

Die Genialität der Einfachheit



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 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 (außer Montag und Freitag) von 12 – 14h – Feiertage immer offen.
Menübestellungen bis 13:30h - Bestellung von 1-2 Gängen bis 13:45h

Abends täglich von 18 – 22h.

freitag-, samstag- und sonntagabends von 17.30 – 22h.

Menübestellungen bis 21:30h - Bestellungen von 1-2 Gängen bis 21:45h.

bei schönem Wetter bewirtschaften wir auch die Altstadtpromenade am Haus
sowie zusätzlich an Sonn- und Feiertagen unseren romantischen Hotelinnenhof
mittags 12-14h, abends 17:30 – 21:00h

Tischreservierung erforderlich

Weinhaus Anker Herbst 2020

Weinhaus – Menü 3 bis 6 Gänge

Vorspeise I

Gebratene Gänsestopfleber
Calavados-Äpfel | Morchelsauce
oder

Hausgemachte Reh-Terrine⁹
Marinierter deutscher Spargel | Preiselbeeren & Dijon-Senf

Vorspeise II

Gebratener Oktopus & hausgebeizter Lachs
Zitronen Aioli | eingelegter Kürbis | Brotchips

Zwischengericht

Steinbutt – Wildfang
Geschmorter Fenchel | Bouillabaisse-Sauce

Hauptgang

Spessarter Rehrücken mit Sauce béarnaise
Speckbohnen | Kartoffelkrapfen

3erlei Käseauswahl

serviert mit Feigensenf & Walnüssen

Dessert

3 x Alles Schokolade

Tarte – halbflüssiges Küchlein – Mousse mit Erdnussbutter-Eis

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 €

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 Herbst 2020

Brasserie - Menü

3- Gänge mit einer Vorspeise 35 €

4- Gänge mit zwei Vorspeisen 44 €

Salat Salat Gourmand mit Feigensenf-Dressing 13 €
halbes Kopfsalatherz | allerlei Salate & Garnituren
eingelegter Kürbis | Ziegenkäse, Honig, Nüsse | Salami Milano⁹

Fischsuppe Weinhaus Anker – Bouillabaisse Style 12 €
Fenchel, Croûton & Rouille

Französische Maishähnchenkeule „Coq au Vin“ 21 €
Bandnudeln | Perlwiebel & grüne Bohnen | Speck

Crème brûlée von der weißen Schokolade 7 €

Das vegetarische Menü 36 €

Rote Beete Carpaccio 9 €
Ziegenkäse, Honig, Nüsse | Tomateneis

Hokkaidokürbis – Suppe 6 €
mit 3erlei Kürbis

Gebackene Kürbis-Nocken 16 €
Quinoa-Gemüse | milde rote Curryschaum Sauce

Hausgemachtes Schmand-Eis 6 €
mit salziger Karamellsauce und Nüssen



Weinhaus Anker Herbst 2020

Vorspeisen & Zwischengerichte

Für vorne weg zum Schnabulieren

Hausgemachtes Enten-Rillettes pro Stück 2 €
auf getoastetem Würzelbrot

Kleiner knackiger Vorspeisensalat 6 €
mit allem was Lust und Laune macht

Rote Beete Carpaccio 9 €
Ziegenkäse, Honig, Nüsse | Tomateneis

Salat Gourmand mit Feigensenf-Dressing 13 €
halbes Kopfsalatherz | allerlei Salate & Garnituren
eingelegter Kürbis | Ziegenkäse, Honig, Nüsse | Salami Milano⁹

Gebratener Oktopus & hausgebeizter Lachs 14 €
Zitronen Aioli | eingelegter Kürbis | Brotchips

Hausgemachte Reh-Terrine⁹ 14 €
Marinierter deutscher Spargel | Preiselbeeren & Dijon-Senf

Gebratene Gänsestopfleber 25 €
Calavados-Äpfel | Morchelsauce

Hokkaidokürbis – Suppe 6 €
mit 3erlei Kürbis

Fischsuppe Weinhaus Anker – Bouillabaisse Style Vorspeise 12 €
Geschmorter Fenchel, Croûton & Rouille Hauptgang 22 €

Fränkische Festtags-Suppe mit altem Sherry 10 €
Leber-, Mark-, und Grießklößchen | Rinderwade | Eierstich

Gebackener Kalbskopf klein 10 € / groß 15 €
Sauce Remoulade | bunter Salat



Weinhaus Anker Herbst 2020

Hauptgänge

Fisch Variation	28 €
Seeteufelmedaillon Wildgarnelen-Tempura Oktopus Adlerfisch Lachsforelle Grenaille Kartoffeln & buntes Gemüse-Allerlei Silvaner-Sauce	
Lachsforellen-Filet	20 €
cremiges Parmesan-Risotto Rote Zwiebel Kaiserschoten	
Steinbutt – Wildfang	35 €
Geschmorter Fenchel Bouillabaisse-Sauce Basmatireis	
Unser  - Pfännle	
Schweinemedallion, Rindersteak, gebratene Poulardenbrust mit Käse überbacken, Bratensauce, Kroketten & Gemüse	
Schnitzel Wiener Art	12,50 €
mit knusprigen Pommes Frites & Beilagensalat	
Zarter Braten aus der Rinderschulter	14,50 €
mit gebräunten Zwiebeln, hausgemachte Spätzle & Beilagensalat	
Unser fränkisches Viererlei	16 €
Knuspriger Kalbskopf , Schweinebäckchen, gebackene Blut- & Leberwurst vom Metzger Bumm /Trennfeld Rote Zwiebel Birkenfelder Kartoffeln	
Französische Maishähnchenkeule „Coq au Vin“	19 €
Bandnudeln Perlwiebel & grüne Bohnen Speck	
Wiener Schnitzel	22 €
Bratkartoffeln & Beilagensalat	
Kalbsfilet-Steak	26 €
mit Sauce béarnaise Ofen-Gemüse & knusprige Pommes Frites	
Gebackene Kürbis-Nocken	16 €
Quinoa-Gemüse milde rote Curryschaum Sauce	



Weinhaus Anker Herbst 2020

Käse serviert mit Feigensenf & Walnüssen

2,50 € pro Stück

Fourme d'Ambert | Comté | Coulommiers | Münster | Reblochon

Desserts

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

„Weinhaus Anker“ Dessertvariation

12 €

3x Alles Schokolade

10 €

Tarte – Halbflüssiges Küchlein – Mousse mit Erdnussbutter-Eis

Topfenmousse mit Cassis-Eis und Streuseln

8 €

Mirabellen mit Schnaps

Hausgemachtes Schmand-Eis

6 €

mit salziger Karamellsauce und Nüssen

3 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet

7 €

Crème brûlée von weißer Schokolade

7 €

Eine große Kugel Waldbeeren-Sorbet mit Himbeergeist

5 €

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% erhalten die Mitarbeiter der Küche, 55% unsere Servicekräfte

Zusatzstoffe: 9 Nitritpökelsalz

