



KULINARISCHER KALENDER

NOV 2023 — APRIL 2024

ANNA SEIBERT

FEINE REGIONALE KÜCHE BY BENEDIKT FRECHEN
RESTAURANT & CATERING

WIR FREUEN
UNS AUF SIE!



SONDERÖFFNUNGSZEITEN 11.2023 – 04.2024

GEÖFFNET

01. April 2024 Ostermontag
12.00 – 15.00 und 17.30 – 22.00 Uhr
30. April 2024 zum Genuss-Varieté
01. Mai 2024 zum
Schaumweinbrunch

GESCHLOSSEN

27. & 28. Dezember 2023
02. & 03. April 2024
01. Mai 2024 am Abend
02. Mai 2024

WEIHNACHTEN

Heiligabend bleibt das Restaurant geschlossen. Zur Abholung der Weihnachtsessen sind wir von 10.00 – 12.00 Uhr für Sie da.
An den Weihnachtsfeiertagen haben wir von 11.30 – 15.00 Uhr und von 17.30 – 21.00 Uhr geöffnet.

SILVESTER

Silvester haben wir zum Silvestermenü ab 19.00 Uhr geöffnet.





BENEDIKT FRECHEN

Liebe Gäste,

ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Durchstöbern unseres kulinarischen Kalenders und freue mich auf Ihre Reservierung zu einem unserer vielen Events.



11. & 12.11.2023

ENTENMENÜ

RESERVIERUNG

AM 11.11.2023

AB 17.00 UHR

AM 12.11.2023

AB 12.00 UND

17.00 UHR

Dreierlei von der Ente: Roulade mit Feldsalat-
creme, Confit von der Keule mit Pilzkrapfen
und geräucherte Brust mit Selleriesalat

Praline vom Entenklein mit Kürbisrisotto
und Trüffelrahmsauce

Brust von der Ente mit Rotkohl, Kartoffel-
knödel, Rosenkohlblättern und Gänsejus

Schokoladencremeschnitte mit Grapefruit-
sorbet, gebrannten Mandeln und
Vanilleschaum



4-GANG-MENÜ
84,— € p.P.

1 1 . 1 1 . — 2 3 . 1 2 . 2 0 2 3

GÄNSEESSEN & ENTENMENÜ

Gerne bereiten wir Ihnen eine ganze Freilandgans auf Anfrage zu, sprechen Sie uns gerne an.

Wie in jedem Jahr bieten wir wieder unser Entenmenü und unser Entengericht täglich auf unserer Speisekarte an.





LARS ORTH & JAN CONRATH

**kochen für Sie im Restaurant Anna Seibert
und freuen sich auf Ihren Besuch!**

0 1 . 1 2 . 2 0 2 3

CANDLE-LIGHT-DINNER

RESERVIERUNG AB 18.00 UHR MÖGLICH

Saiblingstatar mit Miso-Mayonnaise, Kaisei-Algensalat,
Cous Cous und Mangochutney

Ravioli von Zucchini und Sesam mit Pastrami, getrockneten
Tomaten und weißem Tomatenschaum

Medaillon vom Kalbsrücken mit Kartoffel-Pilzsäckchen,
Schwarzwurzeln à la crème und Kalbsrahmsauce mit Trüffeln

Kussmund Deluxe mit Himbeermousse, mit Schokolade
gefüllten Himbeeren und Himbeersorbet

Reservierungen über das Reservierungs-
formular auf unserer Internetseite oder
per E-Mail an post@anna-seibert.de

4-GANG-MENÜ 89,— € p.P.
INKLUSIVE APERITIF UND
GRUSS AUS DER KÜCHE



03.12. / 10.12. / 17.12.2023

SCHAUMWEIN-BRUNCH „ANNA SEIBERT“

11.00 UHR APERITIF / 11.30 UHR BEGINN MENÜ

Wir möchten mit Ihnen entspannt in einen wundervollen Adventssonntag starten. Um 11.00 Uhr beginnen wir mit einem Glas Cremant zu 2 kleinen pffiffigen Frühstücksgängen, gefolgt von 2 Vorspeisen, 2 Hauptgerichten und einem Dessert. Zusätzlich gibt es eine schöne Schaumweinkarte mit allem was Freude macht.

French Toast vom Brioche mit Spinat, Trüffelrührei und Hollandaise

Ochsenschinken und Kohlrabi dazu Graubrotcreme, Grafschafter Goldsaft, Verjus und Wildkräuter

Tatar vom Saibling mit Kopfsalat-creme, Saiblingskaviar und Kaiso-Algensalat

Ravioli von der Ente mit Rotkohlpüree und Entenjus

Seeteufelfilet mit Tomatenconfit, Curryschaum und Fenchelsalat

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Schwarzwurzeln a la creme und Pilzkrapfen

Mousse von dunkler Belgischer
Schokolade mit Grapefruitsorbet,
Vanillecrumble, gebrannten
Mandeln und Zwetschgenragout

Reservierungen über das Reservierungs-
formular auf unserer Internetseite oder
per E-Mail an post@anna-seibert.de



89,— € p. P.
MENÜ IN 7 GÄNGEN





KULINARISCHER DONNERSTAG

GENIESSEN SIE UNSER ABENDMENÜ
IN DREI GÄNGEN!

INKLUSIVE

GRUSS AUS DER KÜCHE

1 GLAS CREMANT ROSÉ

Dieses Angebot gilt nicht vor oder an Feiertagen und nur mit einer schriftlichen Reservierung per E-Mail oder über das Reservierungsformular auf unserer Internetseite.

24.12. — 26.12.2023

KNUSPRIGER ENTENBRATEN

Krosse Weihnachtsgente im Ganzen oder bereits ausgelöst mit Rotkohl, Kartoffelknödeln, Rosenkohl und Sauce.

Eine detaillierte Anleitung zum Fertigstellen geben wir Ihnen ebenfalls mit an die Hand. Freuen Sie sich auf leckere und stressfreie Weihnachtstage und überlassen Sie uns einfach den Rest.

Den knusprigen Entenbraten können Sie gerne noch mit einer Vorspeise und einem Dessert ergänzen, bitte sprechen Sie uns hierzu an.

**WEIHNACHTEN
DAHEIM GENIESSEN**



79,90 €

EINE GANZE ENTE INKLUSIVE BEILAGEN UND EINE FLASCHE WEIN
(eine Ente für zwei Personen)



FEIERN &
CATERING



Haben Sie etwas zu feiern?
Feiern Sie doch einfach
mit uns!

HOCHZEITEN, JUBILÄEN,
GEBURTSTAGE & CATERING

SIE FEIERN!

WIR HABEN DEN
FOODTRAILER DAZU!

Unser Foodtrailer ist perfekt für Ihren individuellen Partysnack.

Ob unser Smashburger, Pommesvariationen, Krokette mit allerlei Toppings oder kleine Pinsa und Flammkuchen – mit unserem Foodtrailer wird Ihre Party etwas ganz Besonderes. Auf Wunsch kommen wir auch mit „unserer“ unvergleichbaren Currywurst.

Selbstverständlich ist unser Foodtrailer auch in Kombination mit unserem Cateringangebot zu mieten.

AB FRÜHJAHR
2024





MÄDELSABEND-MENÜ

MITTWOCHS UNTER FREUNDINNEN
IM ANNA SEIBERT
UND DABEI EIN MENÜ IN ZWEI
ODER DREI GÄNGEN GENIESSEN!

WENN SIE LIEBER À LA CARTE ESSEN MÖCHTEN, BEGRÜSSEN WIR SIE EBENFALLS SEHR GERNE!

Dieses Angebot gilt nicht vor oder an Feiertagen und nur mit einer schriftlichen Reservierung per E-Mail oder über das Reservierungsformular auf unserer Internetseite.

2 4 . 1 2 . 2 0 2 3

ANNA SEIBERTS WEIHNACHTSMENÜ FÜR DAHEIM

WIR KOCHEN, SIE GENIESSEN

Geräucherte Forelle mit gebeizter Kohlrabi, brauner Buttercreme und Kräutersalat

Kürbiscremesüppchen mit Ravioli vom Kürbis und gerösteten Kernen

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Wirsinggemüse in Rahm, Kartoffel-Pilzstrudel und Spätburgunderjus

Schokoladenschnitte und -mousse mit Ragout von eingelegten Blaubeeren und Nussmüsli

Bestellungen nehmen wir ausschließlich über das Bestellformular entgegen, welches Sie auf unserer Internetseite direkt ausfüllen können. Sobald das Formular bei uns eingegangen ist, erhalten Sie eine Bestellbestätigung von uns. Sie können Ihr Weihnachtsmenü dann am 24.12.2023 zwischen 10.00 und 12.00 Uhr abholen.

69,— € p.P.



25. & 26.12.2023

1. & 2. WEIHNACHTSFEIERTAG IM RESTAURANT ANNA SEIBERT

Öffnungszeiten:
12.00 – 15.00 Uhr und
17.00 – 21.30 Uhr

Genießen Sie an den Weihnachtsfeiertagen
ein Auswahlmenü in 4 bis 6 Gängen.

Gruß aus der Küche

Tranche, Tatar und Croustillant vom Lachs
mit Hummermousse, Creme von gebräunter
Butter, Kaviar und Kräutersalat

Selbstverständlich wird es auch ein
vegetarisches Menü geben. Bitte geben
Sie dies bei Ihrer Reservierung an.





Ravioli von geschmorter Enten-
keule mit Kartoffelgröstel, Pelper
Knolle, eingelegtem Apfel und
Sherryrahmsauce

Kürbiscremesuppe mit Ravioli vom
Kürbis, sanft gegartem Saiblings-
filet, Kürbistatar und Kürbiskernöl

Medaillon vom Hirschrücken unter
der Nusskruste mit Rahmwirsing,
Schupfnudeln und Jus



Käsevariation mit Dörrobst-
chutney und Pumpernickel

Operaschnitte mit Zwetschgen-
eis und -ragout und Schokoladen-
mousse

4-GANG-MENÜ 89,— € p.P.

5-GANG-MENÜ 105,— € p.P.

6-GANG-MENÜ 115,— € p.P.



Reservierungsanfragen nehmen wir
nur schriftlich per E- Mail unter
post@anna-seibert.de entgegen.



3 1 . 1 2 . 2 0 2 3

SILVESTERMENÜ 2023

19.00 UHR APERITIF / 19.30 UHR BEGINN MENÜ

Kleine Appetizer mit einem Glas
Hallgartener Jungfer Brut von der
Kellerei Bardong aus Geisenheim

Gruß aus der Küche

Tatar vom Kalbsfilet mit Imperial
Kaviar, gebeizter Kohlrabi, Senf-
creme und Blutampfer

Gebratene Jakobsmuschel mit
Blumenkohlpüree, Salat von der
sanft gegarten Ananas und
Nussbitterschaum

Mit geschmortem Kalbsbäckchen
gefüllte Ravioli mit Spinat, bunten
Linsen und Sherryrahmsauce

Seeteufelfilet mit Auberginenpüree,
getrockneten Tomaten, Pinienkern-
gnocchi und Krustentierschaum

Medaillon vom Hirschrücken unter
der Nusskruste mit Rahmwirsing,
Schupfnudeln und Jus

Operaschnitte mit Zwetschgeneis
und -ragout, Schokoladenmousse
und Schokoladenmacaron

Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, stellen wir Ihnen gerne ein gesondertes und auf Sie zugeschnittenes Menü zusammen.



149,— € p.P.
INKLUSIVE 6-GANG-
MENÜ UND APERITIF

Reservierungsanfragen nehmen wir nur schriftlich per E-Mail unter post@anna-seibert.de entgegen.



3 1 . 1 2 . 2 0 2 3

SILVESTER SCHLEMMER PARTYBOX FÜR DAHEIM

Schinken und Salami vom Duroc-Schwein / Sylter Sauerteigbrot /
Französische Salzbutter / Jahrgangssardinen / Pottkorn / De Cecco
Pasta mit Frechen's Trüffelrahmsauce / Sashimi von der Fjordforelle
mit Algensalat und Sojamayonnaise / Kalbstafelspitz mit Thun-
fischcreme / Garnelencocktail mit Mango und Sojabohnen /
Kürbiscremesüppchen mit Erdnuss und Ingwer / Süße Nascherei /
1 Flasche Weißwein

zum gelungenen Start ins Neue Jahr

1 Flasche Rosé Sekt von der Sektkellerei Bardong 0,75 l

2 Bratwürste vom Eifelschwein mit unserer Currywurstsauce



Die Box ist immer für 2 Personen gepackt und kostet 179,— €. Abholen können Sie „den ganzen Spaß“ am 31.12.2023 zwischen 12.00 und 13.00 Uhr. Ihre Bestellung nehmen wir bis zum 19.12.2023 gerne per E-Mail unter post@anna-seibert.de entgegen.

21.01.2024

SCHNITZEL & VELTLINER LUNCH

RESERVIERUNG VON 12.00 — 16.00 UHR MÖGLICH

An diesem Sonntagmittag bleibt kein Auge trocken.
Knusprige Kalbsschnitzel und saftige Grüne Veltliner
geben Ihrem Wochenende den gebührenden Abschluss.

Kalbstatar mit Sauce Romesco, Apfel-Gurkenchutney und Pilzkrapfen

Wiener Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken mit Bratkartoffeln,
Pflücksalaten mit Kürbiskernvinaigrette, Zitrone und Preiselbeeren

Kaiserschmarrn mit Preiselbeersahne, Zwetschgeneis
und Zwetschgenröster

3-GANG-MENÜ
56,— € p.P.



28.01.2024

FEINSCHMECKER LUNCH

Genießen Sie unsere einzigartigen, ausgewogenen Kreationen, die mit viel Liebe zum Detail und höchstem Qualitätsanspruch erarbeitet werden.

An diesem Mittag erwartet Sie ein ausgewogenes Menü, das Elemente der mediterranen Küche mit bodenständigen saisonalen Produkten verbindet.



89,— € p.P.

INKLUSIVE 3-GANG-MENÜ, APERITIF, SNACK UND WEINBEGLEITUNG



1 4 . 0 2 . 2 0 2 4

FISCHMENÜ

RESERVIERUNG AB 17.30 UHR MÖGLICH

Tatar vom Saiblingsfilet mit eingelegtem Kürbis, Salatcreme, Saiblingskaviar und Kräutersalat

Gebratene Jakobsmuschel mit Blumenkohlpüree, Quittenchutney und Kerbelschaumsauce

Sellerieschaumsüppchen mit geräuchertem Lachs aus der Eifel, Brioche Croûton und Jordan Olivenöl

Reservierungen über das Reservierungsfeld auf unserer Internetseite oder per E-Mail an post@anna-seibert.de

Gebratenes Steinbuttfilet mit wildem Brokkoli, Curryschaum und Risotto mit kandierten Zitronen

Apfeltartelette mit Apfel-Basilikumeis und Sabayoneschaum

4-GANG-MENÜ 79,— € p.P.
(OHNE JAKOBSMUSCHEL)

5-GANG-MENÜ 89,— € p.P.



1 6 . 0 2 . 2 0 2 4

CANDLE-LIGHT-DINNER NACH VALENTIN

RESERVIERUNG AB 18.00 UHR MÖGLICH

Gruß aus der Küche

Lachsfilet Medium rare mit Miso-
Mayonnaise, Kaiso-Algensalat,
Cous Cous und Mangochutney

Ravioli vom Kalb mit Butter
und Salbei

Erbsencremesüppchen dazu
Ravioli mit Trüffel­füllung,
frische Erbsen und Kräuteröl

Tranche vom Kalbsrücken unter
der Pilzkruste mit Kartoffelsäck-
chen, Pilzen à la crème und
wildem Brokkoli

Kussmund Deluxe mit Himbeer-
mousse, mit Schokolade gefüllten
Himbeeren und Himbeersorbet

4-GANG-MENÜ 89,— € p.P.
(OHNE RAVIOLI VOM KALB)

5-GANG-MENÜ 98,— € p.P.
JEWEILS INKL. APERITIF



Reservierungen über das Reservierungsformular auf unserer Internetseite
oder per E-Mail an post@anna-seibert.de

29.03.2024

HUMMERNUMMER

RESERVIERUNG AB 12.00 UND 18.00 UHR MÖGLICH

Gruß aus der Küche und Aperitif
aus der Sektkellerei Bardong

Hummersalat mit Kopfsalat-
emulsion, Hummermousse, mit
Fenchelsalat gefüllte Cannelloni,
Passionsfrucht und Wildkräutern

Hummersuppe mit Hummer-
einlage, Gemüsetatar, Croûtons
und feinem Schnittlauch

Hummerschwanz und Hummer-
ravioli mit wildem Brokkoli, Linsen
und Hollandaise

Schokoladenschnitte mit Mousse
von Valrhonaschokolade und
Grapefruitsorbet

Reservierungen über das Reservierungs-
formular auf unserer Internetseite oder
per E-Mail an post@anna-seibert.de

Im Menü wird ein ganzer Hummer
pro Person verarbeitet.

4-GANG-MENÜ 99,— € p.P.



30.03. — 01.04.2024

OSTERMENÜ

RESERVIERUNG JEWEILS MITTAGS WIE ABENDS MÖGLICH

Gruß aus der Küche

Carpaccio vom Rinderfilet
mit gebratenen kleinen Pilzen,
Trüffelcreme, eingelegtem
Apfel und Rindercroustillant

Lauchcremesüppchen dazu
Ravioli mit Trüffelfülle,
Gemüsetatar und Lauchöl

Gebratenes Saiblingsfilet dazu
mit Ricotta und Parmesan gefüllte
Crespelle, Auberginenpüree und
getrocknete Tomaten

Lammrücken unter der Kräuter-
kruste mit geschmorter Lammkeule,
feinem Ratatouille, Pommes
Dauphines und Lammjus

Käsekuchentörtchen mit Röstbirnen-
chutney und Sabayoneschaum

Selbstverständlich haben Sie ebenfalls
die Möglichkeit, à la carte zu essen.

Reservierungen über das Reservierungs-
formular auf unserer Internetseite oder
per E-Mail an post@anna-seibert.de

4-GANG-MENÜ 79,90 € p.P.

(OHNE SAIBLING)

5-GANG-MENÜ 95,— € p.P.





ZUCKERSTÜCK
café ◊ bistro
AN ST. MARTIN RHEINBACH

FRÜHSTÜCK
IMMER BIS 14.00 UHR
**MITTAGS
SNACK**
MO BIS FR VON 12 BIS 14 UHR

KAFFEE & KUCHEN
FRÜHSTÜCKSB **TO GO**
FEIERN IM ZUCKERSTÜCK

www.zuckerstueck-rheinbach.de

3 0 . 0 4 . 2 0 2 4

GENUSS-VARIETÉ

BEGINN 19.00 UHR

Unsere Leidenschaft für ausgezeichnete Speisen und hochwertige Zutaten zeigt sich bei unserem Genuss-Varieté in zahlreichen kleinen Gerichten, die den ganzen Abend über den Weg zu Ihrem Tisch finden.

Bei diesem Termin erwartet Sie erneut ein spannendes Menü aus den besten Zutaten. Unser Genuss-Varieté steht bei uns für einen ganz besonderen, entspannten und genussvollen Abend, bei dem Sie in die Vielfalt unseres kulinarischen Angebots eintauchen können.

Ob mit der Familie, mit Freunden oder zu zweit, wir garantieren Ihnen ein unvergessliches Erlebnis im Restaurant Anna Seibert.



69,— € p.P.

MENÜ IN 10 KLEINEN GÄNGEN

Reservierungen über das Reservierungsformular
auf unserer Internetseite oder per E-Mail an
post@anna-seibert.de



0 1 . 0 5 . 2 0 2 4

SCHAUMWEIN-BRUNCH „ANNA SEIBERT“

BEGINN 11.00 UHR

Wir möchten mit Ihnen entspannt in den Mai starten. Um 11.00 Uhr beginnen wir mit einem Glas Cremant zu 2 kleinen pfiffigen Frühstücksgängen, gefolgt von 2 Vorspeisen, 2 Hauptgerichten und einem Dessert. Zusätzlich gibt es eine schöne Schaumweinkarte mit allem was Freude macht.

French Toast vom Brioche mit Spinat, Trüffelrührei und Hollandaise

In Butter gegarter Spargel mit Creme von Nussbutter, Kopfsalatcreme, Kartoffelgröstel und Rinderschinken aus Südtirol

Tatar vom Rind dazu Paprikacreme mit Mandeln, Bohnensalat und gebackene Kapern

Ravioli vom Lachs mit Blattspinat und Curryschaum

Kabeljaufilet mit Tomatenconfit, Fregola Sarda, Fenchelsalat und Estragonschaum

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Spargelgemüse in Rahm, Pilzkrapfen und Sherryrahmsauce

Himbeertarte mit Himbeersorbet, Vanillecrumble und gebrannten Mandeln

Reservierungen über das Reservierungsformular auf unserer Internetseite oder per E-Mail an post@anna-seibert.de



89,— € p.P.
MENÜ IN 7 GÄNGEN





ANNA SEIBERT

FEINE REGIONALE KÜCHE BY BENEDIKT FRECHEN



RESTAURANT & CATERING

AM BÜRGERHAUS 5 · 53359 RHEINBACH · TEL. 02226 8923713

RESERVIERUNG@ANNA-SEIBERT.DE · WWW.ANNA-SEIBERT.DE



RESTAURANT_ANNA_SEIBERT_



@RESTAURANTANNASEIBERT

Änderungen im Angebot vorbehalten.

Bitte beachten Sie bei Reservierung unsere Stornierungsbedingungen.

Alle Preise verstehen sich pro Person und inkl. der gesetzlichen MwSt.