



# Unter der Linde

ST. ARNUAL • WIRTSHAUS

## Willkommen Dehemm

Unser Restaurant in St. Arnual, Saarbrücken, bietet Ihnen eine Kombination aus deutscher und französischer Küche mit modernen Einflüssen, die sich durch die Verwendung von hochwertigen, regionalen Produkten auszeichnet.

Wir legen großen Wert auf Frische und Qualität und kochen daher alles selbst, anstatt auf industrielle Fertigprodukte zurückzugreifen. Neben unserer vielfältigen Speisekarte bieten wir auch eine erlesene Auswahl an Weinen und Getränken sowie regelmäßige Themenabende und Special-Events.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie einen unvergesslichen Abend in unserem familiengeführten Restaurant.

Qualität & Genuss in Saarbrücken seit 1933



# INHALT

APERITIF	3
VORSPEISEN   SALATE	4
HAUPTSPEISEN	5
CHEF de CUISINE EMPFEHLUNG   FISCH	6
BIER VOM FASS   AUS DER FLASCHE	7
ALKOHOLFREI	8
SAFT	9
KAFFEE   TEE	9
WEISSWEIN OFFEN	10
ROSÈWEIN OFFEN	10
ROTWEIN OFFEN	11
DIGESTIVES	12
„SCHNITZEL-TAG“   VORSPEISEN   Nur Dienstags!	13
„SCHNITZEL-TAG“   LINDEN-SCHNITZEL   Nur Dienstags!	14

Unsere Dessertkarte finden Sie separat.  
Fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach!

## ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE INFO

Liebe Gäste, alle unsere Speisen können Rückstände und Spuren von allen Allergenen enthalten. Eine detaillierte, schriftliche Allergenliste erhalten Sie gerne von Ihrem Servicepersonal. Gerne informieren wir Sie bei der Auswahl der für Sie kritischen Speisen.

v = vegetarisch vv = vegan gf = glutenfrei



TISCH RESERVIEREN



CE MENU  
EN FRANÇAIS

THIS MENU  
IN ENGLISH

Wirtshaus „Unter der Linde“  
Am St. Arnualer Markt 8  
Email: [post@unterderlin.de](mailto:post@unterderlin.de)



66119 Saarbrücken  
Web: [www.unterderlin.de](http://www.unterderlin.de)  
Instagram: [@unterderlin](https://www.instagram.com/unterderlin)

# APERITIF

Daarler Bär Sarti Likör   Pink Grapefruit   Brombeere   Sekt   Zitrone   Soda		8,50
Winterrosé Mit Fichtennadeln infundierter Gin   Pink Grapefruit   Tonic Water		8,00
Gezwitscher Spritz saarländischer Streuobst Secco mit einem Schuss feinstem Gin		7,50
Linden Spritz Grüner Apfel, Limette, Sekt, Soda		7,50
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda		7,00
Campari Soda/Orange	4 cl	6,00
Pastis de la Sarre aus Tholey im Nordsaarland mit Auszügen aus Süßholz	2 cl	5,50
Ricard	2 cl	4,50
Ferdinand's Rosé Vermouth mit Tonic	4 cl	4,50 7,50
Crémant Diamant de Loire	0,10l	6,00
	0,75l	34,00
Rosé de Blanc&Noir Sekt, Brut, Petgen-Dahm	0,10l	6,50
	0,75l	36,00
Gimonnet Gonet L'Origine Blanc de Blancs Champagner	0,375l	39,00
	0,75l	65,00
Champagne Pol Cochet Grande Reserve Brut Eleganter Champagner der Extraklasse aus Pinot Noir und Chardonnay	0,75l	65,00

## APERITIF ALKOHOLFREI

Frucht-Secco, alkoholfrei Perlig mit Apfel, Traube & Quitte von „PICAPICA“ aus regionalem Streuobst	0,10l	6,00
Ferdinand's O,O   G&T Cordial alkoholfreie Alternative zu Gin&Tonic   Soda		7,00



### Pastis de la Sarre

Das ist Savoir Vivre in seiner reinsten Form. In dieser Rezeptur wurden Anis, Fenchel, Koriander und andere Kräuter mit feinsten Zunge aufeinander abgestimmt und durch einen Auszug von Süßholzwurzel, einem außergewöhnlichen Produkt, verfeinert. Genießen Sie ihn pur oder auf Eis.

Eckerts Brennerei Manufaktur, Saarland

## VORSPEISEN

TOPINAMBUR-SUPPE   v, gf	9,50
BUNTE BETE   v	11,50
- mit luftgetrockneter Bresaola	+3,50
- Goldforellen-Tatar	+6,50
- Apfelmeerrettich-Eis	+2,50
VORSPEISENTELLER ab 2 Personen verschiedene, feine Linden-Vorspeisen	p. P. 16,50
GOLDFORELLEN-TATAR	14,50
Apfelmeerrettich-Eis   Erbsenkresse	
DREIERLEI KÄSE-QUICHE   v	14,50
Blaukäse-Birne   Camembert-Preiselbeer   Ziegenkäse-Feige   Chicorée-Salat	
PÂTÉ DÉLISOEURS   gf	12,50
Traditionell handwerkliche Paté, hergestellt von den Jacob-Schwestern in Homburg   Rohkostsalat	
POT-AU-FEU VON EDELFISCHEN   gf	11,00
Klare Fischsuppe mit frischem Gemüse, Kartoffeln, Safran   Fischfiletwürfel	
OFENPFÄNNCHEN   gf	
Im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken	
6 Scampis	14,50
6 Schnecken	9,50
3 Schnecken & 3 Scampis	12,00

## SALATE

SCAMPI WIRTSHAUSSALAT	23,50
mit gebratenen Scampi Blattsalate   Rohkostsalate   geröstete Kerne   Croûtons   Saarbrücker Kresse   Wirtshausdressing	
„MIRKO“ WIRTSHAUSSALAT   v	19,50
mit gebratenen Bio-Edelpilzen aus Mirko Kalkums Saarbrücker Anbau Blattsalate   Rohkostsalate   geröstete Kerne   Croûtons   Saarbrücker Kresse   Wirtshausdressing	
BEILAGENSALAT   v	4,50



### Les Délishoeurs

Die Manufaktur für feinste Pâtés  
Die Liebe zu französischem Essen, erlesenen  
Zutaten und neuen Geschmackserlebnissen -  
das ist es, was unsere Delikatessen zu etwas  
ganz Besonderem macht. Denn wir verarbeiten  
nicht einfach ein Produkt. Wir produzieren  
Paté aus Leidenschaft!

[www.delisoeurs.de/les-delisoeurs/](http://www.delisoeurs.de/les-delisoeurs/)

# HAUPTSPEISEN

RUMPSTEAK von der Färsen ca. 250g	28,00
HOHE RIPPE min. 10 Std. in eigene Sauce gegart!	20,00
CORDON BLEU braucht seine Zeit im Ofen vom Luxembourger Landschwein - Kaminschinken   Raclette Käse oder - Kaminschinken   Münster Käse	18,50

## WÄHLEN SIE HIER IHRE BEILAGEN UND SAUCEN!

- Pommes Frites   Röstkartoffeln   Kartoffelgratin	je	4,00
- Chorizo-Stampf   Gemüse	je	4,50
- Pfeffersauce   Pilzsauce   Salbei-Limetten Sauce	je	3,00
- Preiselbeeren	Port.	1,50

„RIMOCO“ HIRSCHGULASCH Von Wild aus heimischen Wäldern! Bio Gewürze von „Rimoco“   Rotkraut   Kartoffelklöße	25,50
DAARLER TRIO 2.0   v Semmelknödel   Pilzrahmsauce Spinatknödel   Salbei-Limette-Sauce Rote Bete Knödel   Nussbutter	19,50
TOPINAMBUR-VARIATION   vv Geschmort   Püree   Chips   würzige Sauce	19,50
MAISHÄHNCHENBRUST mit Pilzen gefüllt, gegrillt   Kartoffelgratin   Gemüse   Pfeffersauce	26,00
TARTAR FRITES Frisch gewolfte Rindfleisch mit Garnitur zum selbst anmachen   Eigelb   Pommes Frites   Remoulade	24,50



## Keimbacher Hof, St. Wendel

Eine Voraussetzung für gutes und genussreiches Essen ist die Art und Weise seiner Entstehung. Wir lieben unsere Landwirtschaft und unsere Tierhaltung. Dafür leben wir. Und wir stehen für allerbeste Lebensmittel in unserem Hofladen. Ehrlich. Nachvollziehbar. Gut.

[www.keimbacher-hof.de](http://www.keimbacher-hof.de)

## FISCH

### FILET VOM SAIBLING

30,50

gesicherte Nachhaltigkeit vom Forellengut Rosengarten |  
Lauchgemüse | hausgemachte Gnocchi | Rotweinsauce

Das Lieblingsgericht unseres Küchenchefs,  
die perfekte Kombination nur so zu genießen!

### POT AU FEU VON EDELFISCHEN | gf

20,50

klare Fischsuppe mit frischem Gemüse | Kartoffeln | Safran |  
Fischfiletwürfel

### FORELLE „ROSENGARTEN“ | gf

26,50

Chorizo-Stampf | Gemüse | Salbei-Limetten Sauce



### Rosengarten

Seit 1973 besteht das Forellengut Rosengarten. Es befindet sich in einem Seitental der Saar, 24 km von Trier entfernt. Seit kurzem ist unser Tal ein ausgewiesenes FFH-Schutzgebiet. Unsere Fische haben viel Platz zum Schwimmen: im Gegensatz zu einer Vielzahl von Mitbewerbern halten wir unsere Fische sehr extensiv in naturnahen Teichen und nicht wie sonst vielfach üblich mit 150-500 kg/m<sup>3</sup>.  
Bei uns gilt: Natur pur statt Massentierhaltung!

[fisch-rosengarten.de](http://fisch-rosengarten.de)

## DESSERTS

**Unsere DESSERTS  
finden Sie auf der „SPEZIAL DESSERT-KARTE“.**

Fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach!



## BIER VOM FASS

KARLSBERG URPILS	0,30 l	2,90
	0,50 l	4,90
KARLSBERG KELLERBIER	0,30 l	3,20
	0,50 l	5,10
TINY BREW HELLES	0,30 l	3,90
Frischbier aus dem Bliesgau	0,50 l	6,50
BAYREUTHER LANDBIER	0,30 l	3,20
Fränkisch Dunkel	0,50 l	5,10
ERDINGER WEIßBIER	0,30 l	3,20
	0,50 l	5,10

## BIER AUS DER FLASCHE

KARLSBERG PILS <i>alkoholfrei</i>	0,33 Fl	3,50
KARLSBERG RADLER <i>alkoholfrei</i>	0,33 Fl	3,50
KARLSBERG FRESH <i>alkoholfrei</i>	0,33 Fl	3,50
KARLSBERG BRAUERMALZ <i>alkoholfrei</i>	0,33 Fl	3,30
ERDINGER WEIßBIER <i>alkoholfrei</i>	0,50 Fl	4,90
ERDINGER DUNKEL	0,50 Fl	4,90



### Karlsberg

Unsere Menschen und ihre Geschichten machen Karlsberg zu dem, was wir sind. Unsere Brauer:innen verbinden traditionelles Handwerk mit Kreativität und Mut am Braukessel.  
[karlsberg.de](https://www.karlsberg.de)

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HAUSLIMONADE	0,30 l	5,00
Selbstgemachte Fruchtlimonade, je nach Saison		
MINERALWASSER MEDIUM	0,25 l	2,60
	0,75 l	6,00
MINERALWASSER STILL	0,25 l	2,60
	0,75 l	6,00
COCA COLA	0,20 l	2,50
COCA COLA Light	0,20 l	2,50
COCA COLA Zero Sugar	0,20 l	2,50
SPRITE	0,20 l	2,50
FANTA	0,20 l	2,50
MEZZO MIX	0,20 l	2,50
ORANGINA	0,25 l	3,50
gelb oder rot		
SCHWEPPEs Bitter Lemon	0,20 l	3,00
SCHWEPPEs Tonic Water	0,20 l	3,00
SCHWEPPEs Ginger Ale	0,20 l	3,00
PIRANJA-LIMO	0,25 l	3,00
Orange-Kardamom		
PIRANJA-LIMO	0,25 l	3,00
Kirsch-Rosmarin		
PIRANJA EISTEE	0,25 l	3,00
Limette-Minze		



## Piranja

Angefangen hat alles im Jahr 2010 in Neunkirchen (Saar), dort hat piranja-cola seinen Firmensitz.

Unabhängig, begeistert und getrieben von dem Gedanken, die Qualität ihrer Produkte jeden Tag ein Stück besser zu machen.

Piranja cola ist ein kleines, regionales Unternehmen, welches sich auf die Fahne geschrieben hat, außergewöhnliche Getränke abseits des Mainstreams zu kreieren.

[piranjas.shop](http://piranjas.shop)



## SAFT | SCHORLEN

APFELSAFT naturtrüb	0,20 l	2,80
als Schorle	0,20 l	2,70
als Schorle	0,50 l	4,80
JOHANNISBEERSAFT	0,20 l	3,30
als Schorle	0,20 l	3,20
als Schorle	0,50 l	6,50
ORANGENSAFT	0,20 l	3,30
als Schorle	0,20 l	3,20
als Schorle	0,50 l	6,50

## KAFFEE

KAFFEE	Tasse	3,20
ESPRESSO	Tasse	2,80
DOPPELTER ESPRESSO	Tasse	4,20
ESPRESSO MACCHIATO	Tasse	3,20
LATTE MACCHIATO	Tasse	3,90
LATTE MACCHIATO <small>verfeinert</small> mit Vanille, Crème brûlée oder Haselnuss	Tasse	4,50
CAPPUCCINO	Tasse	3,50
MILCHKAFFEE	Tasse	3,50
TEE	Tasse	2,90
verschiedene Sorten		



### Die Kaffeebohne

Wir sind ein kleines, feines Geschäft in der Saarbrücker Bahnhofstraße, in dem es hauptsächlich um Kaffee geht. Seit 1950 rösten wir unsere Bohnen im schonenden Trommelröstverfahren und legen dabei großen Wert auf Qualität und Sorgfalt. Dafür braucht es vor allem den Verzicht auf Pestizide und die Fokussierung auf einen nachhaltigen Landwirtschaftsbetrieb.

[diekaffeebohne.de](http://diekaffeebohne.de)

## WEISSWEIN OFFEN

VIN DU PATRON	0,10 l	3,50
Hauswein	0,20 l	6,90
AUXERROIS	0,10 l	4,30
Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf elegant   säurearm	0,20 l	8,50
GRAUER BURGUNDER	0,10 l	3,90
Becker-Schittler, Zornheim, Rheinhessen ausgewogene Frucht	0,20 l	7,60
WEIßBURGUNDER-AUXERROIS CUVÉE	0,10 l	3,90
Felix Waldkirch, Rhodt, Pfalz	0,20 l	7,60
RIESLING	0,10 l	3,90
Becker-Schittler, Zornheim, Rheinhessen leicht & frisch   viel Frucht	0,20 l	7,60

## ROSÉWEINE OFFEN

### UNSER SOMMERROSÉ

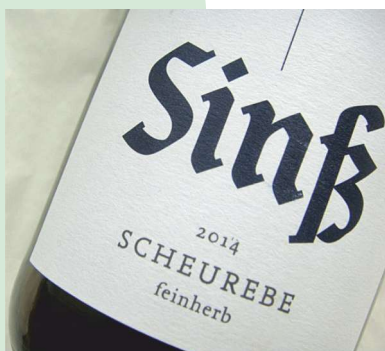
Languedoc

Unser Sommerrosé kommt frisch, fruchtig und leicht daher. Bereits der erste Schluck schmeckt nach Ihrem Lieblingsurlaub in der Provence.

0,10 l	3,50
0,20 l	6,90
0,75 l	21,50
1,5 l	43,00



### Sinß



Gute Weine wurden bei uns schon immer gemacht! Die Böden bieten dafür einfach die beste Basis. Seit über 200 Jahren widmet sich unsere Familie mit großer Leidenschaft dem Weinbau. Seit Johannes in Geisenheim studiert hat und mit seinem Vater zusammenarbeitet, können beide ihr Wissen bündeln, um noch authentischere Burgunder und Rieslinge zu erzeugen. Das Ziel aller ist es, den eleganten Weinstil der Region auf die Spitze zu treiben.

[sinss.de](http://sinss.de)

## ROTWEIN OFFEN

VIN DU PATRON	0,10 l	3,50
Hauswein	0,20 l	6,90
Nd'A   BIO		
Villa Carumè, Sicilia, Nero D'Avola	0,10 l	4,00
weich und zart	0,20 l	7,70
LUNA PIENA		
Cantine San Marzano, Primitivo	0,10 l	3,90
beerig-schokoladig	0,20 l	7,60
CHÂTEAU CARBONAC		
Corbieres   Cuvée - Syrah, Mourvèdre, Grenache	0,10 l	4,30
Noten von Cassis, Himbeere, Erdbeere	0,20 l	8,50

**Unsere FLASCHENWEINE finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.**

**Fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach!**



### Sommerrosé

Sie bekommen unseren Sommerrosé bei uns auch zum Mitnehmen und Zuhause Genießen. Fragen Sie bei Ihrem Service nach!

Auch bei unseren Freunden von EDEKA Lonsdorfer in St. Arnual und in der Mainzer Strasse können Sie unseren Sommerrosé finden.

## DIGESTIVES

LIMONCELLO „Saarmoncello“   BIO   aus dem Saarland	2 cl	5,00
LINIE AQUAVIT geeist	2 cl	5,50
DALWHINNIE Scotch Whiskey   15y	4 cl	9,00
BAILEYS IRISH CREAM	4 cl	4,00
SAMBUCA MOLINARI	4 cl	4,50
GRAPPA NONINO	2 cl	4,50
OBSTBRÄNDE WILLIAMS   MIRABELLE   ZWETSCHGE   HIMBEERE   HASELNUSS	2 cl	4,00
VIEILLE PRUNE   VIEILLE MIRABELLE	2 cl	5,00
RAMAZOTTI   AVERNA	4 cl	4,00
FERNET BRANCA	2 cl	3,50
DOKTOR Ricard   Fernet Branca	4 cl	4,50
SCHWARZKIRSCH BALSAM alkoholfrei	2 cl	4,50



Sonnenverwöhnte sizilianische BIO Zitronen geben dem Saarmoncello die einzigartige zitronig-fruchtige Frische und Spritzigkeit. Nach dem ersten Schluck des Limoncello fühlst du dich wie im letzten Sommerurlaub!