

Unter der Linde

REGION & QUALITÄT

Unter der Linde

Willkommen Dehemm

Unsere Küche beginnt beim Produkt.

Frische, Herkunft und Saisonalität stehen für uns an erster Stelle.
Gemeinsam mit ausgewählten Produzenten aus der Region
entstehen Gerichte mit Charakter – ehrlich, handwerklich, saisonal.



REGION & QUALITÄT

INHALT

APERITIF	4
VORSPEISEN	5
SALATE	5
HAUPTSPEISEN	6
FISCH	7
BIER VOM FASS | AUS DER FLASCHE	8
ALKOHOLFREI	9
SAFT	9
KAFFEE | TEE	10
WEISSWEIN OFFEN	10
ROSÉWEIN OFFEN	11
ROTWEIN OFFEN	11
LONGDRINKS | DIGESTIVES	12
„SCHNITZEL-TAG" | Nur Dienstags!	13,14
Dienstags gilt nur das „Schnitzel-Tag" Angebot.	
ALLERGENE | ZUSATZSTOFFE INFO	15

Unsere **DESSERTKARTE & TAGESEMPFEHLUNGEN** finden Sie separat!
Fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach.

LINDENPOST

Bleiben Sie auf dem Laufenden!
Scannen Sie diesen QR-Code und melden Sie sich für unseren Newsletter an, um aktuelle Neuigkeiten und besondere Angebote zu erhalten.

APERITIF

Hossa 8,50
Lavendel | Holunder | Zitrone | Prosecco | Soda

Linden Spritz 7,50
Grüner Apfel | Limette | Prosecco | Soda

Daarler Bär 8,50
Sarti Likör | Pink Grapefruit | Prosecco | Zitrone | Soda

Pfirsich Perfekt 8,50
Pfirsich Likör | Himbeer | Zitrone | Prosecco | Soda

Campari Spritz 7,50
Campari | Pink Grapefruit | Prosecco | Soda

Aperol Spritz 8,00
Aperol | Prosecco | Soda

Campari Soda/Orange 4 cl 6,50

Pastis de la Sarre 2 cl 5,50
aus Tholey im Nordsaarland
mit Auszügen von Süßholz

Ricard 2 cl 4,80

Ferdinand`s Rosé *Vermouth* 4 cl 4,50

Martini bianco *oder* rosso 4 cl 4,50

APERITIF **alkoholfrei**

Frucht-Secco 0,10 l 6,20
Perlig mit Apfel, Traube & Quitte
von „PICAPICA" aus regionalem Streuobst

Ferdinand`s 0,0 7,00
alkoholfreie Alternative zur Gin&Tonic | Soda

Crémant Diamant de Loire 0,10 l 6,50
0,75 l 42,00

Rosé de Blanc&Noir Sekt, Brut, Petgen-Dahm 0,10 l 6,80
0,75 l 43,00

Champagne Pol Cochet Grande Reserve Brut 0,75 l 60,00
Eleganter Champagner der Extraklasse aus Pinot Noir und Chardonnay

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

VORSPEISEN

VORSPEISEN-VARIATION **ab 2 Personen** p. P. 17,50
Eine Variation nach Saison. Lassen Sie sich überraschen!

DREIERLEI QUICHE 1,3,4,7,9 15,50
Lorraine | Fisch | Vegi

PÂTÉ DÉLISOEURS 3,7,10,a,e,g 12,90
„Les Délisoeurs" handgemachte französische Pâté,
hergestellt von den „***Jacob-Schwestern***" in Homburg | Rohkostsalat

POT AU FEU VON EDELFISCHEN 4,9,14, GF 12,20
Fischeintopf mit frischem Gemüse, Kartoffeln, Safran | Fischfiletwürfel

"OEUF EN MEURETTE" 1,3,7,9 12,50
Pochiertes Ei in Rotweinsauce mit ***Comté-Käse*** überbacken | Knobibrot

SEMMELKNÖDEL-CARPACCIO 1,3,7 V 12,80
mit gebratenen Bio-Edelpilzen aus „***Mirko Kalkums***" Saarbrücker Anbau
und Lauchzwiebeln

SALATE

WIRTSHAUSSALAT 8,9,10,11,12, V, VG möglich 16,80
Blattsalate & Rohkost | Croûtons | Wirtshausdressing

...mit hausgeräucherter Gänsebrust 21,50
...mit Bio-Edelpilzen aus „***Mirko Kalkums***" Saarbrücker Anbau VG 20,50

BEILAGENSALAT 8,9,10,11,12, V, VG möglich 4,80
Blattsalate & Rohkost | Croûtons | Wirtshausdressing

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

HAUPTSPEISEN

RUMPSTEAK ca. 250g 29,00
*„**Büffel Bill**“* Bodensee Färse

CORDON BLEU braucht seine Zeit *(ca. 30 min.)* im Ofen 1,3,7,a 21,80
vom Eifel-Schwein *„**Metzgerei Breuer SB-Ensheim**“*
...mit Kaminschinken | Raclette Käse
oder
...mit Kaminschinken | Münster Käse

WÄHLEN SIE HIER IHRE BEILAGEN UND SAUCEN!

- **Pommes Frites | Röstkartoffeln | Stampes** **je 4,00**
- **Gemüse der Saison 7,9 | Beilagensalat** 8,9,10,11,12 V **je 4,80**
- **Kräuterbutter 7 | Linden-Pilzsauce** 1,7,9 **je 3,00**
- **Preiselbeeren a** **Port. 1,50**

LINDENBURGER 1,3,7,9,10,12 25,50
Rinder-Patty | Brioche Bun | Raclette Käse | Rösti | Salat |
Speck-Mayonnaise | Pommes Frites

HOHE RIPPE min. 10 Std. gegart! 22,80
in eigener Sauce | Stampes

TARTAR FRITES 3,10 26,50
Frisch gewolftes *„**Büffel Bill**“* Rindfleisch mit Garnitur zum selbst anmachen |
Eigelb | Kapern | selbstgemachte Remoulade | Tartarsauce | Cornichons | Rucola |
rote Zwiebeln | Pommes Frites

DAARLER TRIO 2.0 1,3,7,9 V 21,00
Semmelknödel-Pilzrahmsauce | Spinatknödel-Salbei-Limette-Sauce |
Rote Bete Knödel-Nussbutter

KRÄUTER-GNOCCHI 1,9,3 V 18,50
Nussbutter | Salat

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

FISCH

FILET VOM SAIBLING 1,3,4,7,9,15 — 32,50
gesicherte Nachhaltigkeit vom *„Forellengut Rosengarten"* |
Lauchgemüse | hausgemachte Gnocchi | Rotweinsoße

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

FILET VOM ZANDER 1,4,7,9,15 — 34,00
gesicherte Nachhaltigkeit vom *„Forellengut Rosengarten"* |
Gemüse der Saison | Stampes | Riesling-Sahnesauce

POT AU FEU VON EDELFISCHEN 4,9,14, GF — 21,80
Fischeintopf mit frischem Gemüse | Kartoffeln | Safran | Fischfiletwürfel



Unsere **DESSERTKARTE**
finden Sie separat! Fragen Sie
einfach beim Servicepersonal nach.



Entdeckt unsere wechselnden
TAGESEMPFEHLUNGEN
Es ist bestimmt etwas Leckeres für Sie dabei.

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

BIER vom FASS

KARLSBERG URPILS	0,30 l	3,20
	0,50 l	5,20
KARLSBERG KELLERBIER	0,30 l	3,40
	0,50 l	5,50
TINY BREW HELLES	0,30 l	4,80
Gebraut im Biosphärenreservat Bliesgau!	0,50 l	7,50
BAYREUTHER LANDBIER DUNKEL	0,30 l	3,40
	0,50 l	5,50
ERDINGER WEIßBIER	0,30 l	3,50
	0,50 l	5,60

BIER aus der FLASCHE

KARLSBERG UrPils 0,0 **alkoholfrei**	0,33 Fl	3,60
KARLSBERG RADLER **alkoholfrei**	0,33 Fl	3,60
KARLSBERG FRESH **alkoholfrei**	0,33 Fl	3,60
KARLSBERG BRAUERMALZ **alkoholfrei**	0,33 Fl	3,60
BAYREUTHER HELL **alkoholfrei**	0,50 Fl	5,00
ERDINGER WEIßBIER **alkoholfrei**	0,50 Fl	5,00
ERDINGER DUNKEL	0,50 Fl	5,00

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

ALKOHOLFREI

HAUSLIMONADE e,i Selbstgemachte Fruchtlimonade, je nach Saison	0,30 l	5,00
TEINACHER MINERALWASSER medium	0,25 l	2,50
	0,75 l	6,50
TEINACHER MINERALWASSER still	0,25 l	2,50
	0,75 l	6,50
COCA COLA e,f,h,i	0,20 l	2,60
COCA COLA Light e,f,h,i	0,20 l	2,60
COCA COLA Zero Sugar e,f,h,i	0,20 l	2,60
SPRITE, FANTA, MEZZO MIX e,f,i	0,20 l	2,60
ORANGINA gelb *oder* rot	0,25 l	3,50
SCHWEPPES d,f,i Bitter Lemon *oder* Tonic Water	0,20 l	3,30
PIRANJA-LIMO Orange-Kardamom *oder* Kirsch-Rosmarin f	0,25 l	3,00
PIRANJA EISTEE Limette-Minze *oder* Himbeere *oder* Heidelbeere-Cranberry f	0,25 l	3,00

SAFT | SCHORLEN

APFELSAFT naturtrüb	0,20 l	3,00
als Schorle	0,20 l	2,80
als Schorle	0,50 l	4,90
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

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

KAFFEE

Frisch gerösteter Kaffee von *„**Die Kaffeebohne**“* Saarbrücken

KAFFEE	Tasse	3,20
ESPRESSO	Tasse	2,90
DOPPELTER ESPRESSO	Tasse	5,00
ESPRESSO MACCHIATO	Tasse	3,40
LATTE MACCHIATO	Glas	4,00
LATTE MACCHIATO verfeinert mit Vanille, Crème brûlle oder Haselnuss	Glas	4,50
CAPPUCCINO	Tasse	3,70
MILCHKAFFEE	Tasse	3,90
TEE verschiedene Sorten	Tasse	3,00

WEISSWEIN OFFEN

VIN DU PATRON	0,10 l	3,60
	0,20 l	7,00
AUXERROIS Petgen-Dahm, Perl-Sehndorf	0,10 l	4,30
	0,20 l	8,50
GRAUER BURGUNDER Becker-Schittler, Zornheim, Rheinhessen	0,10 l	3,90
	0,20 l	7,60
RIESLING Becker-Schittler, Zornheim, Rheinhessen	0,10 l	3,90
	0,20 l	7,60
WEIßBURGUNDER-AUXERROIS CUVEE Felix Waldkirch, Rhodt, Pfalz	0,10 l	3,90
	0,20 l	7,60

WineBridge
WEINAVENUE
Sinß

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

ROSÉWEIN OFFEN

Sinß „Gisela S.“ blanc de noire trocken | BIO | Windesheim | Nahe
Sehr ausgewogen klingen die Frucht, die Säure und die Phenole,
die dem Wein seinen Körper verleihen, lange nach.
Ein feiner Wein mit viel Ausdruck!

0,10 l	4,60
0,20 l	9,00
0,75 l	32,00

UNSER SOMMERROSÉ Languedoc
Unser Sommerrosé kommt frisch, fruchtig und leicht daher.
Schon der erste Schluck schmeckt nach Ihrem Lieblingsurlaub
in der Provence.

0,10 l	3,80
0,20 l	7,50
0,75 l	23,00



ROTWEIN OFFEN

VIN DU PATRON	0,10 l	3,60
	0,20 l	7,00
LUNA PIENA Cantine San Marzano, Primitivo	0,10 l	3,90
	0,20 l	7,60
BODEGAS ALCONDE Spanien, Tempranillo	0,10 l	3,90
	0,20 l	7,60
CHÂTEAU CARBONAC Corbières | Cuvée	0,10 l	4,30
	0,20 l	8,50

Unsere FLASCHENWEINE finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.

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

LONGDRINKS

GIN & TONIC d,f	mit 4 cl Spirituose	7,50
CUBA LIBRE e,f,h,i	mit 4 cl Spirituose	7,50
VODKA LEMON d,f	mit 4 cl Spirituose	7,50

DIGESTIVES

RAMAZOTTI	4 cl	4,00
AVERNA	4 cl	4,00
FERNET BRANCA	2 cl	3,50
DOKTOR Ricard | Fernet Branca	4 cl	4,20
LIMONCELLO	2 cl	5,00
LINIE AQUAVIT	2 cl	5,50
DALWHINNIE | Scotch Whiskey | 15y	2 cl	6,50
SAMBUCA MOLINARI	2 cl	3,00
GRAPPA NONINO | 12y	2 cl	4,00
HENNESSY VS	2 cl	4,50
OUZO 12 | Gold	2 cl	3,50
OBSTBRÄNDE: Williams | Zwetschge | Himbeere | Haselnuss	2 cl	4,00
ALTE BRÄNDE: Vieille Prune | Alte Marille	2 cl	5,00

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

ZEICHENERKLÄRUNG

Allergene

1	Gluten
2	Krebstiere
3	Eier
4	Fisch
5	Erdnuss
6	Soja
7	Milch
8	Schalenfrüchte
9	Sellerie
10	Senf
11	Sesam
12	Lupine
13	Sulfite
14	Weichtiere
15	Histamin

Zusatzstoffe

a	Konservierungsstoffe
b	Phosphat
c	Schwefel
d	Chinin
e	Farbstoffe
f	Süßungsmittel
g	Geschmacksverstärker
h	Koffein
i	Säuerungsmittel

V= vegetarisch
GF= glutenfrei
VG= vegan

INFO!
Trotz sorgfältiger Herstellung können unsere Gerichte neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

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