



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

Sous Chef: Hamza El Bachraoui

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 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 Winter 2024

Weinhaus – Menü 3 bis 6 Gänge

Vorspeise

Gebratene Entenstopfleber

Calvados-Äpfel | Kalbs-Jus

Vorspeise #2

Dim Sum vom Rehwild mit Ponzu Vinaigrette

Eingelegter Muskat-Kürbis | Spitzkohl & gebratene Shiitake

Zwischengericht

Zweierlei vom Wolfsbarsch & Pre-Rigor Lachs-Loin

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

Hauptgang

Rosa gebratene Rehkeule „Baden Baden“

Preiselbeer-Birne | Topinambur | knuspriges Kartoffel Confit

Käse

3erlei Käse von Affineur Waltmann / Erlangen

serviert mit Feigensenf & Walnüssen

Dessert

Lebkuchen-Eisparfait

Eierlikör und Bratapfel-Sorbet

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 € 3 Gänge

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“

Croûtons - Rouille – Comté

oder

Salat Gourmand allerlei Salate mit Feigensenf-Dressing
mit Enten Rillettes auf Wurzelbrot | eingelegtes Gemüse
italienischer Coppa(1) | karamellierter Ziegenkäse

Ragout vom Spessart-Reh in kräftiger Rotweinsauce

Kartoffelklöße | Speck – Trauben - Champignons

oder

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

Bouillabaisse „Weinhaus Anker“

entscheiden

Crème brûlée

aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer

Vegetarisches Menü – 52 € / 43€ mit einer Vorspeise

Rote Beete Carpaccio mit Limettenvinaigrette
karamellierter Ziegenkäse & geeister Meerrettich

Aromatische grüne Curry Suppe

eingelegter Muskat-Kürbis

Ofengeröstetes Gemüse

Topinambur – Shiitake – Hokkaido Kürbis – Pastinake

Beurre blanc | Tagliarini

Hausgemachtes Schmandeis Salziger Karamell & karamellierte Nüsse



Weinhaus Anker Winter 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 mit Enten Rillettes auf Wurzelbrot eingelegtes Gemüse italienischer Coppa ⁽¹⁾ karamellisierter Ziegenkäse	16 €
--	------

Weinhaus Klassiker

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

Weinhaus Klassiker

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

Aromatische grüne Curry Suppe	9 €
mit angebratenen marinierten Salzwassergarnelen	

Dim Sum vom Rehwild mit Ponzu Vinaigrette	19 €
Eingelegter Muskat-Kürbis Spitzkohl & gebratene Shiitake	

Rote Beete Carpaccio mit Limettenvinaigrette	14 €
karamellisierter Ziegenkäse & geeister Meerrettich	

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

Auf Vorbestellung – ein ½ Tag im Voraus	19 €
--	------

Knusprig gebackenes Lammhirn

mit Sauce Ravigote

Info: 1. Lammhirn ist von der Größe wunderbar in der Küche zu verarbeiten, es schmeckt in keinster Weise nach Lamm.

2. Sauce Ravigote ist eine leichte Sauce

auf Essig & Öl Basis mit Estragon, Schalotten, Senf, Kapern, Cornichons und gehacktem Ei




Weinhaus Anker Winter 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 Ofengeröstetes Gemüse 25 €
Topinambur – Shiitake – Hokkaido Kürbis – Pastinake
Beurre blanc | Tagliarini

Ragout vom Spessart-Reh in kräftiger Rotweinsauce 29 €
Kartoffelklöße | Speck & Trauben

- Weinhaus Klassiker -

Rosa gebratene Rehkeule „Baden Baden“ 34 €
Preiselbeer-Birne | Topinambur | knuspriges Kartoffel Confit

Zartes Rindersteak aus der Keule – medium gebraten 32 €
Portweinzwiebeln und Café de Paris Butter
 Anker Pommes Frites – goldbraun | Beilagensalat

Gans und Ente auf der ersten Seite der Speisekarte



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)

Lebkuchen-Eisparfait

Eierlikör und Bratapfel-Sorbet

13 €

Saftiger bretonischer Schokoladenkuchen

Hausgemachtes Minz-Eis | Zartbitter Schokoladensauce

13 €

Crème brûlée

aromatisiert mit chinesischem Berg-Pfeffer

9 €

3 Kugeln hausgemachtes Eis & Sorbet

9 €

Hausgemachtes Schmandeis

Salziger Karamell & karamellisierte Nüsse

8 €

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

