



RESTAURANT  
**Weinhaus  
Anker**

Obertorstr. 13 – 97828 Markttheidenfeld  
Tel. 09391/6004-801 – [www.weinhaus-anker.de](http://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 €

**Karamellierter 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

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

