



Schlemmen am Saar-Ufer

Neu bei der „Blauen“: Zur Wilden Ente



Wirtshaus Zur Wilden Ente
 Saarstraße 15
 66130 Saarbrücken
 Tel. 0681 872171
 www.wilde-ente.de

Öffnungszeiten
 Täglich ab 11 Uhr
 Küche durchgehend
 von 11.30 bis 22 Uhr

Ente gut, alles gut



Hier dreht sich alles um das Federvieh: Leckerer Essen, außergewöhnliche Getränke, tolles Ambiente direkt an der Saar – die Wilde Ente ist Genuss für Leib und Seele!

Das hat Tradition: In vierter Generation führt Michael Schley zusammen mit Ehefrau Christine und Mutter Barbara den Gastronomiebetrieb am Saar-Ufer. Dabei geht er mit der Wilden Ente auch neue Wege. Wie der Name schon vermuten lässt, bieten Michael Schley und sein Team nämlich zahlreiche Variationen des Federviehs an: Zum Beispiel die „Wilde-Enten-Pfanne“ mit Kartoffel-Gnocchi. Oder das „Wilde-Ente-Cordon-Bleu“, gefüllt mit feinstem Serrano-Schinken und jungem Gouda – ein Genuss! Perfekt darauf abgestimmt ist das exklusive Enten-Bier: Der bernsteindunkle, würzige Gerstensaft wird speziell in der Privatbrauerei Hirsch in Sonthofen im Allgäu hergestellt und stilgerecht in der 0,5-Liter-Bügelflasche serviert. Das Spezialbräu wird übrigens auch im 20er Bierkasten, 12er Holzbierkasten oder im 6er Holztragerl verkauft – ein originelles Mitbringsel oder Geschenk!

Auf der Speisekarte finden sich natürlich auch allerlei entenfremde Leckereien, vom Sauerbraten bis zur Lyonerpfanne. Wer es etwas weniger deftig mag, wird bei der großen Salatauswahl sicher fündig – oder bei den Flammkuchen, die auch mal

zwischen durch gut schmecken. Mit ihrer Lage direkt an der Gündinger Schleuse ist die Wilde Ente nämlich auch die perfekte Raststation bei Spaziergängen und Ausflügen. Gerade bei schönem Wetter lässt es sich im Biergarten am Leinpfad herrlich entspannen ...

„Wir sind sehr stolz auf die über 100-jährige Geschichte unseres Wirtshauses! Natürlich wollen wir die Tradition hier fortführen und das bedeutet auch, dass wir nicht nur Hunger und Durst befriedigen – wir wollen begeistern und Essen und Trinken zum Erlebnis machen“, erklärt Michael Schley. Sie möchten sich von seinem Konzept selbst überzeugen? Dann kommen Sie vorbei – und vergessen Sie Ihre „Blaue“ nicht!

Extra-Tipp: Die Ente gibt es auch „to go“: Das Team der Wilden Ente bereitet den Gaumenschmaus mit den traditionellen Beilagen küchenfertig für Sie vor! Einfach abholen, nach der mitgelieferten Anleitung am heimischen Herd fertig köcheln und genießen. Eine tolle Idee für Ihr nächstes Fest!

Alle Inhaber der „Blauen“ erhalten 1 Bonuspunkt pro 10 € Umsatz (bei Geschenkgutscheinen nur beim Kauf). Bei 30 Punkten gibt es einen Gutschein über 20 €.

