



# KULINARISCHER KALENDER

APR — OKT 2019

ANNA SEIBERT

FEINE REGIONALE KÜCHE BY BENEDIKT FRECHEN  
RESTAURANT & CATERING



20.04. — 22.04.2019  
**OSTERN IM ANNA SEIBERT**

OSTERBRUNCH  
11 — 14.30 UHR

38,— EUR P.P.

INKL. APERITIF ZUR BEGRÜSSUNG, WASSER, KAFFEE,  
GEDECKTEM FRÜHSTÜCKSTISCH, LECKERE KALTE UND  
WARME SPEISEN VOM BUFFET, FLYING BUFFET



# OSTERMENÜ

JEWEILS AB 17.30 UHR

Roulade vom Seeteufel / Basilikum /  
Pancetta / Eigelbcreme /  
Artischockensalat / Tomatenjus

\*\*\*

Ravioli von der Entenkeule /  
Steckrübenpüree mit Sherry  
abgeschmeckt / Pinienkerncrunch

\*\*\*

Ochsenkotelett am Tisch tranchiert /  
Kartoffelgratin / Speckbohnen /  
Jus / Sauce Bernaise

\*\*\*

Taleggio / Zwiebelhonig / Rauke

\*\*\*

Vanille Sabayone / eingelegte  
Zwetschgen aus dem Vorjahr /  
Vanilleeis



**4 GANG 49,— EUR P.P. /**

**3 GANG (OHNE KÄSE) 42,— EUR P.P.**

26.04 — 24.06.2019

## SPARGELZEIT IM RESTAURANT ANNA SEIBERT

Spargelcremesuppe / karamellierter Spargel / Kerbelöl

Stangenspargel / Butterkartoffeln / Hollandaise / Schnittlauch /  
zerlassene Butter

Verfeinern Sie Ihre Portion Stangenspargel nach eigenem Gusto:  
Zweierlei Schinken / gebratenes Kabeljaufilet / Wiener Schnitzel /  
Rinderfiletsteak / gebeizter Lachs

Gerichte für zwei Personen

Chateaubriand mit Stangenspargel / Butterkartoffeln /  
Hollandaise / Kalbsjus / Salat



30.04.2019  
**KULINARISCH IN DEN MAI**

AN DIESEM ABEND  
SERVIEREN WIR IHNEN EIN  
LECKERES 5-GÄNGE-MENÜ  
UND STARTEN MIT IHNEN  
IN DEN WONNEMONAT MAI.

56,— EUR P.P.

Lauwarm geräucherter Saibling /  
Spargelsalat / Buttermayonnaise /  
Blutorange

\*\*\*

Ravioli von der Entenkeule /  
Pastinakenpüree / Kopfsalatsauce /  
Crunch

\*\*\*

Gebratenes Kabeljaufilet /  
Chorizorisotto / Krustentiersauce

\*\*\*

Kalbsfilet im Kräutermantel /  
Auberginenpolenta / Spitzpaprika /  
Trüffelsauce

\*\*\*

Operaschnitte

# 1. MAI 2019

## BÜRGERHAUSFEST

Am **1. MAI** möchten wir mit Ihnen unsere Terrasse eröffnen.  
Viele kleine leckere Gerichte, Andechser Maibock, Peters Kölsch  
und ausgesuchte Weine warten auf Sie.

Seien Sie an diesem hoffentlich sonnigen Tag **AB 11.30 UHR** unser Gast!



Knackiger Blattsalat / Joghurtdressing / Ofenkartoffel /  
Flammlachs / Kräuterschmand

Knackiger Blattsalat / Joghurtdressing / Hähnchenspieß /  
Avocadodip

Waffel mit Puderzucker

Waffel mit Puderzucker und heißen Kirschen

Waffel mit Puderzucker, heißen Kirschen und Vanilleeis

Backhendl mit Kartoffelsalat und Meerrettich

Matjes Hausfrauen Art mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Bratwurst aus dem Bergischen mit Rahmkraut und Kartoffelpüree

Anna Seiberts Maiburger mit Pommes

Kartoffelsuppe Brötchen

Pflaumenstreusel mit Sahne

Erdbeerblechkuchen mit Sahne



03.05. — 26.05.2019

## HAXE VS ANDECHSER MAIBOCK BEI ANNA SEIBERT

Geniessen Sie unsere gegrillten und krosse Schweinshaxen mit deftigem Fassauerkraut, cremigem Kartoffel-Schnittlauchpüree und kräftigem Doppelbockjus.

Mit dem Andechser Bockbier wartet ein besonderer Genuss dieser Jahreszeit auf Sie: Weiche Röstnoten und ein Hauch von Dörrobst begleiten sein gewohntes Karamellaroma. Freuen Sie sich auf diese Spezialität vom Heiligen Berg Bayerns. Wir freuen uns auf Sie!





Schweinshaxe / Bayrischkraut /  
Kartoffelknödel / Biersauce

Feldsalat mit Kalbshaxenfleisch /  
gegrilltem Kürbis / Meerrettichdressing

Paniertes Kalbshaxenfleisch / Rahmkraut /  
Petersilienkartoffeln

Ragout von der Schweinshaxe / Kräuterspätzle /  
gebratene Schwammerl / Feldsalat

Ganze Kalbshaxe für 2 Personen  
Bayrischkraut / gebratene Schwammerl /  
Kräuterspätzle / Kartoffelknödel / Feldsalat /  
Kren / Biersauce

Andechser Maibock vom Fass

KLOSTER  
**Andechs**  
SEIT 1455



1 2 . M A I 2 0 1 9

## MUTTERTAG

Am heutigen Muttertag dreht sich im Anna Seibert alles um unsere Mamas. Sie können das Fest bei uns genießen und von 11 bis 15 Uhr beim Muttertagsbrunch entspannt in den Tag starten. Am Abend freuen wir uns auf Ihren Besuch und zaubern für Sie unser Muttertagsmenü in 3 oder 4 Gängen.

Feiern Sie diesen besonderen Tag für einen besonderen Menschen in einem besonderen Restaurant. Wir freuen uns auf Sie!

MUTTERTAGSBRUNCH

1 1 — 1 4 . 3 0 UHR

**38,— EUR P.P.**

**INKL. APERITIF ZUR BEGRÜSSUNG, WASSER, KAFFEE,  
GEDECKTEM FRÜHSTÜCKSTISCH, LECKERE KALTE UND  
WARME SPEISEN VOM BUFFET, FLYING BUFFET**



MUTTERTAGSMENÜ  
AB 17.30 UHR

Siegburger Forelle / Avocadomantel /  
Creme von brauner Butter /  
Avocadocreame

\*\*\*

Ravioli von der Kalbshaxe / Tomaten-  
salat / Rote Zwiebel / Zwiebelhonig /  
Kalbsjus / Pilzschaum

\*\*\*

Doradenfilet in der Papirolte /  
verschiedene gegrillte Gemüse /  
Auberginenpolenta / Pesto

oder

Kalbsrücken in Kakao gebraten /  
Risotto / Amalfizitrone / gebratene  
Buchenpilze / Salbeijus

\*\*\*

Dreierlei Crème Brûlée

3-GANG (OHNE RAVIOLI) 42,— EUR P.P. / WEINBEGLEITUNG À 0,1L PRO GANG 18,— EUR  
4-GANG 49,— EUR P.P. / WEINBEGLEITUNG À 0,1L PRO GANG 24,— EUR

1 0 . 0 5 . 2 0 1 9

## WINE AND DINE

BEGINN

19 UHR



71,— EUR P.P.

INKL. 0,1L WEIN JE GANG,  
KAFFEE, WASSER

Die Köche grüßen

\*\*\*

Pochiertes Ei / Passe Pierre / gebeiztes Rinderfilet /  
Blutorangenemulsion

\*\*\*

Cannelloni vom geschmorten Bürgermeisterstück /  
Trüffelsauce / Brunnenkresse

\*\*\*

Stangenspargel / Creme von brauner Butter /  
Maishähnchencrunch / Hollandaise

\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet / Pfifferlingsrisotto /  
Frühlingszwiebelemulsion

\*\*\*

Delice von Valrhona Schokolade

\*\*\*

Petit Four

19.05.2019

## BERGISCHE KAFFEETAFEL IM ANNA SEIBERT

AB 15 UHR

Schon aus dem 18. Jahrhundert, soviel ist aus historischen Berichten bekannt, versammelten sich Menschen zur gemütlichen Kaffeetafel im Bergischen. Vor allem zu Familienfesten wie Kindstauften wurden die Tische reichlich gedeckt und es wurde kräftig getafelt.

Wir decken die Bergische Tafel für Sie im Anna Seibert, reichhaltig und mit viel Liebe zum Detail. Freuen Sie sich auf einen schönen Nachmittag, im Kreise Ihrer Familie oder mit Freunden, dazu gibt es herzhaftes Brotsorten, Wurst und Schinken, Milchreis, süße Aufstriche, Kuchen und unsere leckere Kartoffelsuppe.

25,— EUR P.P.



01.06 — 23.06.2019

## MATJESZEIT

Noch nicht ganz ein Hering, aber bereits unwahrscheinlich lecker. Wir kreieren für Sie vom jungen Fisch verschiedene sehr schmackhafte Matjesgerichte, mal klassisch und mal modern zubereitet. Freuen Sie sich auf die besondere Matjeszeit im Restaurant Anna Seibert!



09. & 10.06.2019  
PFINGSTBRUNCH IM ANNA SEIBERT

11 — 14.30 UHR

38,— EUR P.P.

INKL. APERITIF ZUR BEGRÜSSUNG,  
WASSER, KAFFEE, GEDECKTEM  
FRÜHSTÜCKSTISCH, LECKERE KALTE  
UND WARME SPEISEN VOM BUFFET,  
FLYING BUFFET



24.06 — 14.07.2019

## PIFFERLINGSZEIT IM RESTAURANT ANNA SEIBERT

Wiener Schnitzel / Pfifferlingsrahmsauce / Kartoffelsalat	21,— EUR
Rinderfilet / Blattspinat / Pfifferlinge / Trüffeljus	34,— EUR
Roastbeef kalt / gebratene Pfifferlinge / Remouladensauce / Kressepumpernickel	18,— EUR
Spaghetti aglio e olio mit gebratenen Pfifferlingen	12,— EUR
Großer gemischter Salat mit gebratenen Pfifferlingen und Kräuterbaguette	10,— EUR





1 6 . 0 8 . 2 0 1 9

WINE AND DINE  
SUMMER SPECIAL

BEGINN  
19 UHR



71,— EUR P.P.

INKL. 0,1L WEIN JE GANG,  
KAFFEE, WASSER

Die Köche grüßen

\*\*\*

Thunfisch / Ponzumayonnaise / Spinatsalat / Hot Pot

\*\*\*

Krautfleckerl / Südtiroler Schinkenspeck /  
Carbonaraschaum

\*\*\*

Steinbutt / Blattspinat / Beurre Blanc / Kaviar

\*\*\*

Kalbsfilet / gebratene Pfifferlinge / Artischocken/  
Tomaten

\*\*\*

Rhabarber / Original Beans Vollmilchschokolade /  
Landmilch

\*\*\*

Petit Four

25.08.2019

## ANNAS SUMMER LUNCH IN 10 KLEINEN GÄNGEN

Mittagessen mal anders — entspannt und genußreich  
mit Zeit für das, was man gerne tut: essen und trinken.

Wir verwöhnen Sie mit zehn kleinen sommerlichen  
Gerichten, die Ihnen den Sonntag versüßen werden.  
Erleben Sie ein Mittagessen ganz neu!

35,— EUR P.P.



# 28.08.2019

## I-DÖTZCHEN MENÜ

### KINDERMENÜ:

Tomatencremesuppe  
oder  
Gurkensalat mit Fischstäbchen

\*\*\*

Wiener Schnitzel  
mit Pommes rot-weiß

\*\*\*

Schokoladenpudding mit  
Beeren und Vanillesauce

18,— EUR P.P.

Geräucherter Saibling / Pfirsich / Ziegenkäse /  
Romanasalat / Sonnenblumenvinaigrette

\*\*\*

Grüne Erbsenschaumsuppe /  
gepfeffertes Milchschaum / Rapsöl

\*\*\*

Tranche vom Schweinefilet /  
Geschmortes vom Nacken / Kräuter-  
krautfleckerl / Pilzrahmsauce

oder

Gebratenes Zanderfilet / Blattspinat /  
Butterkartoffeln / Rieslingvelouté

\*\*\*

Vanille-Pfirsich-Parfait / Pistazien-  
karamell / Himbeersauce

3-GANG 31,— EUR P.P. /  
4-GANG 38,— EUR P.P.



# JEDEN SONNTAG IM SEPTEMBER »WIENER GOLD« IM RESTAURANT ANNA SEIBERT

Immer wieder sonntags gibt es unser saftiges Kalbsschnitzel, goldbraun und knusprig in Butterschmalz ausgebacken — den ganzen September lang. Genießen Sie davon so viel Sie können und mögen. Leckerer Kartoffelsalat und ein Steirischer Wurzelgemüsesalat mit Kernöl sind dazu die perfekten kulinarischen Begleiter.

27,— EUR P.P.



04.10.2019

## WINE AND DINE

BEGINN

19 UHR



71,— EUR P.P.

INKL. 0,1L WEIN JE GANG,  
KAFFEE, WASSER

Die Köche grüßen

\*\*\*

Carpaccio vom Rind / eingelegter Kürbis /  
Kürbiscreme / Trüffel / Vinaigrette

\*\*\*

Cremesuppe von der Petersilienwurzel /  
Gänsekeulentortelli / Feldsalatpesto

\*\*\*

Geschmortes Bäckchen vom Iberischen Schwein /  
Tomatensalat / Zitrus / eigener Jus

\*\*\*

Seeteufelmedaillon / Spinatpüree / Kartoffelschaum

\*\*\*

Geschichtetes von Nougat und  
Callebaut Schokolade

\*\*\*

Petit Four

02.10.2019

## BIG BOTTLE MENÜ IM RESTAURANT ANNA SEIBERT

An diesem Abend dreht sich alles um die großen Flaschen.  
Wir servieren Ihnen ein leckeres 4-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen aus der Magnum Flasche ausgedient.  
Lassen Sie sich diesen einzigartigen Abend nicht entgehen.

95,— EUR P.P.  
INKLUSIVE ROSÉCHAMPAGNER ZUM EMPFANG  
UND 4 GLÄSER KORRESPONDIERENDE WEINE À 0,2L



Die Köche grüßen

\*\*\*

Sashimi vom Rinderfilet / Kicherebsencreme /  
Dim Sum vom Pulled Beef / Kerbelpesto / Dashi

\*\*\*

Chorizo Pastotto / Kürbisespuma / Amalfizitrone

\*\*\*

Kalbsfilet in Kakao gebraten / gebratene Steinpilze /  
Selleriepüree / Trüffelsauce

\*\*\*

Kiss me / Himbeere / Valrhona Schokolade / Vanille

\*\*\*

Petit Four





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