



KULINARISCHER
KALENDER
M A I — O K T 2 0 2 0

ANNA SEIBERT

FEINE REGIONALE KÜCHE BY BENEDIKT FRECHEN
RESTAURANT & CATERING



MÄDELSABEND BEI ANNA SEIBERT

Jeden Mittwoch freuen wir uns auf Ihre Freundinnen und Sie
– zum Erzählen und Verweilen.

Damit Ihr Abend auch kulinarisch eine Freude wird, genießen Sie
gemeinsam Ihr Menü in zwei Gängen. Wählen Sie zwischen zwei
Hauptgerichten und zwei Desserts Ihr individuelles Menü aus.

Freuen Sie sich auf einen Abend unter Freunden – es gibt doch
immer etwas zu erzählen.



34,— EUR P.P.

**INKLUSIVE 2-GANG-WAHLMENÜ
UND 1 GLAS WEIN 0,2 L**

Dieses Angebot gilt nicht an Feiertagen, an einem Mittwoch, der vor
einen Feiertag fällt und nur in Verbindung mit einer Reservierung.

24.04. — 24.06.2020

SPARGELZEIT IM RESTAURANT ANNA SEIBERT

Spargelcremesuppe / Entenkeulen Dim Sum /
geräucherte Entenbrust mit Kopfsalatcreme

Stangenspargel / Butterkartoffeln /
Hollandaise / zerlassene Butter

Verfeinern Sie Ihre Portion Spargel nach eigenem Gusto:
zweierlei Schinken / Wiener Schnitzel /
Rinderfiletsteak / geräucherter Lachs

Zu zweit genießen:

Chateaubriand (Doppeltes Filetsteak) / Stangenspargel /
Butterkartoffeln / Kalbsjus / Hollandaise / Pflücksalat



01.05.2020

CANDLE-LIGHT-DINNER

Welcher Monat wäre schöner als der Wonnemonat Mai,
um einen Abend in Zweisamkeit zu genießen.

Es erwartet Sie ein Menü in 5 Gängen inklusive
der von uns dazu ausgewählten Weine.

Gekocht wird mit den besten Produkten des Frühlings,
handwerklich und mit viel Liebe zum Detail arrangiert.

Freuen Sie sich auf einen entspannten
und genussreichen Abend.



79,— EUR P.P.

**INKLUSIVE MENÜ UND FÜNF MAL
WEINBEGLEITUNG 0,1 L**



0 1 . 0 5 . 2 0 2 0

WIR HABEN UNS FÜR SIE HERAUSGEPUTZT!

T E R R A S S E N E R Ö F F N U N G 2 0 2 0

Ab 11.00 Uhr möchten wir mit Ihnen in die Terrassensaison 2020 starten. Zu entspannter Musik servieren wir Ihnen vielerlei leckere Kleinigkeiten, süffiges Peters Kölsch und Andechser Hell.

Ab 14.00 Uhr backen wir Waffeln und es gibt verschiedene Sorten Kuchen vom Blech.

Wir freuen uns auf eine wunderschöne Terrassensaison 2020 mit Ihnen.



05.05. — 31.05.2020

HAXENZEIT BEI ANNA SEIBERT

Auf geht's zu dieser „knusprigen“ Zeit bei Anna Seibert.

Haxenfleisch mit deftigem Fass-Sauerkraut, Kartoffel-Schnittlauchpüree und kräftiger Doppelbockjus ist nur eines der Gerichte, die Sie zu dieser Zeit erwarten wird. Unser beliebtes Schweinehaxenragout oder die ganze Kalbshaxe für 2 Personen lassen Sie selig werden.

Mit dem Andechser Bockbier wartet ein ganz besonderer Genuss dieser Jahreszeit auf Sie. Mit seinen weichen Röstnoten und einem Hauch von Dörrobst ist dies der richtige Begleiter für unsere deftigen Haxengerichte.

Im Aktionszeitraum kreieren wir verschiedene Gerichte rund um die Schweins- und Kalbshaxe für Sie.





10.05.2020

MUTTERTAG

An diesem Sonntag dreht sich bei Anna Seibert alles um die Mütter, die diesen Tag bei uns genießen können. Von 11.00 bis 15.00 Uhr begrüßen wir Sie zu unserem Brunch, damit Sie entspannt und lecker in den Tag starten können.

Am Abend freuen wir uns, Sie zu unserem Muttertagsmenü begrüßen zu dürfen. Wir verwöhnen Sie in 3 bis 5 Gängen und suchen die passenden Weine dazu aus.

MUTTERTAGSBRUNCH
11.00-14.30 UHR

42,— EUR P.P.

INKLUSIVE HAUSAPERITIF ZUR BEGRÜSSUNG,
WASSER, FILTERKAFFEE, GEDECKTEM FRÜHSTÜCKS-
TISCH UND MENÜ IN VIELERLEI KLEINEN GÄNGEN

SAGEN SIE DANKE
UND VERWÖHNEN SIE
IHRE MUTTER
BEI ANNA SEIBERT.



MUTTERTAGSMENÜ AB 17.30 UHR

Geräucherte Bachforelle /
Kohlrabitarar / Sonnenblumen-
kerne / Kopfsalatcreme

Cannelloni von der geschmorten
Entenkeule / Champagner-
Rahmkraut / Trüffelsauce

Gebratenes Kabeljaufilet /
Erbsenpüree / Rote Bete Gnocchi

Zweierlei vom Kalb: Medaillon vom
Kalbsfilet und geschmorte Kalbs-
wange / Parmesanrisotto / gebratene
Buchenpilze / Thymianjus

Warmer Schokoladenkuchen / Wald-
beerenragout / Süßwein-Sabayon

5-GANG 63,— EUR P.P.

4-GANG OHNE CANNELLONI 56,— EUR P.P.

3-GANG OHNE CANNELLONI

UND KABELJAUFILET 46,— EUR P.P.

Gerne stellen wir Ihnen eine Weinbegleitung zu Ihrem Menü zusammen
5 GLÄSER ZU 0,1 L 27,— EUR / 4 GLÄSER ZU 0,1 L 21,— EUR / 3 GLÄSER ZU 0,1 L 15,— EUR

31.05. — 01.06.2020

PFINGSTEN BEI ANNA SEIBERT

PFINGSTSONNTAG & -MONTAG

IST UNSER RESTAURANT

VON 11.00 BIS 22.00 UHR FÜR SIE GEÖFFNET.

TEL. 02226 8923713 / RESERVIERUNG@ANNA-SEIBERT.DE

Am Pfingstsonntag begrüßen wir Sie von 11.00 bis 15.00 Uhr zu unserem Brunch, damit Sie entspannt und lecker in den Tag starten können.

42,— EUR P.P.

INKLUSIVE HAUSAPERITIF ZUR BEGRÜSSUNG,
WASSER, FILTERKAFFEE, GEDECKTEM FRÜHSTÜCKS-
TISCH UND MENÜ IN VIELERLEI GÄNGEN







30.06 — 09.08.2020

PFIFFERLINGSZEIT BEI ANNA SEIBERT

Wiener Kalbsschnitzel / Pfifferling-Rahmsauce /
lauwarmer Kartoffelsalat

Rinderfiletsteak / Blattspinat / gebratene
Pfifferlinge / Trüffeljus

Kalt aufgeschnittener Rinderrücken / gebratene
Pfifferlinge / Bratkartoffeln / Remouladensauce / Salat

Spaghetti aglio e olio mit gebratenen Pfifferlingen

Spinat-Crespelle / Ricotta / gemischter Pflücksalat /
gebratene Pfifferlinge



1 0 . 0 7 . 2 0 2 0

WINE AND DINE

Seit Eröffnung unserer Restaurants erfreuen sich unsere Wine and Dine Abende größter Beliebtheit. Nicht nur, dass es lecker wird, es wird vor allem ausgelassen und lustig.

Wir servieren Ihnen ein Menü in 5 Gängen und erzählen Ihnen immer eine kleine Anekdote dazu. Über die von uns ausgewählten Weine werden Sie ebenfalls mehr erfahren und können diese im Anschluss an die Veranstaltung gerne über uns bestellen.

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



Kleiner Willkommensgruß
aus der Küche

Stangenspargel / gebeiztes Eigelb /
Kopfsalatcreme / Duroc Schinken /
Tomate

Mit Liebe gegartes Saiblingsfilet /
Gerstenrisotto / Velouté von
Gartenerbsen

Gefülltes Nudelblatt / Pfifferlinge /
Ziegenkäse / Schalotten

Geschmorte Kalbswange / lauwarmer
Salat vom weißen Spargel / Früh-
lingszwiebel / Zitronenhollandaise

Ragout von der Kapstachelbeere /
Creme Catalan légère

Pralinen



85,— EUR P.P.

**INKLUSIVE HAUSAPERITIF, FÜNF MAL
WEINBEGLEITUNG 0,1 L, WASSER ZUM
MENÜ UND KAFFEE ZUM DESSERT**

17.07. — 19.07.2020

RHEINBACH CLASSICS 2020 BEI ANNA SEIBERT

17.07.2020

Am Freitag begrüßen wir Sie gerne vor dem Eröffnungskonzert und öffnen bereits um 16.00 Uhr unsere Türen.



18.07. &
19.07.2020



Samstag und Sonntag sind wir von 08.00 bis 22.00 Uhr für Sie da. Genießen Sie morgens eine Tasse Kaffee, ein frisches Omelett oder ein gut belegtes Bauernbrot.

Ab 12.00 Uhr servieren wir Ihnen unseren Mittagstisch und zwischen 14.00 und 17.00 Uhr gibt es frische Waffeln, Eiskaffee und Blechkuchen.

Am Abend erwarten wir Sie gerne, um aus unserer Abendkarte zu wählen.

09.08.2020

SUMMER LUNCH

Kein Mittagessen ist facettenreicher als unser Summer Lunch – entspannt und genussreich mit Zeit für das, was man gerne tut: Essen und trinken!

Wir servieren Ihnen keine 3 oder 4 oder 5 Gänge, sondern gleich 10 Mal kommen lecker gekochte Gerichte zu Ihnen an den Tisch. Vielerlei kleine arrangierte Gerichte freuen sich auf Ihren Besuch. Genießen Sie einen kulinarischen Mittag bei Anna Seibert.

39,— EUR P.P.



04.09.2019

WINE AND DINE

Seit Eröffnung unserer Restaurants erfreuen sich unsere Wine and Dine Abende größter Beliebtheit. Nicht nur, dass es lecker wird, es wird vor allem ausgelassen und lustig.

Wir servieren Ihnen ein Menü in 5 Gängen und erzählen Ihnen immer eine kleine Anekdote dazu. Über die von uns ausgewählten Weine werden Sie ebenfalls mehr erfahren und können diese im Anschluss an die Veranstaltung gerne über uns bestellen.

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

Kleiner Willkommensgruß aus der Küche

Tatar vom Kalbsfilet / Eigelbcreme / Kürbissalat / Erdnussmousse / gebratene Buchenpilze

Gebratene Jakobsmuschel / Blumenkohl-
püree / Blutorangenemulsion / Lauchöl

Cannelloni vom geschmorten Pastoren-
stück / Trüffelsauce / Champignonsalat

Tranche vom Heilbutt / Kürbispüree /
dicke Bohnen / Schinkenschaum

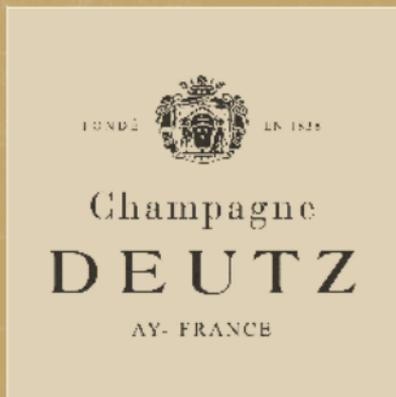
Dreierlei von der Himbeere

85,— EUR P.P.

INKLUSIVE HAUSAPERITIF, FÜNF MAL WEINBEGLEITUNG
0,1 L, WASSER ZUM MENÜ UND KAFFEE ZUM DESSERT



02.10.2020
CHAMPAGNER-MENÜ



An diesem Abend lassen wir für Sie so richtig die Korke knallen. Freuen Sie sich auf diese ganz besondere Veranstaltung, für die wir lediglich eine begrenzte Zahl an Plätzen vergeben.

Es erwartet Sie ein 6-Gänge-Menü mit den besten Produkten der Saison. Begleitet wird das Menü von 6 ausgesuchten Champagner – mal aus der kleinen und mal aus der großen Flasche.

Freuen Sie sich auf dieses besondere Ereignisse im Restaurant Anna Seibert.



98,— EUR P.P.

**6-GANG-MENÜ INKLUSIVE
6 GLÄSER CHAMPAGNER 0,1 L,
WASSER ZUM MENÜ UND
1 HEISSGETRÄNK ZUM DESSERT**

24.10.2020

ANNA SEIBERTS KULINARISCHER JAHRESRÜCKBLICK

Bevor es für einen jeden in die stressige Vorweihnachtszeit geht, wollen wir mit Ihnen auf ein kulinarisches Jahr zurückblicken.

Viele leckere und mit Liebe zubereitete Gerichte haben wir in den letzten 12 Monaten für Sie kreiert und haben Ihnen die beliebtesten Gerichte herausgepickt.

Wir servieren Ihnen ein Menü in 12 kleinen Gängen und begleiten dieses mit 6 ausgesuchten Weinen.

Lassen Sie uns gemeinsam ein kulinarisches Jahr Anna Seibert Revue passieren.

89,— EUR P.P.

INKLUSIVE MENÜ IN 12 KLEINEN GÄNGEN,
6 GLÄSER WEIN 0,1 L, WASSER ZUM MENÜ
UND 1 HEISSGETRÄNK ZUM DESSERT



AUSBLICK AUF DAS WAS KOMMT

WEIHNACHTEN UNS SILVESTER BEI ANNA SEIBERT

Wie in den vergangenen Jahren begrüßen wir Sie am Heiligen Abend, den Weihnachtsfeiertagen und Silvester gerne bei uns.

Wir werden Sie in unserem Restaurant kulinarisch verwöhnen und freuen uns, Ihr Weihnachtsfest begleiten zu dürfen.

Wir bitten Sie, Ihre Reservierung für die Weihnachtstage und Silvester über reservierung@anna-seibert.de an uns zu richten.



WEIHNACHTSFEIERN BEI ANNA SEIBERT

Der Dank an die Mitarbeiter gehört in der Vorweihnachtszeit einfach dazu.

Verbinden Sie diesen mit einem besonderen Abend bei uns und verbringen Sie eine ausgelassene und entspannte Zeit mit guten Essen.

Wenn Sie etwas Größeres planen, sprechen Sie uns gerne an – wir kommen auch zu Ihnen und bringen allerlei leckerer Sachen mit.

KÜCHENFERTIGE MENÜS AN HEILIGABEND UND DEN WEIHNACHTSFEIERTAGEN

Überlassen Sie die Küchenarbeit an den Feiertagen uns und genießen Sie diese besondere Zeit des Jahres mit Ihrer Familie oder Freunden.

Wir haben für Sie küchenfertige Menüs zusammengestellt, die Sie in der eigenen Küche lediglich noch fertigstellen müssen.

Gerne senden wir Ihnen unser Bestellformular auf Anfrage zu.



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

Änderungen im Angebot vorbehalten.