



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

Wild

Fisch

Brot

Gemüse

Rungis Express

Nußbaumer-Varin Sortiment

Andreas Hannisch

Robert Schreck

Fisch Fischer

Bäckerei Fischer; Bäckerei Kachel

Matthias Seubert

Steinmark

Esselbach

Stetten

Hafenlohr, Remlingen

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 Frühling 2024

## Weinhaus – Menü 3 bis 6 Gänge

### Vorspeise

#### **Gebratene Entenstopfleber**

Poireaux vinaigrette & Sauce ravigote

### Vorspeise #2

#### **Wildfang-Garnele Größe 4/6lb.**

Aufgeschäumte Hummer-Bisque | 2erlei Fenchel

### Zwischengericht

#### Französischer **Rochenflügel aus der Vendée**

In brauner Butter | knusprige Kapern

### Hauptgang

#### **Rosa gebratener Lammrücken**

Spargel | Kartoffel-Confit | Sauce Bearnaise

### Käse

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

serviert mit Feigensenf & Walnüssen

### Dessert

#### **Crêpe Suzette & Sauce orange au Grand Marnier**

Orangenfilets | Kokosnuß-Eiscreme

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 **Frühling 2024**

**Brasserie - Menü – 55€ 3 Gänge**

## **Bouillabaisse „Weinhaus Anker“**

Croûtons - Rouille – Comté

oder

## **Original Caesar Salat - NYC Steakhouse Hawksmoor**

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

## **Ragout vom Spessart Reh**

kräftige Spätburgunder Sauce | Speck & Trauben  
Kartoffelklöße & Reh-Maultaschen

oder

## **Zartes Rindersteak aus der Keule – medium gebraten**

Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter

 Anker Pommes Frites – goldbraun | Beilagensalat oder Ofengemüse

## **Crème brûlée**

aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer

**Vegetarisches Menü – 55€ 4 Gänge**

## **Poireaux vinaigrette – am Stück gegarter Lauch**

Sauce ravigote (Vinaigrette mit gehacktem Ei, Estragon & Kerbel)

## **Spargel-Samtsuppe**

Spargeleinlage | Frühlingslauch | Croûtons

## **Geschmorter Sellerie – knusprig ausgebacken**

Fränkische Beluga-Linsen | Gehobelter Fenchel | Grünes Curry

## **Hausgemachtes Schmandeis**

Salziger Karamell & karamellisierte Nüsse



# Weinhaus Anker Frühling 2024

## Kinderessen (für Kinder bis 14 Jahre)

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

## Vorspeisen & Zwischengerichte

<b>Original Caesar Salat</b> - NYC Steakhouse Hawksmoor Romana Salat   Knuspriger Bacon & Guanciale   Croûtons Parmesan Reggiano 2 Jahre gereift	14 €
<b>Gebratene Wildfang-Garnele Größe 4/6lb.</b> Aufgeschäumte Hummer-Bisque   2erlei Fenchel	20 €
<b>Spargel-Samtsuppe</b> Spargel­einlage   Frühlingslauch   Croûtons	9 €
<b>Bouillabaisse „Weinhaus Anker“</b> Croûtons - Rouille - Comté	17 €
<b>Marinierter lauwarmer Spargelsalat</b> Tiroler Speck   Ziegen-Frischkäse­crème Orangen-Estragon-Vinaigrette	17 €
<b>Poireaux vinaigrette – am Stück geschmorter Lauch</b> Sauce ravigote (Vinaigrette mit gehacktem Ei, Estragon & Kerbel)	14 €
<b>Kleiner knackiger Vorspeisensalat</b> mit allem was Lust und Laune macht	9 €
<b>Auf Vorbestellung – ein ½ Tag im Voraus</b> <b>Knusprig gebackenes Lammhirn</b> mit Vinaigrette vom geräucherten Aal	17 €




# Weinhaus Anker Frühling 2024

## Hauptspeisen

**Bouillabaisse „Weinhaus Anker“** 30 €  
Croûtons - Rouille – Comté

Französischer **Rochenflügel aus der Vendée** 36 €  
in brauner Butter gebraten  
eingelegter Spargel | Basmatireis | knusprige Kapern

**Fränkische Bratwürste, 2 Stück extra lang** 18 €  
**oder gebackene Blutwurst eine der besten Unterfrankens** 18 €  
vom Metzger Bumm, serviert mit Sauerkraut & Kartoffelstampf

**Unser  - Pfännle** 26 €  
Schweinemedaille, Rindersteak, Poulardenbrust  
mit Käse überbacken, Bratensauce, Kroketten & Gemüse

**Geschmorter Sellerie – knusprig ausgebacken** 25 €  
Fränkische Beluga-Linsen | Gehobelter Fenchel | Grünes Curry

### **Unser Klassiker**

**Ragout vom Spessart Reh** 29 €  
kräftige Spätburgunder Sauce | Speck & Trauben  
Kartoffelklöße & hausgemachte Reh-Maultaschen

**Rosa gebratener Lammrücken** 36 €  
Spargel | Kartoffel-Confit | Sauce Bearnaise

**Zartes Rindersteak aus der Keule – medium gebraten** 31 €  
**Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter**  
 Anker Pommes Frites – goldbraun | Beilagensalat



# Weinhaus Anker Frühling 2024

## Käse

Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

pro Stück 4 €

## Dessert

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

**Crêpe Suzette & Sauce à l'orange au Grand Marnier** 13 €

Orangenfilets | Kokosnuß-Eis crème

**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.

