



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

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 Sommer 2022

# Weinhaus - Menü

3 bis 6 Gänge

Vorspeise

## **Gebratene Gänsestopfleber**

Calvados-Äpfel

Zwischengericht

## **Rinder-Tatar & Wildgarnelen**

Röstzwiebel- Crème | Romana Herzen

Zwischengericht

## **Knurrhahnfilet aus der Normandie mit Kräuterkruste**

Ratatouille | Beurre blanc

Hauptgang

## **Rosa gebratene Rehkeule**

auf Pfifferlingen & Rahmsauce | hausgemachte Spätzle

Käse

## **3erlei Käse von Affineur Waltmann / Erlangen**

serviert mit Feigensenf und Walnüssen

Dessert

## **Bretonische Schokoladentarte**

salziger Karamell & Schmandeis

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

3 – Gänge 59 € mit korrespondierenden Weinen + € 22,50

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang

3 – Gänge 69 € mit korrespondierenden Weinen + € 22,50

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang | Dessert oder Käse

4 – Gänge 79 € mit korrespondierenden Weinen + € 32

5 – Gänge 89 bzw. 99 € mit korrespondierenden Weinen + € 41,50

6 – Gänge 109 € 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 2022

## Brasserie - Menü – 42€

<b>Salat Fraicheur</b> mit allerlei Salaten & Feigensenf-Dressing geschmorte Topinambur in Vinaigrette   Wassermelone französischer Bergkäse   Coppa Schinken	13 €
<b>Zarte gebratene Brust von der weiblichen Ente</b> Tajine-Gemüse   aromatischer Bulgur	24 €
<b>Crème brûlée</b> aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer	7 €

## Vegetarisches Menü – 45€

**Rote Beete Carpaccio**  
Topinambur & Blumenkohlcrème  
€ 12

**Samtsuppe von geschmortem Fenchel**  
Croûtons  
€ 7,50

**Pifferlinge & Rote Paprika Ragout**  
mit aromatischem Bulgur | Zitronengras-Sauce  
€ 19

**3 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet**  
€ 8



# Weinhaus Anker Sommer 2022

## Kinderessen

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

## Vorspeisen & Zwischengerichte

<b>Salat Fraicheur</b> mit allerlei Salaten & Feigensenf-Dressing geschmorte Topinambur in Vinaigrette   Wassermelone französischer Bergkäse   Coppa Schinken	13 €
<b>Cocktail von zweierlei Garnelen</b> Argentinische Wildgarnelen & Black-Tiger-Garnelen Süße Melonen und Romana Herzen	18 €
<b>Rinder-Tatar</b> klassisch mariniert Röstzwiebel- Crème	17 €
<b>Samtsuppe von geschmortem Fenchel</b> Pfifferlinge   Croûtons	7,5 €
<b>Kleiner knackiger Vorspeisensalat</b> mit allem was Lust und Laune macht	7,5 €
<b>Gebratene Gänsestopfleber</b> Calvados-Äpfel   Pfifferlinge	29 €
<b>Gebackener Kalbskopf</b> Fränkische Beluga-Linsen mit Balsamico-Sauce	13 €
<b>Bouillabaisse „Weinhaus Anker“</b> Croûtons - Rouille - Comté	15 €



# Weinhaus Anker Sommer 2022

## Hauptspeisen

<b>Knurrhahnfilet aus der Normandie mit Kräuterkruste</b>	27 €
Ratatouille   Kartoffel-Zwiebel-Stampf   Beurre Blanc	
<b>Geflämmte Lachsforelle</b>	26 €
japanische Miso-Creme und Zitrus-Soja-Dressing (Ponzu) Fenchelsalat & Bio-Kartoffeln	
<b>Bouillabaisse „Weinhaus Anker“</b>	25 €
Croûtons - Rouille – Comté – Remlinger Kartoffel	
<b>Fränkische Bratwürste, 2 Stück extra lang</b>	14,50 €
<b>oder gebackene Blutwurst eine der besten Unterfrankens</b>	14,50 €
vom Metzger Bumm, serviert mit Sauerkraut & Kartoffelstampf	
<b>Unser  - Pfännle</b>	19 €
Schweinemedaille, Rindersteak, Poulardenbrust mit Käse überbacken, Bratensauce, Kroketten & Gemüse	
<b>Wiener Schnitzel aus der Kalbsnuss</b>	25 €
mit knusprigen Pommes Frites & Beilagensalat	
<b>Pifferlinge &amp; Rote Paprika Ragout</b>	19 €
mit aromatischem Bulgur – Zitronengras-Sauce	
<b>Bœuf bourguignon – Zartes Rinderragout</b>	21 €
Spätburgunder Sauce   Butternudel Speck   Rotweinzwiebeln   breite Bohnen	
<b>Zarte gebratene Brust von der weiblichen Ente</b>	24 €
Tajine-Gemüse   aromatischer Bulgur	
<b>Unser Klassiker vom Spessart-Reh</b>	
<b>Rosa gebratene Rehkeule</b>	28 €
auf Pifferlingen & Rahmsauce   hausgemachte Spätzle	



# Weinhaus Anker Sommer 2022

## Käse

Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

## Dessert

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

### **PERFEKT IM SOMMER – LEICHT & FRISCH**

**Marinierte Beeren** 12 €

**mit hausgemachtem Passionsfrucht-Sorbet**

Joghurt – Mascarpone - Vanilleschaum

**Bretonische Schokoladentarte** 10 €

salziger Karamell & Schmandeis

**3 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet** 8 €

**Crème brûlée von weißer Schokolade** 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.

