



RESTAURANT
**Weinhaus
Anker**

Obertorstr. 13 – 97828 Markttheidenfeld
Tel. 09391/6004-801 – www.weinhaus-anker.de

Ihre Gastgeber - Familie Deppisch
Restaurantleiter: Wolfgang Engelhardt

Sommelière & Patrona: Elisabeth Deppisch
Küchenchef: Bernhard Lermann

Wir sind stolz auf unsere Jäger aus Unterfranken und dem Spessart:

Andreas Hannisch / Steinmark
Peter Knobloch / Markttheidenfeld
Tobias Schreck / Erlenbach
Bürgermeister Steffan Wohlfahrt / Zellingen
Michael Jannek / Zimmern
Martin Hellwig / Remlingen

Robert Schreck / Esselbach
Dr.Simon Beck / Bettingen
Armin Müller / Birkenfeld
Jonas Elsesser / Markttheidenfeld
Ute Weyrich / Markttheidenfeld

Zander & Aal
Brot

Fisch Fischer
Bäckerei Fischer
Bäckerei Kachel
Bäckerei & Café Matthias Stark

Stetten
Hafenlohr
Remlingen
Arnstein

Gemüse

Matthias Seubert

Karlstadt

Fisch, Fleisch, Krustentiere

Nußbaumer-Varin Sortiment
Kochstoff Euler fine food

Kürnach
Würzburg

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 Herbst 2024

Weinhaus – Menü 3 bis 6 Gänge

Vorspeise

Gebratene Entenstopfleber

Calvados-Äpfel | Kalbs-Jus

Vorspeise #2

Dim Sum vom Rehwild & gebratenem Pulpo

Eingelegter Kürbis | Spitzkohl mit Ponzu Vinaigrette

Zwischengericht

Zweierlei vom Wolfsbarsch & Pre-Rigor Lachs-Loin

Champagner-Edelfisch-Sauce mit Aromaten | Fenchel-Porree-Gemüse

Hauptgang

Rosa gebratene Rehkeule „Baden Baden“

Preiselbeer-Birne | Kohlrabi | knuspriges Kartoffel Confit

Käse

3erlei Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

serviert mit Feigensenf & Walnüssen

Dessert

„Schwarzwälder“

Edelbitter-Schokoladenmousse mit Fleur de Sel
Kirschsorbet | Schokoladeneis | Schlag mit Schuss | Schoko-Crumble

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 Herbst 2024

Brasserie - Menü – 55 € 3 Gänge

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“

Croûtons - Rouille – Comté

oder

Salat Gourmand allerlei Salate mit Feigensenf-Dressing
Comté aus dem Jura | eingelegtes Gemüse | italienischer Coppa⁽¹⁾
Wassermelone | karamellierter Ziegenkäse

Knusprige Entenkeule & geschmorte Schweinebacke

Tomatensalsa & Cannellini-Bohnen

Ofengemüse | Speck & Trauben

oder

Falls Sie den Salat als Vorspeise wählen,
können Sie sich gerne als Hauptgang für die

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“

entscheiden

Crème brûlée

Vegetarisches Menü – 52 € / 43€ mit einer Vorspeise

Büffelmozzarella mit roter Beete und Thymianhonig

Geschmorte Kirschtomaten | karamellierte Kürbiskerne

Hokkaido Kürbissuppe

Eingelegter Kürbis | aromatischer gelber Curryschaum

Blumenkohl in 3erlei Texturen - gebraten, cremiges Purée, gehobelt

geröstete Haselnüsse | Kapern-Salzzitronen-Sauce | Tagliarini

Hausgemachtes Schmandeis Salziger Karamell & karamellierte Nüsse



Weinhaus Anker Herbst 2024

Kinderessen (für Kinder bis 14 Jahre)

Chicken Nuggets, Pommes frites und Salat	9 €
Nudeln – Pommes – Kloß oder Spätzle mit Sauce	6 €

Vorspeisen & Zwischengerichte

Salat Gourmand allerlei Salate mit Feigensenf-Dressing Comté aus dem Jura eingelegtes Gemüse italienischer Coppa ⁽¹⁾ Wassermelone karamellisierter Ziegenkäse	16 €
---	------

Garnelen Cocktail extra große Garnelen Cocktailsauce „Marie Rose“ Honig Melone	19 €
---	------

Weinhaus Klassiker

Gebratene Entenstopfleber Calvados-Äpfel Kalbs-Jus	1 Stück 25€ / 2 Stück 36 €
--	----------------------------

Weinhaus Klassiker

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“ Croûtons - Rouille - Comté	17 €
---	------

Hokkaido Kürbissuppe Eingelegter Kürbis aromatischer gelber Curryschaum	8 €
---	-----

Dim Sum vom Rehwild & gebratenem Pulpo Eingelegter Kürbis Spitzkohl mit Ponzu Vinaigrette	26 €
---	------

Büffelmozzarella mit roter Beete und Thymianhonig Geschmorte Kirschtomaten karamellierte Kürbiskerne	14 €
--	------

Kleiner knackiger Vorspeisensalat mit allem was Lust und Laune macht	9 €
--	-----

Auf Vorbestellung – ein ½ Tag im Voraus Knusprig gebackenes Hirn vom Kalb mit hausgemachter Sauce Remoulade	19 €
---	------



Weinhaus Anker Herbst 2024

Hauptspeisen

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“	30 €
Croûtons - Rouille – Comté	
Zweierlei vom Wolfsbarsch & Pre-Rigor Lachs-Loin	34 €
in dünnen Scheiben - saftig unter dem Grill gegart Champagner-Edelfisch-Sauce mit Aromaten Fenchel-Porree-Gemüse Basmatireis	
Fränkische Bratwürste, 2 Stück extra lang	18 €
oder gebackene Blutwurst, eine der besten Unterfrankens	18 €
wir empfehlen eine Kombination aus beiden – Brat-, & Blutwurst	18 €
vom Metzger Bumm, serviert mit Sauerkraut & Kartoffelstampf	
Unser  - Pfännle	26 €
Schweinemedaille, Rindersteak, Poulardenbrust mit Käse überbacken, Bratensauce, Kroketten & Gemüse	
VEGI Blumenkohl in 3erlei Texturen	25 €
Gebraten, cremiges Purée, gehobelt	
geröstete Haselnüsse Kapern-Salzzitronen-Sauce Tagliarini	
Knusprige Entenkeule & geschmorte Schweinebacke	29 €
Tomatensalsa & Cannellini-Bohnen Ofengemüse Speck & Trauben	
- Weinhaus Klassiker -	
Rosa gebratene Rehkeule „Baden Baden“	34 €
Preiselbeer-Birne Kohlrabi knuspriges Kartoffel Confit	
Rehfilet „Stroganoff“	34 €
Crème fraîche & Schmelzwiebeln gebratene Champignons hausgemachte Spätzle	
Zartes Rindersteak aus der Keule – medium gebraten	32 €
Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter  Anker Pommes Frites – goldbraun Beilagensalat	



Weinhaus Anker Herbst 2024

Käse

Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

pro Stück 4 €

Dessert

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

„ Schwarzwälder “

13 €

Edelbitter-Schokoladenmousse mit Fleur de Sel
Kirschsorbet | Schokoladeneis | Schlag mit Schuss | Schoko-Crumble

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.

Nitrit Pökelsalz = (1)

Wir unterstützen die **Faire Woche** in Marktheidenfeld seit Beginn - 2016

