Höhenflüge: Unsere Weihnachtsgans ist eine Ente

Die besten Enten in

Frankfurt & Wiesbaden

Barbarie, Heide-Ente, Challans, Pekingduck

Die Leiter in Frankfurt

Wenn Restaurantchef Fernando die saftige krossgebratene Barbarie-Ente am Tisch tranchiert und mit Karamellmaronen und Rotkohl serviert, duftet das ganze Lokal nach Weihnachten. Die Ente (36 € pro Person) wird in zwei Gängen serviert und fällt in der Portionierung recht stattlich aus.

Frankfurt, Kaiserhofstr. 11, Tel. 069 292121

www.dieleiter.de

Restaurant-Leiter Fernando (r.)

Yung in Frankfurt

Yung

Man darf sich durch die schlichte Einrichtung nicht täuschen lassen, das Yung ist Frankfurts China-Lokal Nr. 1, vor allem wegen seiner köstlichen Dim Sum und der außerordentlich guten Pekingente. Die Ente wird fachkundig mit schnellen Handgriffen am Tisch tranchiert. Die krachig-krosse Haut und das separierte zarte Fleisch hüllt man gemeinsam mit Frühlingszwiebeln und einer fabelhaften hausgemachten Hosinsauce in kleine Pfannkuchen. So wie es eben Tradition ist. Allein wegen der Hosinsauce würden wir immer wieder ins Yung gehen. Eine ganze Pekingente kostet 68 €, eine halbe 36 €. Die halbe Pekingente reicht vollkommen für zwei Paxe aus.

Yung, Oederweg 32, Tel. 069 59 79 76 97

www.chinayung.de

Ente in Wiesbaden

Ente in Wiesbaden

Die Heide-Ente aus dem Rohr ist seit Jahrzehnten der Hausklassiker. Sensationell schmeckt die ebenfalls oft auf der Karte stehende knusprige und umwerfend gut gewürzte Challans-Ente (Bild oben rechts) Besser vorbestellen.

Ente im Hotel Nassauer Hof, Wiesbaden, Kaiser-Friedrich-Platz 3-4, Tel. 0611 133666

https://www.hommage-hotels.com/nassauer-hof-wiesbaden/unser-hotel

Photocredit: Barbara Fienhold

A N Z E I G E

Welcome
to CRESCO!
Frankfurts
neuer Genussraum
für levantinisch
inspirierte
Kulinarik.
Reservieren
unter:
cresco-frankfurt.de