



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
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 Winter 2024

Weinhaus – Menü 3 bis 6 Gänge

Vorspeise

Gebratene Entenstopfleber

Calvados Äpfel | reduzierte Jus

Vorspeise #2

Hausgemachte Ravioli von der Salzwasser-Garnele
belegt mit mariniertem zartem Schweinebauch - (14 Stunden Sous vide)
gebratener Pulpo | Krustentierschaum

Zwischengericht

Bester Deutscher Zander vom Beetzer See

pochiert, serviert auf Baby-Blattspinat & Silvaner-Sauce

Hauptgang

Rosa gebratener Rehrücken

Wirsing-Roulade | Kartoffel-Confit | Wild-Jus

Käse

3erlei Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

serviert mit Feigensenf & Walnüssen

Dessert

Apfelküchle

Rum, Zimteis & Vanillesauce

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

3 Gänge 68 € mit korrespondierenden Weinen + € 22,50

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang

3 Gänge 80 € mit korrespondierenden Weinen + € 22,50

Vorspeise | Zwischengericht | Hauptgang | Dessert oder Käse

4 Gänge 92 € mit korrespondierenden Weinen + € 32

5 Gänge 103 bzw. 115 € mit korrespondierenden Weinen + € 41,50

6 Gänge 126 € 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 2024

Brasserie - Menü – 55€

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“

Croûtons - Rouille – Comté

oder

Original Caesar Salat - NYC Steakhouse Hawksmoor

Romana Salat | Knuspriger Bacon & Guanciale | Croûtons
Parmesan Reggiano 2 Jahre gereift

Lammragout „Marrakesch“

Zart geschmort vom französischem Lamm mit dezenten Aromen

Fenchel | Bulgur

oder

Zartes Rindersteak aus der Keule – medium

gebraten Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter

 Anker Pommes Frites – goldbraun | Beilagensalat

Eisparfait mit Amarettini und Spekulatius

Schokoladen-Sauce und Orangenconfit

Vegetarisches Menü – 50€

Knackiger Salat vom fein gehobelten Kohlrabi

Limetten-Olivenöl-Vinaigrette | Crostinis | Ziegenkäsecreme

Topinambur als Samtsuppe

mit Walnußpesto und Kokosmilchespuma

Tiroler Bergkäse-Serviettenknödel

Baby-Blattspinat | Wirsingroulade | Silvanersauce

Crème brûlée

aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer



Weinhaus Anker Winter 2024

Kinderessen

Schnitzel, Pommes frites und Salat	10 €
Chicken Nuggets + Beilage	8 €
Nudeln – Pommes – Kloß mit Sauce	6 €

Vorspeisen & Zwischengerichte

Original Caesar Salat - NYC Steakhouse Hawksmoor Romana Salat Knuspriger Bacon & Guanciale Croûtons Parmesan Reggiano 2 Jahre gereift	14 €
Gebratene Entenstopfleber Calvados Äpfel reduzierte Jus	36 €
Hausgemachte Ravioli von der Salzwasser-Garnele belegt mit mariniertem zartem Schweinebauch (14 Stunden Sous vide) gebratener Pulpo Krustentierschaum	26 €
Topinambur als Samtsuppe mit Walnußpesto und Kokosmilchespuma	10 €
Bouillabaisse „Weinhaus Anker“ Croûtons - Rouille - Comté	17 €
Carpaccio von der Dorade „Ceviche Style“ Limetten-Olivenöl-Vinaigrette	19 €
Knackiger Salat vom fein gehobelten Kohlrabi Limetten-Olivenöl-Vinaigrette Crostinis Ziegenkäsecrème	12 €
Kleiner knackiger Vorspeisensalat mit allem was Lust und Laune macht	9 €



Weinhaus Anker Winter 2024

Hauptspeisen

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“ Croûtons - Rouille – Comté	30 €
Bester Deutscher Zander vom Beetzer See pochiert, serviert auf Baby-Blattspinat Silvaner-Sauce und Remlinger Drillingen	34 €
Fränkische Bratwürste, 2 Stück extra lang oder gebackene Blutwurst eine der besten Unterfrankens vom Metzger Bumm, serviert mit Sauerkraut & Kartoffelstampf	18 € 18 €
Unser  - Pfännle Schweinemedaille, Rindersteak, Poulardenbrust mit Käse überbacken, Bratensauce, Kroketten & Gemüse	26 €
Tiroler Bergkäse-Serviettenknödel Baby-Blattspinat Wirsingroulade Silvanersauce	25 €
Lammragout „Marrakesch“ Zart geschmort vom französischem Lamm mit dezenteren Aromen Fenchel Bulgur	28 €
Aus dem Spessart Rosa gebratener Rehrücken Wirsing-Roulade Kartoffel-Confit Wild-Jus	36 €
Zartes Rindersteak aus der Keule – medium gebraten Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter  Anker Pommes Frites – goldbraun Beilagensalat	31 €
Zartes Rindersteak aus der Keule „Rossini“ mit gebratener Entenstopfleber und Trüffel-Sauce mit Kartoffelstampf und knusprigem Sellerie	43 €



Weinhaus Anker Winter 2024

Käse

Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

pro Stück 4 €

Dessert

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

Eisparfait mit Amarettini und Spekulatius

13 €

Schokoladen-Sauce und Orangenconfit

Apfelküchle

13 €

mit Rum, Zimteis & Vanillesauce

Crème brûlée

9 €

aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer

3 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet

9 €

Hausgemachtes Schmandeis

8 €

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.

