

Die Genialität der Einfachheit

Ihre Gastgeber:
Chef de Cuisine:
Sous Chef:
Restaurantleiter:

Familie Deppisch
Bernhard Lermann
Markus Emmrich
Uwe Dinges



Wild	Robert Gerberich Armin Müller	Michelrieth Birkenfeld
Saibling	Walter Müller	Birkenfeld
Brot	Bäckerei Kachel	Remlingen
Kräuter	Claudia Freisinger	Erlenbach
Rindfleisch	Metzgerei Pfister	Marktheidenfeld
Gemüse	Mathias Grün	Remlingen
Käse	Hervé Mons Jean Marc Lery	Roanne Civrieux
Deutsche See		Bamberg
Rungis Express		Meckenheim
Varin Direktimport		Reichenberg

Weinhaus Anker

- Die Klassiker -

Entenstopfleberterrine – à l'orange 17 €
Brioche | Gewürzpflaumen

Escargots – Weinbergschnecken 11 €
Petersilie | Croutons

Birkenfelder Saibling & geschmorter **Baby-Octopus** 18 €
Escabèche de légumes | Sauce Rouille

Steinbutt - Wildfang 5kg+ « Triple blanc » 37 €
Schalottenemulsion | Gemüse Méli Mélo

Bœuf bourguignon - La Mère Brazier 15 €
Breite Nudeln | Speck | Perlzwiebel

Kalbsmedaillon & gebratene **Foie gras** 29 €
Rotweifeige | Pommes Anna | Frühlingsgemüse

Vorspeisen & Zwischengerichte

Erlenbacher Wildkräutersalat Apfel Wildschweinschinken Ziegenfrischkäse	11 €
Thunfisch Yellowfin Medium-Rare Marinierte Gemüse Ingwer	13 €
Fränkische Regenbogenforelle Als Tatar & leicht geräuchert im Ravioli Forellenkaviar Kräutercreme	12 €
Pot au feu vom Kalbskopf Balsamico Olivenöl	12 €
Rotschalengarnele mit Kalbsbries Graupenrisotto Kaiserschoten	15 € / 23 €
Rinderkraftbrühe mit altem Sherry Ravioli „ Confit de Canard “	7 €

Hauptgänge

- Fleisch -

Poulardenbrust – Emulsion de Champignon de Paris Sellerieflan Crêpes Vonnassiennes Estragon	17 €
Französische Taubenbrust « en croute » Wirsing Pommes rissolées Entenstopfleber	22 €
Carré vom walisischen Lamm Couscous Aubergine Sauce „ Raz el-hanout „	24 €
2 x fränkisches Rind Rosa gebratenes Filet & zartes Schaukelstück Kartoffelschnee Geschmorte Schalotten Merlot-Jus	20 €

- Fisch -

Rotschalengarnelen „ poêlées „ Anis Ingwer Junges Gemüse	23 €
Bretonischer Kabeljau Kartoffelstampf Koriander Zitrusemulsion	18 €

Menü – Das Kleine 34 €

Erlenbacher Wildkräutersalat Apfel Wildschweinschinken Ziegenfrischkäse	11 €
Poulardenbrust – Emulsion de Champignon de Paris Sellerieflan Crêpes Vonnassiennes Estragon	17 €
Pistazienparfait - Frühling 2012 Mangomousse Passionsfrucht Meringue	9 €

Menü – Das Große

3 – Gänge	Vorspeise Hauptgang Dessert oder Käse	49 €
	mit korrespondierenden Weinen	67 €
4 - Gänge		64 €
	mit korrespondierenden Weinen	90 €
5 - Gänge		74 €
	mit korrespondierenden Weinen	110 €

Entenstopfleberterrinen – au vin rouge J.D.
Brioche | Gewürzpflaumen
oder

Thunfisch Yellowfin Medium-Rare
Marinierte Gemüse | Koriander

Steinbutt « Triple blanc »
Schalottenemulsion | Gemüse Méli Mélo

Rosa gebratenes **Rinderfilet** & zartes **Schaufiletstück**
Kartoffelschnee | Geschmorte Schalotten | Merlot-Jus
oder

Carré vom walisischen Lamm
Couscous | Aubergine | Sauce „ Raz el-hanout „

Käse
fränkisch & französisch

Dessert zur Wahl

Menu - Das Vegetarische 32 €

Salat 7 €

Rukula | Feldsalat | Junge Triebe | Kräuter | Orange | Fenchel

Weißer Tomatensuppe 6 €

Concassé | Tapenade

Gemüsestrudel 12 €

Blumenkohl | Kräutoremulsion

Crème brûlée 9 €

Himbeersorbet | Crumble

Desserts

Französischer Haselnussbiscuit & Krokant 10 €

Karamell | Vollmilchschokolade | Tonkabohneneis

Crème brûlée 9 €

Himbeersorbet | Crumble

Délice von Rhabarber 9 €

Baumkuchen | Quark | Vanille

Frühling 2012

Pistazienparfait 9 €

Mangomousse | Passionsfrucht | Meringue

Käse

Vom Brett nach Menge
fränkisch und französisch

Je nach Verfügbarkeit,
Käse von Hervé Mons (MOF 2000), Saint Haon le Châtel
Christine et Jean Marc Lery, Civrieux