

Alles neu macht... die Küche!

Wir haben unsere Speisekarte einmal komplett auf links gedreht
– mit neuen Ideen, bewährten Klassikern und einer extra
Portion Liebe.

Aber keine Sorge: Was gut war, kommt vielleicht bald wieder!

Vermisst du ein Gericht? Sag uns Bescheid – wir freuen uns
über Feedback, Wünsche und ehrliche Meinungen.

Einfach ansprechen oder digital durchklingeln
(willkommen@wide-ente.de) –
wir beißen nicht (nur ins Essen 😊).

Guten Appetit & viel Spaß beim Entdecken!

Euer Wildes Ententeam

Aperitif:

Wilde Ente 7,50

(MARMELO-Likör, Sirup, Fruchtsaft,
Zitrone & Secco)

Wilder Erpel 7,50

(MARMELO-Brand trifft SCHLEY GIN,
Sirup, Granatapfelkerne, Zitrone,
Secco & Rosmarin)

Aperol Spritz 7,50

Hugo 7,50

Champagner:

aus dem Hause Laurent Perrier Fl. 0,75l 79,00

Crémant:

aus dem Hause Gilg 0,1l 5,50 – Fl. 0,75l 35,00

Enten-Secco:

aus dem Hause Krämer 0,1l 4,90 – Fl. 0,75l 29,90

Ricard 2 cl 4,00

Martini weiß/rot 5 cl 5,00

Vorspeisen & Salate:

Blattsalate in hauseigener Vinaigrette mit gebratener Lugeder
Entenbrust im Entenlack, Cherrytomaten und Brotchips
21,50

Elsässischer Wurstsalat mit Comté, Essiggurken
mit Bauernbrot 15,50
mit Bratkartoffeln 17,50

Marinierte Wassermelone mit Fetakäse, Kresse und Pesto (Vegi)
16,50

Im Brickteig gebackener Ziegenkäse mit Honig, zweierlei
Kirschen und Salatbouquet (Vegi)
19,50

Teufelssalat mit roter & gelber Paprika, gepickelten roten
Zwiebeln, Schnittlauchbutter
mit Bauernbrot 16,50
mit Bratkartoffeln 18,50

Beilagensalat mit hauseigener Vinaigrette und dreierlei Rohkost (Vegi)
6,50

Beilagen & Soßen:

Pommes, Bratkartoffeln oder Spätzle je 4,70

Entenjus, Rahmsoße, Pilzrahmsoße oder Pfeffersoße je 3,00

Hauptspeisen & Klassiker:

Schweineschnitzel mit Pilzrahmsoße, frischem Gurkensalat & Pommes
19,50

Rumpsteak gebraten mit Kräuterbutter,
geschmolzenen Zwiebeln, Ofentomaten & frittiertem Lauch
dazu Pommes, Röstkartoffeln oder Spätzle

32,00

"Alm-Öhi"

Schweineschnitzel paniert & überbacken mit Kochschinken und
Käse, dazu hausgemachte Rahmsoße & Pommes, in der Pfanne serviert

19,50

Vegetarisch:

Carpaccio vom geschmorten Sellerie mit Liebstöckelvinaigrette,
Kräutercreme, gerösteten Haselnüssen und Salat

17,50

Gebackener Kartoffelrösti mit frischem Marktgemüse & Parmesan
18,50

Für unsere Küken bis 12 Jahre:

Kleines Schweineschnitzel mit Rahmsoße, Marktgemüse & Pommes
9,90

Nudeln mit hausgemachter Bolognese & Reibekäse
9,90

Croque Monsieur mit Schinken & Emmentaler dazu Pommes
9,90

Unsere Ente vom Lugeder:

Entengröstl

Stücke von der Lugeder Ente mit Entenjus, gebratenem Lauch,
zweierlei von der Zwiebel & knusprigen Kartoffeln

19,00

Sous-Vide gegarte Entenbrust mit Entenjus, Schalottenconfit,
Orange & Butterspätzle

25,50

"Saarland küsst die Wilde Ente"

hausgemachter Grumbeersalat mit Speck, Ei, Gurken und
Schnittlauch, dazu gebraten unsere hauseigene Entenbratwurst

21,50

"Die Wilde Ente"

(für Zwei)

Eine ganze Lugeder Ente mit hauseigener Rosmarin-Entenjus
& glasiertem Marktgemüse

dazu Pommes, Röstkartoffeln oder Spätzle

80,00

oder

"1/2 Ente (Brust und Keule) mit Beilagen

45,00

oder

„1/4 Ente mit Beilagen

Brust 24,50

Keule 23,50

Süßes zum Abschluss:

Heiße Liebe 2.0

Cremiges Vanilleeis mit zweierlei Himbeeren & weißer Schokolade

9,50

Zitronentorte mit italienischer Meringue & gerösteten Haselnüssen

9,50

Apfelcrumble im Glas mit Mandeln & Vanilleeis

7,50

Saisonaler Obstsalat 6,50

auf Wunsch mit Sorbet je Kugel 1,80

(Zitronen- oder Himbeer- oder Passionsfrucht)

Eisvariation mit Schlagsahne und frischen Beeren

(Vanille-, Erdbeer-, und Schokolade)

7,50

Süßer Drücker:

Frisch „gedrücktes“ Eis in den
Geschmacksrichtungen 160g:

Vanille, Joghurt, Chocolate, Salted Caramel &
vegan als: Strawberry & Mango

je Sorte 4,90

Heiß- und Kaltgetränke:

Eiskaffee 6,60

mit Vanille-Eis & Sahne

Vanesso 5,90

ein Espresso mit Vanille-Eis & Sahne

Tasse Tee 2,80 / Pott Tee 4,00

Pfefferminze, Schwarzer, Hagebutte, Kamille, Grüner, Früchte, Fenchel

Tasse Kaffee 2,80 / Pott Kaffee 4,00

Tasse Cappuccino mit Milchschaum 3,40

Milchkaffee 3,80

Latte Macchiato 3,80

Espresso 2,70 als Macchiato 3,00

Doppelter Espresso 3,90

Kakao 3,90 mit Sahne 4,50

Carajillo 4,50 € - Espresso mit original Ron Amazona aus Mallorca

**Lust auf Kuchen !?
Dann frag einfach unsere
Wilden Enten nach
unserer Kuchenauswahl**

Lecker Bier:

Im Biergarten servieren wir nur große Biere!

Unser Entenbier	0,3l	0,33l	0,5l
hell vom Fass	3,80		5,20
dunkel aus der Bügelflasche			5,20

Bier von der Privatbrauerei Erdinger

Urweisse vom Fass	3,80		5,20
Brauhaus bayrisch hell vom Fass	3,80		5,20
Radler / Cola-Bier	3,80		5,20
Fl. Weizenbier alkoholfrei			5,20
Fl. Weizenbier alkoholfrei Zitrone		3,80	
AKTIONSBIER – der Service gibt gerne Auskunft	3,80		5,20

Aus dem Hause Karlsberg vom Fass

UrPils oder Becker's Pils	3,80		5,20
---------------------------	------	--	------

Karlsberg Gründels alkoholfrei

Fl. Classic, Fl. Fresh, Fl. Radler, Fl. Fitmalz		3,80	
---	--	------	--

Aus der Traube:

Im Biergarten servieren wir die Weine ab 0,2l

Enten-Weißwein	0,1l / 0,2l / 0,5l / Flasche			
-----------------------	-------------------------------------	--	--	--

„Pure Freude“ Flick	3,50	6,90	16,90	0,75l 24,90
---------------------	------	------	-------	-------------

Weißburgunder Krämer	3,90	7,50	18,60	0,75l 27,50
----------------------	------	------	-------	-------------

Grauburgunder Schmitt-Weber	4,00	7,90	19,60	0,75l 29,00
-----------------------------	------	------	-------	-------------

Grauburgunder Cisterzienser	3,80	7,20	17,50	0,75l 25,90
-----------------------------	------	------	-------	-------------

Riesling Cisterzienser	3,20	6,20	15,00	1,0l 29,90
------------------------	------	------	-------	------------

Enten-Rosé	0,1l/0,2 l / 0,5 l / Flasche			
-------------------	-------------------------------------	--	--	--

„Gute Laune“ Flick	3,50	6,90	16,90	0,75l 24,90
--------------------	------	------	-------	-------------

St. Laurent Krämer	3,50	6,90	16,90	0,75l 24,90
--------------------	------	------	-------	-------------

Enten-Rotwein	0,1l/0,2 l / 0,5 l / Flasche			
----------------------	-------------------------------------	--	--	--

Rotwein Regent Krämer	3,30	6,50	16,00	0,75l 23,90
-----------------------	------	------	-------	-------------

Spätburgunder Cisterzienser	3,80	7,20	17,50	0,75l 25,90
-----------------------------	------	------	-------	-------------

Aus anderen Ländern	0,1l/0,2 l / 0,5 l / Flasche			
----------------------------	-------------------------------------	--	--	--

Auxerrois Gilg	3,90	7,50	18,60	0,75l 27,50
----------------	------	------	-------	-------------

12 e Mezzo Primitivo	3,90	7,50	18,60	0,75l 27,50
----------------------	------	------	-------	-------------

Côtes de Provence rosé	3,40	6,70	16,40	1,0l 32,50
------------------------	------	------	-------	------------

Côtes du Rhône Rigot	3,20	6,20	15,00	1,0l 29,90
----------------------	------	------	-------	------------

Black Print vom Schneider	4,80	9,20	22,50	0,75l 33,50
---------------------------	------	------	-------	-------------

Alkoholfreies:

Im Biergarten servieren wir nur große AFG & Adelholzener ab 0,5l

Afri Cola, Afri Cola zuckerfrei, Bluna Orange, Bluna Zitrone, Afri Mix, A-Schorle

0,2l 2,90 / 0,4l 4,20

Apfelsaft, Orangensaft

0,2l 3,50 / 0,4l 4,90

Adelholzener Mineralbrunnen

Mineralwasser (laut oder leise)

0,25l 2,90 / 0,5l 4,90 / 0,75l 6,90

Bio-Schorlen (Johannisbeere / Rhabarber)

0,25l 3,20 / 0,5l 5,70

Schweppes Tonic Water / Bitter Lemon

0,2l 3,50 als Schorle 0,4l 4,80

Tomatensaft

0,2l 3,50

Digestif:

Entengrappa 2cl 3,90

Malteser 2cl 3,50

Linie Aquavit 2cl 3,90

Fernet Branca 2cl 3,50

Jägermeister 2cl 3,50

Ramazzotti 2cl 3,50

Calvados 2cl 3,90

Chivas Regal 2cl 4,50

Bailey's 4cl 5,00

Nussbaumer Mirabelle 2cl 4,90

Nussbaumer Williams 2cl 4,90

Prinz Alte Haselnuss 2cl 3,90

Prinz Alte Kirsche 2cl 3,90

Prinz Alte Marille 2cl 3,90

Prinz Obstler 2cl 3,50

Am Ende ergibt alles einen GIN

Schley Gin 4 cl 7,50

Dry Gin mit natürlichen Zutaten, fruchtig, blumig, Zitrusnoten und leichte Kräutertöne, mit einer klaren Farbe

Schweppes 0,2 l (nur als Filler) 3,00