

Unter der Linde

RÉGION & QUALITÉ



Bienvenue chez vous

Notre cuisine commence par le produit.

La fraîcheur, l'origine et la saisonnalité sont nos priorités absolues. En collaboration avec des producteurs locaux sélectionnés, nous créons des plats de caractère – sincères, artisanaux et saisonniers.



Welcome Home

Our cuisine begins with the product.

Freshness, origin, and seasonality are our top priorities. Together with selected regional producers, we create dishes with character – honest, artisanal, and seasonal.

ERDINGER
KARLSBERG
TinyBrew
WEINAVENUE
WineBridge
DÉLISŒURS
STADTBAUERNHOF
METZGEREI PETERMANN
Edelpilzzucht Mirko Kalkum
FORELLENGUT ROSENGARTEN
Bard
Schwamm

REGION & QUALITY

ENTRÉES

VARIATION D'ENTRÉES (à partir de 2 personnes) – 17,50 par pers.
Une sélection de saison. Laissez-vous surprendre !
TRIO DE QUICHES – 15,50
Lorraine | Poisson | Végétarienne
PÂTÉ DÉLISOEURS – 12,90
Pâté artisanal français « Les Délisoeurs », préparé par les sœurs Jacob à Homburg | Salade de crudités
POT-AU-FEU DE POISSONS NOBLES – 12,20
Soupe de poisson aux légumes frais, pommes de terre et safran | Dés de filets de poisson
ŒUF EN MEURETTE – 12,50
Œuf poché en sauce au vin rouge, gratiné au comté | Pain à l'ail
CARPACCIO DE KNÖDEL AU PAIN – 12,80
Avec des champignons fins bio sautés, cultivés par Mirko Kalkum à Sarrebruck | Ciboule

STARTER

STARTER SELECTION (minimum 2 people)
– 17.50 per person
A seasonal selection. Let us surprise you!
THREE KINDS OF QUICHE – 15.50
Lorraine | Fish | Vegetarian
PÂTÉ DÉLISOEURS – 12.90
Handmade French pâté by the Jacob sisters in Homburg | Raw vegetable salad
FINE FISH POT-AU-FEU – 12.20
Fish stew with fresh vegetables, potatoes and saffron | Diced fish fillet
OEUF EN MEURETTE – 12.50
Poached egg in red wine sauce, gratinated with Comté cheese | Garlic bread
BREAD DUMPLING CARPACCIO – 12.80
With sautéed organic gourmet mushrooms grown by Mirko Kalkum in Saarbrücken | Spring onions

SALADES

SALADE DE L'AUBERGE – 16,80
Salades vertes et crudités | Croûtons | Vinaigrette maison
... avec poitrine d'oie fumée maison – 21,50
... avec champignons fins bio de Mirko Kalkum (Sarrebruck) – 20,50

PETITE SALADE D'ACCOMPAGNEMENT – 4,80
Salades vertes et crudités | Croûtons | Vinaigrette maison

SALADS

TAVERN SALAD – 16.80
Leafy greens and raw vegetables | Croutons | House dressing

... with house-smoked goose breast – 21.50

... with organic gourmet mushrooms from Mirko Kalkum (Saarbrücken) – 20.50

SIDE SALAD – 4.80
Leafy greens and raw vegetables | Croutons | House dressing

Alle Preise in €, inklusive gesetzlicher MwSt. und freundlicher Bedienung.

PLATS PRINCIPAUX

RUMSTEAK env. 250 g – 29,00
Génisse du lac de Constance « Büffel Bill »

CORDON BLEU (env. 30 min de cuisson au four) – 21,80
Porc de l'Eifel, boucherie Breuer à Sarrebruck-Ensheim | Jambon fumé au feu de bois et raclette OU fromage de Munster

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES –
Frites | Pommes de terre sautées | Écrasé de pommes de terre : 4,00 chacun
Légumes de saison | Salade 'accompagnement : 4,80 chacun
Beurre aux herbes | Sauce aux champignons « Linden » : 3,00 chacun
Airelles : 1,50 la portion
BURGER « LINDEN » – 25,50
Steak haché de bœuf | Pain brioché | Raclette | Galette de pommes de terre | Salade | Mayonnaise au lard | Frites
HAUT DE CÔTE DE BŒUF, mijoté au moins 10 h – 22,80
Dans son jus | Écrasé de pommes de terre
TARTARE FRITES – 26,50
Bœuf « Büffel Bill » fraîchement haché, à assaisonner soi-même | Jaune d'œuf | Câpres | Rémoulade maison | Sauce tartare | Cornichons | Roquette | Oignons rouges | Frites
DAARLER TRIO 2.0 – 21,00
Knödel au pain, sauce crémeuse aux champignons | Knödel aux épinards, sauce sauge-citron vert | Knödel de betterave, beurre noisette

MAIN COURSES

RUMPSTEAK approx. 250 g – 29.00
"Büffel Bill" Lake Constance heifer beef

CORDON BLEU (approx. 30 min in the oven) – 21.80
Eifel pork from Breuer Butchers, Saarbrücken-Ensheim | Smoked ham and Raclette cheese OR Munster cheese

CHOOSE YOUR SIDES AND SAUCES –
French fries | Pan-fried potatoes | Mashed potatoes: 4.00 each
Seasonal vegetables | Side salad: 4.80 each
Herb butter | "Linden" mushroom sauce: 3.00 each
Cranberries: 1.50 per portion
LINDEN BURGER – 25.50
Beef patty | Brioche bun | Raclette cheese | Potato rösti | Lettuce | Bacon mayonnaise | French fries
SLOW-COOKED BEEF CHUCK (minimum 10 hours) – 22.80
In its own gravy | Mashed potatoes
STEAK TARTARE & FRIES – 26.50
Freshly minced "Büffel Bill" beef with garnishes to season yourself | Egg yolk | Capers | Homemade remoulade | Tartare sauce | Gherkins | Rocket | Red onions | French fries
DAARLER TRIO 2.0 – 21.00
Bread dumpling with creamy mushroom sauce | Spinach dumpling with sage-lime sauce | Beetroot dumpling with brown butter
HERB GNOCCHI – 18.50
Brown butter | Salad

Alle Preise in €, inklusive gesetzlicher MwSt. und freundlicher Bedienung.

POISSONS

FILET D'OMBLE CHEVALIER – 32,50
Issu d'une pisciculture à durabilité garantie « Forellengut Rosengarten » | Fondue de poireaux | Gnocchis maison | Sauce au vin rouge Le plat préféré de notre chef : une alliance parfaite, à savourer telle quelle !

FILET DE SANDRE – 34,00
Issu d'une pisciculture à durabilité garantie « Forellengut Rosengarten » | Légumes de saison | Écrasé de pommes de terre | Sauce crémeuse au riesling

POT-AU-FEU DE POISSONS NOBLES – 21,80
Soupe de poisson aux légumes frais | Pommes de terre | Safran | Dés de filets de poisson

DESSERTS ET SUGGESTIONS DU JOUR –
Nos desserts et nos suggestions du jour figurent sur des cartes séparées. Adressez-vous à notre équipe.

FISH

ARCTIC CHAR FILLET – 32.50
Sustainably sourced from "Forellengut Rosengarten" | Leeks | Homemade gnocchi | Red wine sauce
Our chef's favourite dish - the perfect combination, best enjoyed just as it is!

ZANDER FILLET – 34.00
Sustainably sourced from "Forellengut Rosengarten" | Seasonal vegetables | Mashed potatoes | Creamy Riesling sauce

FINE FISH POT-AU-FEU – 21.80
Fish stew with fresh vegetables | Potatoes | Saffron | Diced fish fillet

DESSERTS AND DAILY SPECIALS –
Our dessert menu and changing daily specials are available separately. Please ask our service team.

„Schnitzel-Tag“ | Uniquement le mardi!
"Schnitzel Day" | Tuesdays only!

ENTRÉES

LE MARDI UNIQUEMENT –
Seule notre offre « Schnitzel-Tag » est proposée le
mardi.

VARIATION D'ENTRÉES (à partir de 2 personnes) – 17,50 par pers.
Une sélection de saison. Laissez-vous surprendre !

TRIO DE QUICHES – 15,50
Lorraine | Poisson | Végétarienne

PÂTÉ DÉLISOEURS – 12,90
Pâté artisanal français « Les Délisoeurs », préparé par les sœurs Jacob à Homburg | Salade de crudités

POT-AU-FEU DE POISSONS NOBLES – 12,20
Soupe de poisson aux légumes frais, pommes de terre et safran | Dés de filets de poisson

CARPACCIO DE KNÖDEL AU PAIN – 12,80
Avec des champignons fins bio sautés, cultivés par Mirko Kalkum à Sarrebruck | Ciboule

STARTER

TUESDAYS ONLY –
Only our Schnitzel Day menu is available on Tuesdays.

STARTER SELECTION (minimum 2 people)
– 17.50 per person
A seasonal selection. Let us surprise you!

THREE KINDS OF QUICHE – 15.50
Lorraine | Fish | Vegetarian

PÂTÉ DÉLISOEURS – 12.90
Handmade French pâté by the Jacob sisters in Homburg | Raw vegetable salad
FINE FISH POT-AU-FEU – 12.20
Fish stew with fresh vegetables, potatoes and saffron | Diced fish fillet

BREAD DUMPLING CARPACCIO – 12.80
With sautéed organic gourmet mushrooms grownby Mirko Kalkum in Saarbrücken | Spring onion

„Schnitzel-Tag“ | Uniquement le mardi!

"Schnitzel Day" | Tuesdays only!

Croustillant. Juteux. Fait maison. –

SCHNITZEL « LINDEN » – 17,00
Notre incontournable légendaire - porc

ESCALOPE VIENNOISE – 22,00
Veau

SCHNITZEL « PARMIGIANA » – 19,90
Porc, gratiné avec sauce bolognaise et fromage

SPÉCIAL VÉGÉTARIEN – 15,50
Champignons portobello panés et frits | Rémoulade maison
ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES –
Frites | Pommes de terre sautées : 4,00 chacun
Salade de pommes de terre, lardons et concombre |
Salade d'accompagnement : 4,80 chacun
Sauce aux champignons « Linden » | Sauce à la
crème | Mayonnaise au lard : 3,00 chacune
Airelles : 1,50 la portion

SALADE DE L'AUBERGE – 16,80
Salades vertes et crudités | Croûtons | Vinaigrette
maison

Crispy. Juicy. Homemade. –

LINDEN SCHNITZEL – 17.00
Our legendary classic - pork

WIENER SCHNITZEL – 22.00
Veal

SCHNITZEL "PARMIGIANA" – 19.90
Pork, topped with Bolognese sauce and melted
cheese

VEGGIE SPECIAL – 15.50
Crispy breaded and fried Portobello mushrooms |
Homemade remoulade

CHOOSE YOUR SIDES AND SAUCES –
French fries | Pan-fried potatoes: 4.00 each
Potato, bacon and cucumber salad | Side salad:
4.80 each
"Linden" mushroom sauce | Cream sauce | Bacon mayonnaise: 3.00 each
Cranberries: 1.50 per portion

TAVERN SALAD – 16.80
Leafy greens and raw vegetables | Croutons | House dressing

Unter der Linde

Sankt Arnualer Markt 8
D-66119 Saarbrücken

www.unterderlin.de
post@unterderlin.de
+49 681 9590 66 99

Ausgezeichnet & vernetzt

Slow Food®
Saarland

SAARLAND
GENUSS REGION