



WIRTSHAUS ZUR WILDEN ENTE

Bayrischer Frühschoppen und Vatertagsparty in Güdingen

Hier feiern die „Wilden Enten“

Das traditionsreiche Wirtshaus „Zur Wilden Ente“ an der Gündinger Schleuse steht seit vier Generationen für Gaumenfreuden auf hohem Niveau. An zwei Terminen im Mai stehen nun große Feiern auf dem Programm. Am 1. Mai ist ein „Bayrischer Frühschoppen“, am 17. Mai wird der Vatertag mit saarländischen Köstlichkeiten gefeiert.

Keine Frage. Im Wirtshaus Zur Wilden Ente lässt es sich gut feiern. Das durften die Gäste erst kürzlich wieder erfahren. Das Enten-Team hatte am 17. April anlässlich der Küchenparty dazu eingeladen, die „heiligen Hallen“ zu betreten. Fast 90 Besucher nahmen das Angebot wahr, den Köchen beim Zubereiten der leckeren Speisen live zuzuschauen. Köstlichkeiten wie frisch zubereitete Entenbrust, frischer Spargel oder eine asiatische Tom-Ka-Suppe wurden aufgeföhren.

Zahlreiche Variationen des Federviehs

„Natürlich hat jeder Gast zum Auftakt auch ein Glas Crémant bekommen“, sagt Michael Schley. Bereits in vierter Generation und gemeinsam mit Ehefrau Christine und Mutter Barbara führt er das Wirtshaus an der Gündinger Schleuse. Wobei er sich lieber Gastgeber als „Chef“ nennt. Seit etwa einem Jahr heißt der Gästebetrieb Saar-Schleuse nun Zur

Wilden Ente. Wie es der Name vermuten lässt, bieten Michael Schley und sein Team zahlreiche Variationen des Federviehs an. So etwa die Wilde-Enten-Pfanne, leckere Stücke vom Entenbraten, garniert mit Kartoffel-Gnocchis und feinem Gemüse.

Bernsteindunkles Enten-Bier

Ebenfalls ein Gaumenschmaus: das Wilde Cordon Bleu, eine Entenbrust gefüllt mit Serrano-Schinken und jungem Gouda. Dazu passt perfekt das Enten-Bier. Das bernsteindunkle, würzige Bier wird speziell für die Wilde Ente in der Hirschbrauerei in Sonthofen im Allgäu hergestellt und stiehlt in einer Bügelflasche serviert. Prost!



Wer noch weitere Enten-Produkte, etwa den weißen oder den roten Enten-Wein, probieren möchte, dem legt Enten-Chef Michael Schley zwei Termine ans Herz. „Am 1. Mai bringen wir ab 11 Uhr den

„Weißwurst-Äquator“ an die Gündinger Schleuse“, so Schley. Er und sein Team bieten beim Bayrischen Frühschoppen typisch bayrische Spezialitäten an. „Von Weißwurst mit Brezn und Senf über Leberknödel bis zum Münchner Schweinsbraten wollen wir keine Wünsche offen lassen“, schwärmt er.

Am Vatertag, Donnerstag, 17. Mai, stehen das Saarland charakterisierende Leckereien auf dem Programm. „Gefüllte, Hoorische, Dibbelabbes und vieles mehr servieren wir ab 11 Uhr“, erläutert Schley. Zu beiden Terminen soll ein Live-Musiker für ordentlich Stimmung sorgen.

Bald lockt die Enten-Bratwurst

Selbstverständlich kann man sich auch zu jeder anderen Zeit von der reichhaltigen Speisekarte der Wilden Ente überzeugen. Vom zarten Sauerbraten über Lyonerscheiben mit Bratkartoffeln bis hin zu einer Schaufel Pommes werden Leckereien geboten. Wer es etwas weniger deftig mag, wird auf der ebenfalls gut ausgestatteten Salatkarte fündig.

Ganz neu im Angebot ist die Enten-Bratwurst. Diese wird ab dem 1.5. angeboten. Das Entenfleisch wird übrigens von der Firma Schröder bezogen. „Dass starke Partner hinter unseren Produkten stehen, ist uns natürlich sehr wichtig“, sagt Michael Schley. mcg/bo



Oben und unten rechts: Impressionen aus dem Wirtshaus Zur Wilden Ente in Gündingen. Unten links: Familie Schley begrüßt ihre Gäste an der Gündinger Schleuse.

Fotos: Wilde Ente (1), m-content/Kopffotos: m-content

Quelle des guten Geschmacks

GMO

GRÄFIN MARIANNEN QUELLE

SES
Sicherheits- und Elektrosysteme

Schwindt & Steinmetz
Saargemünder Straße 227
66119 Saarbrücken
Tel. 0681/85790024
Mobil 0172 6878651
Mobil 0172 9066547
www.ses-team.de

Mit meiner VVB ist mehr Geld für mich drin!

Laura Giesecke, Kundin und Mitglied der VVB

Werden auch Sie jetzt Mitglied Ihrer VVB!

Mit dem VVB-Mitgliederbonus sammeln Sie geldwerte Bonuspunkte bei vielen Gelegenheiten! Durch eine Mitgliedschaft bei Ihrer VVB sind Sie zugleich Kunde und Teilnehmer Ihrer Bank und sammeln Bonuspunkte, die wir Ihnen jährlich zusätzlich zur Dividende gutschreiben. Einfacher Geld verdienen geht nicht.

VVB Vereinigte Volksbank eG
... meine VVB

KONTAKT:

Zur Wilden Ente,
Wirtshaus, Biergarten,
Flussterrasse,
Saarstraße 15,
66130 Saarbrücken
Telefon (0681) 87 21 71

E-Mail: info@wilde-ente.de
www.wilde-ente.de

Öffnungszeiten:
Täglich ab 11 Uhr

Küche:
Durchgehend offen
von 11.30 Uhr bis 22 Uhr

Fliesen Degel

Fliesen – Platten – Mosaik – Natursteinarbeiten

Im Flürchen 10
66133 Saarbrücken
Tel.: 0681 813247
Fax: 0681 815147
degel.fliesen@t-online.de
www.fliesen-degel.de

PALUX
KÜCHEN MIT KONZEPT

Auch hier vertraut man auf die bewährte PALUX-Küchentechnik!

PALUX Aktiengesellschaft
Manfred Nowotsch
Langgewann 13
66265 Heusweiler OT Eiweiler
Telefon 0700 - 787 000 15

ZIEGLER KALTE-KLIMA

Montage und Service an:
Kälteanlagen
Split-Klimaanlagen
Schankanlagen

Verkauf und Service von:
Kühlergeräten aller Art
für den gewerblichen Bedarf

HANWEILER STRASSE 8
66271 KLEINBLITTERSDORF
TEL. 06805/2494
FAX 06805/2455
0172/6800930
E-Mail: ziegler-kaelteklima@t-online.de

Schröder
1865
Saarbrücken

KARLSBERG
Bier-Gefühl

W. Herrmann GmbH
Meisterbetrieb seit 1985

- Dachdecker-, Bauklempner- und Zimmererarbeiten
- Balkonabdichtungen • Photovoltaikanlagen (Solarstromerzeugung)

Am Buchenhain 18
66132 Sbr.-Bischmisheim
Tel. 0681 / 89 42 29
Fax 0681 / 989 38 59

Enrico Zöllner
Trockenausbau
Deckensysteme

Höhenweg 157
66133 Saarbrücken
Tel.: 06 81/8 91 08 83
Fax: 06 81/8 91 08 84

Mobil: 01 71/6 42 99 32
info@trockenbau-saarland.de
www.trockenbau-saarland.de

Lieferung und Installation der Lüftungsanlagen!

Gompelmann GmbH
Lüftungs- u. Heizungstechnik

Buchenweg 4 • 54597 Euscheid
Telefon 06556/7442 • Fax 06556/7476

C-Gro
Der Großmarkt

Saarbrücken
Straße des 13. Januar 12-14 • Tel. 0681 6 87 09 -34
Mo-Fr 5:30-19:30 • So 6:00-14:00
www.vlggvd.de • info@c-gro-sb.de

Trier
Metternichstraße 48 • Tel. 0651 1 47 05 -13