



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 Ostern 2024

Kinderessen

(nur für Kinder bis 14 Jahre)

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 €
Hausgemachte Ravioli von der Salzwasser-Garnele belegt mit mariniertem zartem Schweinebauch (14 Stunden Sous vide) gebratener Pulpo Krustentierschaum	26 €
Bouillabaisse „Weinhaus Anker“ Croûtons - Rouille - Comté	17 €
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 Ostern 2024

Hauptspeisen

Beste Deutscher Zander vom Beetzer See 34 €

pochiert, serviert auf Baby-Blattspinat
Silvaner-Sauce und Remlinger Drillingen

Unser  - Pfännle 26 €

Schweinemedailon, Rindersteak, Poulardenbrust
mit Käse überbacken, Bratensauce, Kroketten & Gemüse

Tiroler Bergkäse-Serviettenknödel 25 €

Baby-Blattspinat | Wirsingroulade | Silvanersauce

Lammragout „Marrakesch“ 30 €

Zart geschmort vom französischem Lamm mit dezenter Aromen
Fenchel | Bulgur

Zartes Rindersteak aus der Keule – medium gebraten 31 €

Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter

 Anker Pommes Frites – goldbraun | Beilagensalat

Rosa gebratener Lammrücken 36 €

weißer Spargel und Pastinake

mit knuspriges Kartoffel-Confit und Sauce béarnaise



Weinhaus Anker Ostern 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

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.

