



RESTAURANT
**Weinhaus
Anker**

Obertorstr. 13 – 97828 Markttheidenfeld
Tel. 09391/6004-801 – www.weinhaus-anker.de

Ihre Gastgeber - Familie Deppisch

Sommelière & Patrona: Elisabeth Deppisch

Restaurantleiter: Wolfgang Engelhardt

Küchenchef: Bernhard Lermann

Wild

Fisch

Brot

Gemüse

Rungis Express

Nußbaumer-Varin Sortiment

Andreas Hannisch

Robert Schreck

Fisch Fischer

Bäckerei Fischer; Bäckerei Kachel

Matthias Seubert

Steinmark

Esselbach

Stetten

Hafenlohr, Remlingen

Karlstadt

Meckenheim

Kürnach

Öffnungszeiten

Mittags (außer montags) von 12 – 14h – Feiertage immer offen.
Menübestellungen bis 13:30h - Bestellung von 1 Gang bis 13:45h

Abends täglich von 18 – 22h (freitags, samstags
und feiertags ab 17:30h)

Menübestellungen bis 21:30h - Bestellungen von 1 Gang bis 21:45h.

bei schönem Wetter bewirtschaften wir auch die Altstadtpromenade am Haus

Tischreservierung erforderlich

Weinhaus Anker Sommer 2024

Weinhaus – Menü 3 bis 6 Gänge

Vorspeise

Gebratene Entenstopfleber

Calvados-Äpfel | Kalbs-Jus

Vorspeise #2

Handgeklopftes Lachs-Carpaccio

Limettenvinaigrette | Ingwer | Apfel

Zwischengericht

Französischer Baby-Seeteufel

Tomaten-Salsa | geschmorter Fenchel

Hauptgang

Rosa gebratener Rehkeule

Pfifferlinge | knuspriges Kartoffel-Confit

Käse

3erlei Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

serviert mit Feigensenf & Walnüssen

Dessert

Bretonische Schokoladentarte

Chocolate fudge rocky road Ice cream

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

3 Gänge 68 € mit korrespondierenden Weinen + € 22,50

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang

3 Gänge 80 € mit korrespondierenden Weinen + € 22,50

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang | Dessert oder Käse

4 Gänge 92 € mit korrespondierenden Weinen + € 32

5 Gänge 103 bzw. 115 € mit korrespondierenden Weinen + € 41,50

6 Gänge 126 € mit korrespondierenden Weinen + € 49

Wenn Sie mit mehreren Personen zusammensitzen, empfehlen wir generell, möglichst einheitliche Gänge zu bestellen, damit Sie nicht zu lange warten müssen.

Denn unsere Küche serviert die Gänge jeweils zusammen.



Weinhaus Anker Sommer 2024

Brasserie - Menü – 55 € 3 Gänge

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“

Croûtons - Rouille – Comté

oder

Original Caesar Salat - NYC Steakhouse Hawksmoor

Romana Salat | Knuspriger Bacon & Guanciale | Croûtons
Parmesan Reggiano 2 Jahre gereift

Knuspriger **Backfisch vom Rotbarsch**

Salzkartoffeln | gebratener Chicorée
Gurken-Apfel-Radieschen-Salat | hausgemachte Remoulade
oder

Zart rosa gebratene Entenbrust

Spätburgunder Sauce | Speck & Trauben
Kartoffelklöße | Reh-Maultasche | Orangen-Spitzkohlgemüse

Crème brûlée

aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer

Vegetarisches Menü – 52 € 4 Gänge 40 € 3 Gänge

Rote Beete Carpaccio

Limettenvinaigrette

Karamellisierte Ziegenkäse

Calvados-Äpfel

Pfifferlinge mit Tagliarini

Tomaten-Salsa | grüne Curry Sauce

Hausgemachtes Schmandeis

Salziger Karamell & karamellierte Nüsse



Weinhaus Anker Sommer 2024

Kinderessen (für Kinder bis 14 Jahre)

Chicken Nuggets, Pommes frites und Salat 9 €

Nudeln – Pommes – Kloß mit Sauce 6 €

Vorspeisen & Zwischengerichte

Original Caesar Salat - NYC Steakhouse Hawksmoor 14 €
Romana Salat | Knuspriger Bacon & Guanciale | Croûtons
Parmesan Reggiano 2 Jahre gereift

Handgeklopftes Lachs-Carpaccio 21 €
Limettenvinaigrette | Ingwer | Apfel

Weinhaus Klassiker

Gebratene Entenstopfleber 1 Stück 25€ / 2 Stück 36 €
Calvados-Äpfel | Kalbs-Jus

Weinhaus Klassiker

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“ 17 €
Croûtons - Rouille - Comté

Rote Beete Carpaccio mit Limettenvinaigrette 14 €

Karamellisierter Ziegenkäse Calvados-Äpfel 14 €

Kleiner knackiger Vorspeisensalat 9 €
mit allem was Lust und Laune macht

Auf Vorbestellung – ein ½ Tag im Voraus 17 €

Knusprig gebackenes Lammhirn
mit Vinaigrette vom geräucherten Aal



Weinhaus Anker Sommer 2024

Hauptspeisen

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“ Croûtons - Rouille – Comté	30 €
Französischer Baby-Seeteufel in brauner Butter gebraten Tomaten-Salsa Basmatireis geschmorter Fenchel	36 €
Knuspriger Backfisch vom Rotbarsch Salzkartoffel gebratener Chicorée Gurken-Apfel-Radieschen-Salat hausgemachte Remoulade	27 €
Fränkische Bratwürste, 2 Stück extra lang oder gebackene Blutwurst eine der besten Unterfrankens vom Metzger Bumm, serviert mit Sauerkraut & Kartoffelstampf	18 € 18 €
Unser  - Pfännle Schweinemedaille, Rindersteak, Poulardenbrust mit Käse überbacken, Bratensauce, Kroketten & Gemüse	26 €
Pfifferlinge mit Tagliarini Tomaten-Salsa aromatische grüne Curry Sauce	25 €
Zart rosa gebratene Entenbrust Spätburgunder Sauce Speck & Trauben Kartoffelklöße Reh-Maultaschen Orangen-Spitzkohlgemüse	29 €
Weinhaus Klassiker Rosa gebratener Rehkeule Pfifferlinge knuspriges Kartoffel-Confit	34 €
Zartes Rindersteak aus der Keule – medium gebraten Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter  Anker Pommes Frites – goldbraun Beilagensalat	31 €



Weinhaus Anker Sommer 2024

Käse

Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

pro Stück 4 €

Dessert

„Versuchungen sollte man nachgeben, wer weiß, wann sie wiederkommen.“
(Oscar Wilde)

Bretonische Schokoladentarte

13 €

Chocolate fudge rocky road Ice cream
Schokosauce | salziger Karamell

2 x Ananas – Sorbet & mariniert

10 €

Weißer Schokoladen-Schaum | Crunchy Haselnußcrumble

Crème brûlée

9 €

aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer

3 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet

9 €

Hausgemachtes Schmandeis

8 €

Salziger Karamell & karamellisierte Nüsse

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte beim Service.
Unsere separate Allergiker-Karte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen
enthaltenen allergenen Zutaten.

Übrigens: Mit Ihrem Trinkgeld honorieren Sie die Arbeit unseres
gesamten Teams, auch die fleißigen Hände im Hintergrund.
45% erhalten die Mitarbeiter der Küche, 55% unsere Servicekräfte.

