



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 im Sommer Live-Musik.

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	4
LINDEN SPEZIAL CHEF de CUISINE EMPFEHLUNG FISCH	5
DESSERTS	7
BIER VOM FASS AUS DER FLASCHE	8
ALKOHOLFREI	9
SAFT	10
KAFFEE TEE	10
WEISSWEIN OFFEN	11
ROSÈWEIN OFFEN	11
ROTWEIN OFFEN	12
DIGESTIVES	13

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



Am St. Annualer Markt 8
66119 Saarbrücken
Web: unterderlin.de
Email: post@unterderlin.de
Instagram: [@unterderlinde](https://www.instagram.com/unterderlinde)

Tisch reservieren



APERITIF

Daarler Winter, unser Glüwein-Spritz Ramazzotti Rosato Zimt Santa Rosé Soda		8,00
Linden Sour Havana Lavendel Rohrzucker Zitrone Orange		8,50
Gezwitscher Spritz saarländischer Streuobst Secco mit einem Schuss feinstem Gin		7,50
Linden Spritz Grüner Apfel, Limette, Sekt, Soda		7,50
Wilde Quitte Quitte Likör, Fruchtsecco		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 0,75l	6,00 34,00
Rosé de Blanc&Noir Sekt, Brut, Petgen-Dahm	0,10l 0,75l	6,50 36,00
Champagne Pol Cochet Grande Reserve Brut Eleganter Champagner der Extraklasse aus Pinot Noir und Chardonnay	0,75l	65,00
Frucht-Secco, alkoholfrei Perlig mit Apfel, Traube & Quitte von „PICAPICA“ aus regionalem Streuobst	0,10l	6,00

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



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

PILZRAHMSUPPE von Bio-Edelpilzen aus Mirko Kalkums Saarbrücker Anbau Käsecroustons v	9,50
LACHSTARTAR Kartoffelpuffer Dillschmand v	14,50
PÂTÉ DÉLISOEURS Traditionell handwerkliche Paté, hergestellt von den Jacob-Schwestern in Homburg Rohkostsalat gf	11,50
SAAR-RAVIOLI Sauerkraut Nussbutter	13,50
OEUF EN MEURETTE Pochiertes Ei in Speck-Rotweinsosse	12,50
POT-AU-FEU VON EDELFISCHEN Klare Fischsuppe mit frischem Gemüse, Kartoffeln, Safran Fischfiletwürfel gf	11,00
BUNTE BETE CARPACCIO mit Ziegenkäsemousse v	13,50
SCAMPI MÉDITERRANÉEN gebratene Scampi Fenchel-Orangen ...mit Ricard verfeinert	15,50
OFENPFÄNNCHEN Im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken gf	
6 Scampis	14,50
6 Schnecken	9,50
3 Schnecken & 3 Scampis	12,00
VORSPEISENTELLER ab 2 Personen verschiedene, feine Linden-Vorspeisen	p. P. 15,00



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/

LINDEN SPEZIAL

RINDERFILET von der Färsche ca. 180g Röstkartoffeln Gemüse	42,00
RUMPSTEAK von der Färsche ca. 250g Röstkartoffeln Gemüse	34,00
...dazu: Schmorzwiebeln Kräuterbutter	2,00 2,00
KOHLROULADE mit Bulgur und Edelpilzen gefüllt Kartoffelpuffer Weißwein-Thymiansauce v	18,50
DAARLER TRIO 2.0 Semmelknödel Pilzrahmsauce v Spinatknödel Salbei-Limette-Sauce v Rote Bete Knödel Nussbutter v	19,50
HOHE RIPPE min. 10 Std. gegart! in eigene Sauce Stampes Schmorgemüse	28,00
LINDENBURGER Wildschwein Birnen-Chutney BBQ-Mayonnaise Salat rote Zwiebeln Pommes Frites	23,50
MAISHÄHNCHEN-SUPRÊME vom Grill Bulgur-Edelpilze Weißwein-Thymiansauce	23,00
CORDON BLEU braucht seine Zeit im Ofen vom Luxemburger Landschwein Pommes Frites Salat - mit Kaminschinken Raclette Käse - mit Kaminschinken Münster Käse ...dazu Preiselbeeren	25,50 25,50 1,50

FISCH

FILET VOM SAIBLING gesicherte Nachhaltigkeit vom Forellengut Rosengarten Lauchgemüse hausgemachte Gnocchi Rotweinsoße	30,50
Das Lieblingsgericht unseres Küchenchefs, die perfekte Kombination nur so zu genießen!	
POT AU FEU VON EDELFISCHEN klare Fischsuppe mit frischem Gemüse Kartoffeln Safran Fischfletwürfel gf	20,50



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/m³. Bei uns gilt: Natur pur statt Massentierhaltung!

fisch-rosengarten.de



Mirko Kalkum

Mirko Kalkum züchtet in seinem Saarbrücker Sandstein-Stollen ein dutzend holzabbauender Pilzsorten in zertifizierter Bio-Qualität. Die regional produzierten Bio-Pilze werden jeden Tag frisch für Sie geerntet und ausgeliefert. Kurze Transportwege und Lagerzeiten garantieren eine ausgezeichnete Qualität.



Fickinger

Unsere Kartoffeln kommen aus dem schönen Mandelbachtal direkt zu uns. Dort wachsen und gedeihen sie ohne industrielle Verfahren, ohne Pestizide & chemische Nachbearbeitung.

Mit Liebe angebaut von Familie Fickinger.

DESSERTS

Unsere DESSERTS

finden Sie auf der „SPEZIAL DESSERT-KARTE“.

Fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach!



CE MENU
EN FRANÇAIS
|
THIS MENU
IN ENGLISH

STADTBÄUERNHOF
— saarbrücken —

Stadtbauernhof

Wir möchten unsere Nahrungsmittel- Erzeugung selbst in die Hand nehmen um damit ein Zeichen für Qualität und gegen die Wegwerf- und Konsumgesellschaft setzen in der alles immer und sofort verfügbar ist. Wir wollen die nachhaltige Erzeugung von Nahrungsmitteln auf dem Stadtbauernhof erlebbar gestalten, und vor allem Kindern und Jugendlichen näher bringen.

Mit diesem Ziel pachtet der Stadtbauernhof Saarbrücken e.V. seit 2015 einen Bauernhof im Saarbrücker Almet.

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
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 alkoholfrei	0,33 Fl	3,50
KARLSBERG RADLER alkoholfrei	0,33 Fl	3,50
KARLSBERG FRESH alkoholfrei	0,33 Fl	3,50
KARLSBERG BRAUERMALZ alkoholfrei	0,33 Fl	3,30
ERDINGER WEIßBIER alkoholfrei	0,50 Fl	4,90
ERDINGER DUNKEL	0,50 Fl	4,90
Bach's Braumanufaktur		
COSMIC LAGER	0,33 Fl	4,90
DAWN OF THE BREAD Brotbier	0,33 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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HAUSLIMONADE Selbstgemachte Fruchtlimonade, je nach Saison	0,30 l	5,00
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 gelb oder rot	0,25 l	3,50
SCHWEPPE'S Bitter Lemon	0,20 l	3,00
SCHWEPPE'S Tonic Water	0,20 l	3,00
SCHWEPPE'S Ginger Ale	0,20 l	3,00
PIRANJA-LIMO Orange-Kardamom	0,25 l	3,00
PIRANJA-LIMO Kirsch-Rosmarin	0,25 l	3,00
PIRANJA EISTEE Limette-Minze	0,25 l	3,00



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

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
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



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

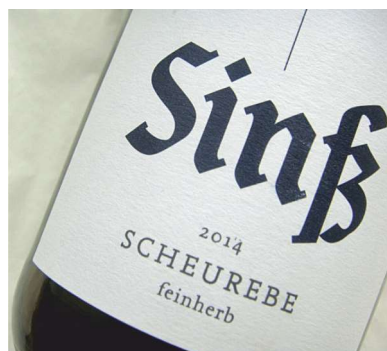
UNSER SOMMERROSÉ

Languedoc

Unser Sommerrosé kommt frisch, fruchtig und leicht daher. Schon der erste Schluck schmeckt wie Ihr Lieblingsurlaub in der Provence.

0,10 l 3,50

0,20 l 6,90



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

ROTWEIN OFFEN

VIN DU PATRON	0,10 l	3,50
Hauswein	0,20 l	6,90
LUNA PIENA		
Cantine San Marzano, Primitivo	0,10 l	3,90
beerig-schokoladig	0,20 l	7,60
BODEGAS ALCONDE		
Spanien, Tempranillo	0,10 l	3,90
weich und samtig	0,20 l	7,60
CHÂTEAU CARBONAC		
Corbieres Cuvée - Syrah, Mourvèdre, Grenache	0,10 l	4,30
Noten von Cassis, Himbeeren, Erdbeere	0,20 l	8,50

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

Fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach!



Sommerrosé

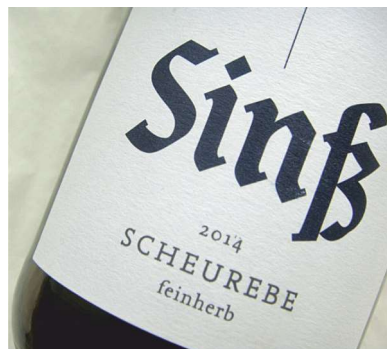
Sie bekommen unseren Sommerrosé bei uns auch zum Mitnehmen und Zuhause genießen. Fragen Sie bei Ihrem Service nach!

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
LINE AQUAVIT geeist	2 cl	5,50
DALWHINNIE Scotch Whiskey 15y	4 cl	10,00
BAILEYS IRISH CREAM	4 cl	4,00
GRAPPA	2 cl	4,00
WILLIAMS MIRABELLE ZWETSCHGE QUITTE	2 cl	4,00
VIELLE PRUNE VIELLE MIRABELLE MARMELO QUITTENBRAND WALDHIMBEERE	2 cl	5,00
HASELNUSS Prinz	2 cl	4,50
RAMAZOTTI AVERNA FERNET	4 cl	4,00

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



Veranstaltungen

Unser Motto: „Feste feiern, wie sie fallen“.

Gemeinsam mit Euch planen wir Hochzeitsessen, Weihnachtsfeiern oder Geburtstage inklusive Speisen, Getränke und Service.

In unserem vielseitigen Gastraum sorgen wir für das richtige Ambiente, damit Ihr entspannt feiern könnt.



unterderlin.de

Instagram: @unterderlinde