



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

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)

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 Wildfang-Garnele Größe 4/6lb. Aufgeschäumte Hummer-Bisque 2erlei Fenchel	20 €
Spargel-Samtsuppe Spargel­einlage Früh­lings­lauch Croûtons	9 €
Bouillabaisse „Weinhaus Anker“ Croûtons - Rouille - Comté	17 €
Marinierter lauwarmer Spargelsalat Tiroler Speck Ziegen-Frischkäse­crème Orangen-Estragon-Vinaigrette	17 €
Poireaux vinaigrette – am Stück geschmorter Lauch Sauce ravigote (Vinaigrette mit gehacktem Ei, Estragon & Kerbel)	14 €
Kleiner knackiger Vorspeisensalat mit allem was Lust und Laune macht	9 €
Auf Vorbestellung – ein ½ Tag im Voraus Knusprig gebackenes Lammhirn 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-Eiscreme

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.

