RIND

250g vom Grill | Pfefferrahmsauce | Rosmarin-Kartoffeln | buntes Wintergemüse

23,5

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

SCHOKO-EXPLOSION
hausgemachtes aus feinsten Valrhona Schokolade
7,5

KÄSEBRETT
aus ganz Frankreich und Region | Quittengelée | Trauben
9,5

& JEDEN TAG UNSERE TAGESDESSERTS

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

Ramazotti
Averna
4 cl – 4,0

Fernet Branca
Brancamenta
2 cl – 3,0

WEIßWEINE

VIN DU PATRON

Hauswein

0,1l – 2,5

0,2l – 4,7

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,

0,1l – 3,1

0,2l – 5,9

RIESLING, Becker-Schittler, Rheinhessen

leicht & frisch | viel Frucht

0,1l – 3,1

0,2l – 5,9

ROSÉ

VIN DU PATRON

Hauswein

0,1l – 2,5

0,2l – 4,7

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

BERGERIE, Chateau les Bugadelles, Languedoc | **BIO**

Grenache & Syrah | vollmundig | komplex

0,1l – 2,9

0,2l – 5,4

LE SOUFFLE DE L'ANGE, Chateau Auris, Corbieres

Syrah-Grenache-Carignan | kraftvoll

0,1l – 2,8

0,2l – 5,3

LUNA PIENA, Cantine San Marzano,

Primitivo | beerig-schokoladig

0,1l – 2,8

0,2l – 5,3

BIER

KARLSBERG, UR PILS	0,25l – 2,2
	0,50l – 4,0
KARLSBERG, KELLERBIER	0,30l – 2,6
PANACHE / MISCHBIER	0,25l – 2,2
	0,50l – 4,0
KELLERPANACHE	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

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
Teihnacher - ohne Kohlensäure	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