

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

BRUSCHETTA

sautierte Saarbrücker **bio** Kräutersaitlinge & Shiitake-Pilze | Lauchzwiebeln | **vegan**
8,5

BRUSCHETTA LORRAINE

sautierte Saarbrücker **bio** Kräutersaitlinge & Shiitake Pilze | Lauchzwiebeln
3 Monate luftgetrockneter Wildschweinschinken
10,5

PATE DELISOEURS

Zweierlei traditionell, handwerkliche Patés hergestellt von den Jakob-Schwestern in Homburg
Rosa Pfeffer & Pflaume
9,0

VORSPEISENTELLER MAISON

nach Markt & Saison
12,5

RIND TRIFFT WOLF

Tartar | kleines Rindersteak | Frites
10,0

MANDEL-RÜBCHEN-SUPPE

karamalisierte Mandeln | hausgemachtes Pesto | **vegetarisch**
7,0
mit geräuchertem Forellenfilet
+3,5

MARKTSALAT

Blattsalate | Rohkostsalate | Sc. Vinaigrette | **vegan**
6,0

GEFILLDER ÉCREVISSE

mit Flusskrebbsfüllung | Hummersauce | Sauerkraut
9,5

HACKSCHNITTCHEN

auf Brot&Seele Roggenbrot | frisches Rinderhack | klassisch gewürzt
5,5

OFENPFÄNNCHEN

Tonpfännchen mit Roquefortbutter überbacken
mit 6 Scampis
12

mit 6 Schnecken
8

mit 3 Schnecken & 3 Scampis
10

VORSPEISEN & SALATE

SALADE PAYSANNE

Blattsalate | Rohkostsalate | Geflügelleber aus der Pfanne mit Apfel und Zwiebel

13,0

8,5 als Vorspeise

Bratkartoffeln +3,0

HERBSTWIESE

Hokkaido Kürbis, Pastinake & bunte Möhren lauwarm & verschieden mariniert | Honigziegenkäse | Rucola
Zitronenvinaigrette | geröstete Kerne | **vegetarisch**

15,5

10,5 als Vorspeise

KÄSEMANUFAKTUR BIRKENHOF

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

JÜRGENS KLASSIKER

STEAK FRITES SALADE

Hüftsteak | Pommes frites | Salat | Roquefortbutter oder Röstzwiebeln & Jus

17,5

TARTAR FRITES

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

16,5

12h BOEUF BOURGUIGNON

12 Stunden geschmortes Rindfleisch | Stampes | Möhren | Pilze | Dürrfleisch

16,0

LINDEN SPEZIAL

SEETEUFELMEDAILLONS

Dreierlei Blumenkohl | Chorizo-Kartoffel-Stampes | Rieslingsösschen
24,0

LINDENBURGER

Charolais-Rindfleisch | Röstzwiebeln | Raclette-Käse
Butternut-Kürbis | Eisberg-Salat | gerauchte Cocktailsauce | Pommes Frites
18,0

SPINATKNÖDEL

Nussbutter | Bergkäse | Röstzwiebeln
14,5

CORDON BLEU VOM KALB

Pommes | Salat
- braucht seine Zeit in der Pfanne -

Kaminschinken | Käse
18,5

Kaminschinken | Münsterkäse
21,0

+ Preisel-
beeren
(1,0)

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

gebratene Saarbrücker **bio** Kräutersaitlinge & Shiitake Pilze
Auxerroissauce | Bio-Pasta
24,5

KARTOFFELHOF FICKINGER

Wir verwenden nur echte saarländische Grum-
beere. Frisch vom Acker, direkt aus Heckendahl-
heim. Die Kartoffeln werden nicht chemisch
nachbehandelt und können dadurch einfach mit
ihrer nahrhaften Schale gegessen werden.

EDELPILZZUCHT MIRKO KALKUM

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

www.edelpilzzucht-saarbrücken.de

DESSERT

KÄSEBRETT

aus ganz Frankreich und Region | Quittengelée | Trauben

9,5

DAME BLANCHE

Vanilleeis | heiÙe SchokoladensoÙe | Sahne

7,5

DAME ROUGE

Vanilleeis | heiÙe-rote Früchte | Sahne

7,5

CREME BRULEE

Madagascar-Vanille | Rohrzucker

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

WEIßWEINE

VIN DU PATRON

Hauswein

0,1l – 2,6

0,2l – 4,8

AUXERROIS, Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf

elegant | säurearm

0,1l – 3,1

0,2l – 5,8

GRAUER BURGUNDER, Becker, Zornheim

ausgewogene Frucht

0,1l – 3,0

0,2l – 5,6

WEIßBURGUNDER, Reinhessen

0,1l – 3,2

0,2l – 6,0

RIESLING, Becker-Schittler, Rheinhessen

leicht & frisch | viel Frucht

0,1l – 3,2

0,2l – 6,0

ROSÉ

SOMMERROSÉ, Languedoc

0,1l – 2,7

0,2l – 5,0

SPÄTBURGUNDER ROSÉ, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel

0,1l – 3,0

0,2l – 5,6

ROTLING, Petgen-Dahm, Mosel

0,1l – 2,9

0,2l – 5,4

ROTWEINE

VIN DU PATRON

Hauswein

0,1l – 2,6

0,2l – 4,8

BODEGAS ALCONDE, Spanien

Tempranillo | weich | samtig

0,1l – 2,9

0,2l – 5,4

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

Grenache & Syrah | vollmundig | Brombeernoten | komplex

0,1l – 3,0

0,2l – 5,5

LE SOUFFLE DE L'ANGE, Chateau Auris, Corbieres

Syrah-Grenache-Carignan | kraftvoll

0,1l – 2,9

0,2l – 5,4

LUNA PIENA, Cantine San Marzano,

Primitivo | beerig-schokoladig

0,1l – 2,9

0,2l – 5,4

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
Weizenpanache	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