



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

Kartoffeln	Remlinger Rüben - Familie Schwab	Remlingen
Wild	Andreas Hannisch	Steinmark
Fisch	Fisch Fischer	Stetten
Brot	Bäckerei Fischer; Bäckerei Kachel	Hafenlohr, Remlingen
Gemüse	Mathias Grün	Remlingen
Rungis Express		Meckenheim
Nußbaumer-Varin Sortiment		Kürnach

Öffnungszeiten

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

Abends täglich von 18 – 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 Hotelinnehof
mittags 12-14h, abends 17:30 – 21:00h

Tischreservierung erforderlich

Weinhaus Anker Frühling 2022

Weinhaus - Menü

3 bis 6 Gänge

Vorspeise

Gebratene Gänsestopfleber

Calvados-Äpfel | Morchelsauce

Zwischengericht

Geflämmte Lachsforelle

japanische Miso-Creme und Zitrus-Soja-Dressing (Ponzu)

Zwischengericht

Steinbutt Wildfang

Ratatouille | Anis-Ingwer-Beurre blanc | gehobelter Fenchel

Hauptgang

Kalbsfilet-Medailon

fränkischer Spargel | Kartoffelkrapfen | Sauce Hollandaise

Käse

3erlei Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

serviert mit Feigensenf, Walnüssen, Trauben

Dessert

Nougat Praliné - Eisparfait mit Schokoknusper

Mangosorbet

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

3 – Gänge 55 € mit korrespondierenden Weinen +21 €

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang

3 – Gänge 65 € mit korrespondierenden Weinen +21 €

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang | Dessert oder Käse

4 – Gänge 75 € mit korrespondierenden Weinen +30 €

5 – Gänge 85 bzw. 95 € mit korrespondierenden Weinen +39 €

6 – Gänge 105 € 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 Frühling 2022

Brasserie - Menü – 39€

Salat Fraicheur mit allerlei Salaten & Feigensenf-Dressing geschmorte Topinambur in Vinaigrette karamellisierte Ziegenkäse Coppa Schinken	13 €
Bœuf bourguignon – Zartes Rinderragout Spätburgunder Sauce Butternudeln Speck Rotweinzwiebeln	20 €
Crème brûlée aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer	7 €

Vegetarisches Menü – 40€

Geschmorte Topinambur

in Vinaigrette

€ 10

–

Spargel – Samtsuppe

Spargel einlage | Frühlingslauch | Croûtons

€ 7

–

Hausgemachte Falafel & indische Tandoori Sauce

Fränkische Beluga-Linsen

€ 17

–

3 Kugeln Eis & Sorbet

€ 8



Weinhaus Anker Frühling 2022

Kinderessen

Schnitzel, Pommes frites und Salat	8,50€
Chicken Nuggets + Beilage	7€
Nudeln – Pommes – Kloß mit Sauce	5€

Vorspeisen & Zwischengerichte

Salat Fraicheur mit allerlei Salaten & Feigensenf-Dressing geschmorte Topinambur in Vinaigrette karamellisierter Ziegenkäse Coppa Schinken	13 €
Geflämmte Lachsforelle in dünnen Scheiben mit japanischer Miso-Creme und Zitrus-Soja-Dressing (Ponzu)	17 €
Kleiner knackiger Vorspeisensalat mit allem was Lust und Laune macht	7,5 €
Gebratene Gänsestopfleber Calvados-Äpfel Morchelsauce	25 €
Gebackener Kalbskopf Fränkische Beluga-Linsen mit Balsamico-Sauce	13 €
Bouillabaisse „Weinhaus Anker“ Croûtons - Rouille - Comté	15 €



Weinhaus Anker Frühling 2022

Hauptspeisen

Steinbutt Wildfang	43 €
Ratatouille Kartoffel-Zwiebel-Stampf Anis-Ingwer-Beurre Blanc gehobelter Fenchel	
Fischsuppe Weinhaus Anker – Bouillabaisse Style	25 €
Croûtons - Rouille – Comté – Remlinger Kartoffel	
Fränkische Bratwürste, 2 Stück extra lang	11,50 €
oder gebackene Blutwurst eine der besten Unterfrankens	11,50 €
vom Metzger Bumm, serviert mit Sauerkraut & Kartoffelstampf	
Unser  - Pfännle	18 €
Schweinemedaille, Rindersteak, Poulardenbrust mit Käse überbacken, Bratensauce, Kroketten & Gemüse	
Schnitzel Wiener Art	15 €
mit knusprigen Pommes Frites & Beilagensalat	
Hausgemachte Falafel & indische Tandoori Sauce	17 €
Fränkische Beluga-Linsen	
Bœuf bourguignon – Zartes Rinderragout	20 €
Spätburgunder Sauce Butternudel Speck Rotweinzwiebeln breite Bohnen	
Zarte gebratene Brust von der weiblichen Ente	24 €
Petersilienwurzel-Estragon Gemüse Falafel Karotten-Ingwer-Puree	
Kalbsfilet-Medaille mit Morchelrahmsauce	32 €
fränkischer Spargel hausgemachte Kartoffelkräpfen	



Weinhaus Anker Frühling 2022

Käse

Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

Dessert

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

Nougat Praliné - Eisparfait mit Schokoknusper 10 €
Mango Sorbet

Marinierte Ananas mit Ingwer & Minze 8 €
Kokosmilch - Panna Cotta

3 Kugeln Eis & Sorbet 8 €

Hausgemachtes Schmand-Eis 8 €
Orangensauce | Orangenfilets | Grand Marnier

Crème brûlée 7 €
aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer

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.

