



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  
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 1 Gang 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 Winter 2023

# Weinhaus – Menü 3 bis 6 Gänge

Vorspeise

## **Gebratene Entenstopfleber**

Calvados Äpfel | reduzierte Jus

Vorspeise #2

## **Hausgemachte Agnolotti vom Rehwild**

Toskanischer Lardo | Parmesan Espuma | Pfifferlingsrahm

Zwischengericht

## **Französischer Rochenflügel aus der Vendée**

Aromatische Sauce mit mildem grünem Curry & Dijon Senf

Hauptgang

## **Rosa gebratene Rehkeule „Baden Baden“**

Spätzle | Wild-Rahmsauce | Birne & Preiselbeeren | Hokkaidokürbis

Käse

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

serviert mit Feigensenf & Walnüssen

Dessert

## **Halbflüssiger Schokoladenkuchen**

Hausgemachtes Minz-Eis | Zartbitter Schokoladensauce

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 Winter 2023

## Brasserie - Menü – 49€

**Bouillabaisse „Weinhaus Anker“** 15 €

Croûtons - Rouille – Comté

–

**Zartes Kalbssteak aus der Keule – medium gebraten** 30 €

Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter

Pommes Frites – goldbraun | Beilagensalat

–

**Lebkuchen-Eisparfait** 11 €

Eierlikör & Bratapfel-Sorbet

## Vegetarisches Menü – 45€

**Rote Bete Carpaccio** 14 €

mit karamelisiertem Ziegenkäse | Limettenvinaigrette

–

**Hokkaido-Kürbis-Suppe** 8 €

ingelegter Kürbis

–

**Grünes Thai-Curry mit aromatischem Bulgur** 22 €

gerösteter Sellerie & Blumenkohl | Papadam

–

**Crème brûlée** 8 €

aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer



# Weinhaus Anker Winter 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 | Tomaten-Chutney | Coppa Schinken 14 €

**Gebratene Entenstopfleber** 32 €  
Calvados Apfel | reduzierte Jus

**Hausgemachte Agnolotti vom Rehwild** 25 €  
Toskanischer Lardo | Parmesan Espuma | Pfifferlingsrahm

**Fränkische Festtags-Suppe mit altem Sherry** 12 €  
Leber-, und Grießklößchen | Rinderwade | Eierstich | Flädle

**Bouillabaisse „Weinhaus Anker“** 15 €  
Croûtons - Rouille - Comté

**Rote Bete Carpaccio** 18 €  
**mit Lachstatar und gebratenem Oktopus**  
Limettenvinaigrette

**Hokkaido-Kürbis-Suppe** 8 €  
Eingelegter Kürbis

**Kleiner knackiger Vorspeisensalat** 8 €  
mit allem was Lust und Laune macht



# Weinhaus Anker Winter 2023

## Hauptspeisen

<b>Knuspriger Schellfisch in Panko</b> (Textur wie Kabeljau) Kartoffelstampf   Beilagensalat Aromatische Sauce mit mildem grünem Curry & Dijon Senf	29 €
<b>Bouillabaisse „Weinhaus Anker“</b> Croûtons - Rouille – Comté	27 €
Französischer <b>Rochenflügel aus der Vendée</b>  in brauner Butter gebraten eingelegter Kürbis   Basmatireis   knusprige Kapern	32 €
<b>Fränkische Bratwürste, 2 Stück extra lang</b> oder <b>gebackene Blutwurst</b> eine der besten Unterfrankens vom Metzger Bumm, serviert mit Sauerkraut & Kartoffelstampf	16 € 16 €
Unser  - Pfännle Schweinemedailon, Rindersteak, Poulardenbrust mit Käse überbacken, Bratensauce, Kroketten & Gemüse	23 €
<b>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken</b> mit knusprigen Pommes frites & Beilagensalat	27 €
<b>Grünes Thai-Curry mit aromatischem Bulgur</b> gerösteter Sellerie & Blumenkohl   Papadam	22 €
<b>Bœuf bourguignon</b> <b>Zart geschmortes Ragout vom Rind</b> kräftige Spätburgunder Sauce   Speck & Spitzkohl   Kartoffelklöße	25 €
<b>Aus dem Spessart</b> <b>Rosa gebratene Rehkeule „Baden Baden“</b> Spätzle   Wild-Rahmsauce   Birne & Preiselbeeren   Hokkaidokürbis	32 €
<b>Zartes Kalbssteak aus der Keule – medium gebraten</b> Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter Pommes Frites – goldbraun   Beilagensalat	30 €



# Weinhaus Anker Winter 2023

## Käse

Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

pro Stück 3,50€

## Dessert

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

### **Lebkuchen-Eisparfait**

11 €

Eierlikör und Bratapfel-Sorbet

### **Halbflüssiger Schokoladenkuchen**

11 €

Hausgemachtes Minz-Eis | Zartbitter Schokoladensauce

### **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.

