

MENU Francais

(English, see below)

Entrées

Soupe de champignons á la crème Culture des champignons à Sarrebruck, avec croûton au fromage	9,5€
TARTARE DE SAUMON Galette de pommes de terre crème fraiche à l'aneth v	14,50€
Paté Delisoeurs paté traditionnel artisanal fabriqué par les soeurs Jacob à Hombourg Salades de crudités	11,5€
Saar-Ravioli avec de la choucroute et beurre noisette	13,5€
Oeuf en Meurette Oeufs pochés sauce meurette	12,5€
Pot au feu de poissons soupe de poissons avec légumes frais, pommes de terre, safran et cubes de filet de poissons	11,0€
Carpaccio de betteraves colorés avec mousse de fromage de chèvres	13,5€
SCAMPI MÉDITERRANÉEN scampis poellés fenouil-orange ...affiné au Ricard	15,50€
Poêle au four dans une poêle en terre cuite gratinée au beurre aux herbes	
6 scampis	14,5€
6 escargots	9,5€
3 escargots et 3 scampis	12,0€
Variation d'entrées à partir de 2 personnes spécialités maison	15,0€ p.p.

Linden Spéciale

FILET DE BOEUF de génisse env. 180g 42,00€

Pommes de terre sautées | Légumes

ROULADE DE CHOU 18,50€

farci de boulgour et de champignons | galette de pommes de terre |
sauce au vin blanc et au thym | v

Daarler Trio 2.0 19,5€

Boulette de pain, sauce à la crème de champignons
Boulette d'épinard, sauce à la sauge et au citron vert
Boulette de betterave rouge, beurre de noix

SUPRÊME DE POULET DE MAÏS 23,00€

au gril | boulgour aux champignons | sauce au vin blanc et au thym

Haute côtes de boeuf (cuit pendant au moins 10 heures!) 28,0€
sauce barbecue, purée de pommes de terre, légumes braisés

Linden-Burger (Burger du tilleul) 23,5

sanglier, oignons rouge, chutney de poire, barbecue mayonnaise, pommes frites

Cordon Bleu 25,5€

du porc luxembourgeois, pommes frites, salade
-prend son temps dans la poêle-
Jambon cuit fumé, raclette
Jambon cuit fumé, munster

...volontiers avec des airelles rouges (+1,5)

Rumpsteak, de génisse, ca. 250g 34,0€

Pommes de terre sautées, légumes

...volontiers avec... du beurre aux herbes (+2)

... des oignons braisés (+2)

Poissons

Filet d'omble chevalier du domaine de truites Rosengarten, poireaux, gnocchis maison, sauce au vin rouge	30,5€
Pot au feu de poissons soupe de poissons avec légumes frais, pommes de terre, safran et cubes de filet de poissons	20,5€

ENGLISH MENU

STARTERS

CREAM OF MUSHROOM SOUP of organic mushrooms from Mirko Kalkum's Saarbrücken cultivation cheese croutons v	9,50€
SALMON TARTARE Potato pancakes dill sour cream v	14,50€
PATÉ DÉLISOEURS Traditional artisan paté, made by the Jacob sisters in Homburg Jacob sisters in Homburg raw vegetable salad gf	11,50€
SAAR-RAVIOLI Sauerkraut nut butter	13,50€
OEUF EN MEURETTE Poached egg in bacon and red wine sauce	12,50€
POT-AU-FEU OF NOBLE FISH Clear fish soup with fresh vegetables, potatoes, saffron fish fillet cubes gf	11,00€
COLOURED BEETROOT CARPACCIO with goat's cheese mousse v	13,50€
SCAMPI MÉDITERRANÉEN fried scampi fennel oranges ...refined with Ricard	15,50€
CLAYPAN Baked in a pan with herb butter gf	
6 scampi	14,50€
6 snails	9,50€
3 snails & 3 scampi	12,00€
STARTER PLATE from 2 persons p. p.	15,00€

various, fine Linden starters

LINDEN SPECIAL

BEEF FILLET from the heifer approx. 180g 42,00€
Roast potatoes | vegetables

RUMPSTEAK from the heifer approx. 250g 34,00€
Roast potatoes | vegetables

...served with:

Braised onions 2,00€
herb butter 2,00€

CABBAGE ROULADE 18,50€
filled with bulgur and mushrooms | potato pancakes | white wine and thyme sauce
| v

DAARLER TRIO 2.0 19,50€
Bread dumplings | mushroom cream sauce | v
Spinach dumplings | sage-lime sauce | v
Beetroot dumplings | nut butter | v

HIGH RIP cooked for at least 10 hours! 28,00€
in own sauce | stamps | braised vegetables

LINDENBURGER 23,50€
wild boar | pear chutney | BBQ mayonnaise | salad | red onions | chips
salad | red onions | French fries

CORN-FED CHICKEN SUPRÊME 23,00€
grilled | bulgur mushrooms | white wine-thyme sauce

CORDON BLEU takes its time in the oven
of Luxembourg country pork | French fries | salad
- with chimney ham | raclette cheese 25,50€
- with chimney ham | Münster cheese 25,50€
...with cranberries +1,50€

FISH

FILLET OF CHAR 30,50
guaranteed sustainability from Forellengut Rosengarten |
leek vegetables | homemade gnocchi | red wine sauce

Our chef's favourite dish,
the perfect combination to enjoy just like this!

POT AU FEU OF NOBLE FISH 20,50

clear fish soup with fresh vegetables | potatoes | saffron | diced fish meat | gf