

Die Genialität der Einfachheit



RESTAURANT
**Weinhaus
Anker**

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

Ihre Gastgeber - Familie Deppisch

Sommeliere & Patron: Elisabeth Deppisch

Restaurantleiter: Wolfgang Engelhardt

Küchenchef: Bernhard Lermann SousChef: Michael Rüth

Kartoffeln	Remlinger Rüben - Familie Schwab	Remlingen
Wild	Andreas Hannisch	Steinmark
„Mee“ Fisch	Rudolf Brod	Markttheidenfeld
Brot	Bäckerei Fischer	Hafenlohr
Gemüse	Mathias Grün	Remlingen
Rungis Express		Meckenheim
Nußbaumer „Varin Sortiment“		Kürnach

Öffnungszeiten

Mittags von 12 – 14h. Menübestellungen bis 13:30h.
Bestellung von 1-2 Gängen bis 13:45h

Abends von 18 – 22h. Menübestellungen bis 21:30h.
Bestellungen von 1-2 Gängen bis 21:45h.

Alles probiert - in kleineren Portionen serviert

9 x Anker

oder

5 x Anker **Gerichte mit ★**

Rote Beete Carpaccio★

Rotschalen Garnelen | luftgetrocknetem Schinken | Walnuß-Pesto

Rindertatar - klassisch zubereitet

mit Kapern, Sardellen, Cornichons, Schalotten, Olivenöl
Tabasco, Wachtelei, Olivenöl

Karotten-Ingwer-Suppe mit grünem Curry ★

Kokosmilchschaum | Enten-Rillettes Crostini

Pochierter Franzosen-Dorsch mit Dijon Senf Sauce ★

Wilder Brokkoli | Mairübchen | rote Beete | Birkenfelder Kartoffel

Zartes Kalbsblanquett

mit gebratenen Rotschalen Garnelen

Butternudeln | Sauce allemande | Croûtons | Blumenkohl

Iberico Schweinefilet ★

Kartoffel-Ziegenkäse-Gnocchi | Geschmortes Ofen-Gemüse

Französischer Käse

Pré Dessert

Hausgemachtes Schmand-Eis

mit salziger Karamellsauce und Nüssen

9 Gänge - 89 €

mit 8 korrespondierenden Weinen 142 €

5 Gänge (mit ★) 60 €

mit 5 korrespondierenden Weinen 99 €

Mittags bis 13 Uhr | Abends bis 21 Uhr



RESTAURANT

**Weinhaus
Anker**

Weinhaus - Menü

3 bis 6 Gänge

Vorspeise

Gebratene Gänsestopfleber

Madeira-Sauce | Schwarzwurzel | Birne

Vorspeise II

Miesmuschel – Risotto mit gebratenem Pulpo

Parmesanchips | Kaiserschoten & rote Zwiebel

Zwischengericht

Steinbutt – Wildfang

mit Zitronengras Beurre Blanc

Buchenpilze | Schwarzwurzel | Kartoffelstampf

Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken

Rahm-Kohlrabi | Kartoffelkrapfen & Preiselbeeren

Spätburgunder - Sauce

3erlei Käseauswahl

Dessert

NYC Cheese Cake

Limettensorbet | Orangenfilets & Zesten

Vorspeise | Hauptgang | Dessert oder Käse

3 – Gänge 52 € mit korrespondierenden Weinen +21 €

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang

3 – Gänge 60 € mit korrespondierenden Weinen +21 €

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang | Dessert oder Käse

4 – Gänge 69 € mit korrespondierenden Weinen +30 €

5 – Gänge 79 € mit korrespondierenden Weinen +39 €

6 – Gänge 89 € mit korrespondierenden Weinen +46 €



RESTAURANT
Weinhaus
Anker



Brasserie - Menü

3- Gänge mit einer Vorspeise 33 €

4- Gänge mit zwei Vorspeisen 42 €

Salat Gourmand

13 €

Allerlei Salate der Saison mit Feigensenf-Dressing
hausgemachtes Enten-Rillettes & Comté Rohmilchkäse
Marinierte und geschmorte Petersilienwurzeln

Fischsuppe Weinhaus Anker – Bouillabaisse Style

12 €

Geschmorter Fenchel, Croûtons & Rouille

Rehragout in kräftiger Spätburgunder Sauce

17 €

Klöße & hausgemachtes Blaukraut
ausgelassener Speck und Perlzwiebeln

Erdnußbutter – Eisparfait

8 €

Coulis von schwarzen Johannisbeeren
Vollmilch-Schokoladenmousse

Das vegetarische Menü

35 €

Karotten-Ingwer-Suppe mit grünem Curry

6 €

Kokosmilchschaum | Gewürz-Nüsse-Crostini

Rote Beete Carpaccio

9 €

mit Walnuß-Pesto

Kartoffel-Ziegenkäse-Gnocchi

16 €

Geschmortes Ofen-Gemüse | Parmesanchips

Crème brûlée von weißer Schokolade

6 €

mit Eis oder Sorbet nach Wahl



Vorspeisen & Zwischengerichte

- Salat Gourmand** 13 €
Allerlei Salate der Saison mit Feigensenf-Dressing
hausgemachtes Enten-Rillettes & Comté Rohmilchkäse
Marinierte und geschmorte Petersilienwurzeln
- Kleiner knackiger Vorspeisensalat** 6 €
mit allem was Lust und Laune macht
- Miesmuschel – Risotto mit gebratenem Pulpo** 16 €
Parmesanchips | Kaiserschoten & rote Zwiebel
- Rote Beete Carpaccio** 11 €
mit Walnuß-Pesto & luftgetrocknetem Schinken
- Rindertatar - klassisch zubereitet** 16 €
mit Kapern, Sardellen, Cornichons, Schalotten, Olivenöl
Tabasco, Wachtelei, Olivenöl
- Karotten-Ingwer-Suppe mit grünem Curry** 6 €
Kokosmilchschaum | Gewürz-Nüsse-Crostini
- Gebratene Gänsestopfleber** 21 €
Madeira-Sauce | Schwarzwurzel | Birne
- Fischsuppe Weinhaus Anker – Bouillabaisse Style** Vorspeise 12 €
Geschmorter Fenchel, Croûtons & Rouille Hauptgang 22 €
- Fränkische Festtags-Suppe mit altem Sherry** 10 €
Leber-, Mark-, und Grießklößchen | Rinderwade | Eierstich
- Gebackener Kalbskopf** klein 9 € / groß 14 €
Sellerie-Püree | gebackene Grumbern | Sauce Remoulade



Hauptspeisen - Fisch

- Pochierter Franzosen-Dorsch mit Dijon Senf Sauce** 19 €
Wilder Brokkoli | Mairübchen | rote Beete
Ofen-Paprika | Birkenfelder Kartoffeln
- Rochenflügel in Nußbutter gebraten** 25 €
mit Kapern & geschmorten Kirschtomaten | Basmatireis
- Steinbutt - Wildfang** 36 €
mit Zitronengras Beurre Blanc
Buchenpilze | Schwarzwurzel | Kartoffelstampf

Hauptspeisen – Fleisch

- Unser fränkisches Viererlei** 16 €
**Knuspriger Kalbskopf , Schweinebäckchen,
gebackene Blut- & Leberwurst vom Metzger Bumm /Trennfeld**
buntes Gemüse | Rote Zwiebel | Birkenfelder Kartoffeln
- Iberico Schweinefilet** 22 €
Kartoffel-Ziegenkäse-Gnocchi | Geschmortes Ofen-Gemüse
- Zartes Kalbsblanquett** 19 €
mit gebratenen Rotschalen Garnelen
Butternudeln | Sauce allemande | Croutons | Blumenkohl
- Rosa gebratener Rehrücken** 28 €
Rahm-Kohlrabi | Kartoffelkrapfen & Preiselbeeren
Spätburgunder - Sauce
- Rehragout in kräftiger Spätburgunder Sauce** 17 €
Klöße & hausgemachtes Blaukraut
ausgelassener Speck und Perlzwiebeln
- Rumpsteak mit Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter** 26 €
Pommes Frites – golden braun | Speckbohnen

Hauptspeise - Vegetarisch

- Kartoffel-Ziegenkäse-Gnocchi** 16 €
Geschmortes Ofen-Gemüse | Parmesanchips



Käse

2,50 € pro Stück

Fourme d'Ambert | Comté | Coulommiers
Münster | Schafskäse - Pur Brebis | Sainte Maure

Desserts

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

„Weinhaus Anker“ Dessertvariation	12 €
NYC Cheese Cake cremig leicht Limettensorbet Orangenfilets & Zesten	9 €
Erdnußbutter – Eisparfait Coulis von schwarzen Johannisbeeren Vollmilch-Schokoladenmousse	8 €
Hausgemachtes Schmand-Eis mit salziger Karamellsauce und Nüssen	6 €
3 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet	7 €
Crème brûlée von weißer Schokolade mit Eis oder Sorbet nach Wahl	6 €

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. KINDERGERICHTE auf Anfrage!

Übrigens: Mit Ihrem Trinkgeld honorieren Sie die Arbeit unseres
gesamten Teams, auch die fleißigen Hände im Hintergrund.
45% wird unter allen Mitarbeitern in der Küche aufgeteilt, 55% unter den Servicekräften.