



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



15.09 bis 30.09 **Faire Woche** in Markttheidenfeld



Kartoffeln  
Wild

Fisch  
Brot  
Gemüse  
Rungis Express  
Nußbaumer-Varin Sortiment

Remlinger Rüben - Familie Schwab Remlingen  
Andreas Hannisch Steinmark  
Robert Schreck Esselbach  
Fisch Fischer Stetten  
Bäckerei Fischer; Bäckerei Kachel Hafenlohr, Remlingen  
Matthias Seubert Karlstadt  
Meckenheim  
Kürnach

### Öffnungszeiten

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

Abends täglich von 18 – 22h (freitags, samstags  
und feiertags ab 17:30h)

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

bei schönem Wetter bewirtschaften wir auch die Altstadtpromenade am Haus

**Tischreservierung erforderlich**

Weinhaus Anker **Herbst 2023**

# Weinhaus – Menü 3 bis 6 Gänge

Vorspeise

## **Garnelen-Cocktail**

Süße Melonen | Romana Herzen | Dreierlei Garnelen | Cocktailsaucen

Vorspeise #2

## **Hausgemachte Agnolotti vom Rehwild**

Toskanischer Lardo & cremiger Parmesan – Espuma | Croûtons & Steinpilze

Zwischengericht

## **Oktopus in Aromaten gebraten**

Kartoffelschnee | gerösteter Blumenkohl | Knoblauch & Thymian

Hauptgang

## **Rosa gebratene Keule vom Spessart-Reh**

geschmorte Pastinaken | Spätburgunder Sauce  
Sellerie Creme | Hausgemachte Spätzle

Käse

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

serviert mit Feigensenf und Walnüssen

Dessert

## **Tiramisú del Véneto**

Arabica Kaffee Eis  & Espresso Granitée

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

3 Gänge 61 € mit korrespondierenden Weinen + € 22,50

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang

3 Gänge 72 € mit korrespondierenden Weinen + € 22,50

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang | Dessert oder Käse

4 Gänge 82 € mit korrespondierenden Weinen + € 32

5 Gänge 93 bzw. 103 € mit korrespondierenden Weinen + € 41,50

6 Gänge 113 € 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 Herbst 2023

## Brasserie - Menü – 47€

<b>Bouillabaisse „Weinhaus Anker“</b>	15 €
Croûtons - Rouille - Comté	
<b>Zartes Kalbssteak aus der Keule – medium gebraten</b>	30 €
Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter	
Pommes Frites – goldbraun   Beilagensalat	
<b>Crème brûlée</b>	7 €
aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer	

## Vegetarisches Menü – 45€

**Büffelmozzarella mit Tomaten-Chutney & Pesto**

12 €

–

**Hokkaido-Kürbis-Suppe**

Eingelegter Kürbis

8 €

–

**Hausgemachte Spinatknödel**

Rote Beete | Fenchel | Beurre Blanc

20 €

–

**Hausgemachtes Zitronen-Limetten-Sorbet**

aufgegossen mit Haussekt

9 €



# Weinhaus Anker Herbst 2023

## 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

**Salat Fraîcheur** mit allerlei Salaten &  Dressing  
Büffelmozzarella mit Tomaten-Chutney & Pesto  
Wassermelone | Coppa Schinken

14 €

**Hausgemachte Agnolotti vom Rehwild**  
Toskanischer Lardo & cremiger Parmesan – Espuma  
Croûtons & Steinpilze

21 €

**Kalbs-Tatar** - klassisch mariniert  
Schalotten-Purée | Grana Padano | getoasteter Focaccia

19 €

**Garnelen-Cocktail**  
Süße Melonen | Romana Herzen  
Dreierlei Garnelen | Cocktailsaucen

19 €

**Bouillabaisse „Weinhaus Anker“**  
Croûtons - Rouille - Comté

15 €

**Ziegenkäse mit roter Beete**  
Birne & Kürbiskernen

12 €

**Hokkaido-Kürbis-Suppe**  
Eingelegter Kürbis

8 €

**Kleiner knackiger Vorspeisensalat**  
mit allem was Lust und Laune macht

8 €



# Weinhaus Anker Herbst 2023

## Hauptspeisen

- Oktopus in Aromaten gebraten** 30 €  
Kartoffelschnee | gerösteter Blumenkohl  
Kürbiskernöl | Knoblauch & Thymian
- Bouillabaisse „Weinhaus Anker“** 27 €  
Croûtons - Rouille – Comté
- Französischer **Rochenflügel aus der Vendée**  31 €  
in brauner Butter gebraten  
eingelegter Kürbis | Basmatireis  | knusprige Kapern
- Fränkische Bratwürste, 2 Stück extra lang** 15,50 €  
**oder gebackene Blutwurst eine der besten Unterfrankens** 15,50 €  
vom Metzger Bumm, serviert mit Sauerkraut & Kartoffelstampf
- Unser  - Pfännle** 22 €  
Schweinemedailion, Rindersteak, Poulardenbrust  
mit Käse überbacken, Bratensauce, Kroketten & Gemüse
- Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken** 26 €  
mit knusprigen Pommes frites & Beilagensalat
- Spinatknödel** 20 €  
Tagliarini | aromatische grüne Curry Sauce  
getrocknete Kirschtomaten und Papadam
- Zart geschmortes Ragout vom Spessart Reh** 24 €  
kräftige Spätburgunder Sauce | Speck & Trauben  
Kartoffelklöße
- Rosa gebratene Keule vom Spessart-Reh** 30 €  
geschmorte Pastinaken | Spätburgunder Sauce  
Sellerie Creme | Hausgemachte Spätzle
- Zartes Kalbssteak aus der Keule – medium gebraten** 30 €  
Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter  
Pommes Frites – goldbraun | Beilagensalat



# Weinhaus Anker Herbst 2023

## Käse

Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

pro Stück 3,50€

## Dessert

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

- **einfach gut** -

### **Tiramisú del Véneto**

10 €

Arabica Kaffee Eis  & Espresso Granitée

### **Hausgemachtes Zitronen-Limetten-Sorbet**

9 €

aufgegossen mit Haussekt

### **Crème brûlée**

8 €

aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer

### **3 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet**

8 €

### **Hausgemachtes Schmandeis**

7 €

Salziger Karamell & karamellisierte Nüsse

---

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.

