

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

SPARGELWIESE

grüner Spargel | mariniertes Eigelb | Zitrone-Mascarpone-Creme | pochierter Lauch | **vegetarisch**
13,5

JÄGERBRETT

alles hausgemacht: Paté | 3 Monate luftgetrockneter Wildschweinschinken | Rohkost | Preiselbeer-Senf
9,0

VORSPEISENTELLER MAISON

nach Markt & Saison

12,5

RIND TRIFFT WOLF

Tartar | kleines Rindersteak | Frites

10,0

BRUNNENKRESSESUPPE

Creme fraiche | Croutons | **vegetarisch**

7,5

MARKTSALAT

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

6,0

HACKSCHNITTCHEN

frisches Rinderhack, klassisch gewürzt | Baguette

4,5

VORSPEISEN & SALATE

BAUERNSALAT

Blattsalate | hausgemachte Geflügelleber-Terrine | Apfel
frittierte Geflügelleber-Tempura

13,0

8,5 als Vorspeise

Bratkartoffeln +3,0

FRÜHLINGSSALAT

3 Ziegen-Frischkäseballchen verschieden paniert
Pflücksalat | grüner Spargel | **vegetarisch**

14,5

JÜRGENS KLASSIKER

STEAK FRITES SALADE

Hüftsteak | Pommes frites | Salat | Frühlings-Kräuteröl

17,5

TARTAR FRITES

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

16,5

KALBSNIERCHEN

Bio-Pasta | Pommery-Senfsauce

19,0

KÄSEMANUFAKTUR BIRKENHOF

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

LINDEN SPEZIAL

OFFENE RAVIOLI MIT SEEHECHT-FILET VOM GRILL
kross gebraten | Mairübenpüree | Kräuterpesto | Baby-Gemüse
24,0

LINDENBURGER CAESAR-STYLE
Hähnchenbrustfilet | Bacon | Parmesansauce
Brot&Seele Brioche-Bun | Salat | Pommes | Parmesanchips & Dip
19,0

FRÜHLINGSQUICHE
weißer & grüner Spargel | Salat | **vegetarisch**
15,0
+2,5 mit luftgetrocknetem Schinken

CORDON BLEU VOM KALB
Pommes | Salat
- braucht seine Zeit in der Pfanne -

Kaminschinken | Käse
18,5
Kaminschinken | Münsterkäse
21,0

+ Preisel-
beeren
(1,0)

HAUSGEMACHTE GNOCCHI
Frühlingsgemüse | Bärlauchpesto | **vegetarisch**
15,5

KALBSENTRECÔTE
vom Grill | Kartoffelstampes | Jus | Frühlingsgemüse
23,5

KARTOFFELHOF FICKINGER
Wir verwenden nur echte saarländi-
sche Grumbeere. Frisch vom Acker,
direkt aus Heckendahlheim.

MAIRÜBE
Die Mairübe oder Mairübchen, auch
Nevette, franz. Navet genannt, ist
eine Gemüsepflanze mit essbarer
Wurzel. Sie ist eine besondere Form
der Speiserübe.

DESSERT

KÄSEBRETT

aus ganz Frankreich und Region | Quittengelée | Trauben

9,5

DAME BLANCHE

Vanilleeis | heiße Schokoladensoße | Sahne

7,5

DAME ROUGE

Vanilleeis | heiße-rote Früchte | Sahne

7,5

& JEDEN TAG UNSERE MINIDSSERTS AUF DER DESSERTKARTE

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, Reinhessen

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

SOMMERROSÉ, Languedoc

0,1l – 2,6

0,2l – 4,9

SPÄTBURGUNDER ROSÉ, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel

0,1l – 2,9

0,2l – 5,5

ROTLING, Petgen-Dahm, Mosel

0,1l – 2,8

0,2l – 5,3

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, URPILS	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
ERDINGER, vom Faß	0,30l – 2,9
Weizenbier, hell	0,50l – 3,9
Weizenmischbier	0,50l – 3,9
ERDINGER, Flasche	
Weizenbier alkoholfrei	0,50l – 3,9
Weizenbier dunkel	0,50l – 3,9

ALKOHOLFREIES BIER

GRÜNDELS	0,33 l	–	2,7
GRÜNDELS RADLER	0,33 l	–	2,7
GRÜNDELS FRESH	0,33 l	–	2,7
MALZBIER	0,33 l	–	1,8

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher mit Kohlensäure	0,25 l	–	2,0
	0,75 l	–	4,9
Teinacher ohne Kohlensäure	0,75 l	–	4,9
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 /	0,20 l	–	2,2
Johannisbeerschorle	0,50 l	–	4,3

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