



KULINARISCHER KALENDER

JAN — DEZ 2022

ANNA SEIBERT

FEINE REGIONALE KÜCHE BY BENEDIKT FRECHEN
RESTAURANT & CATERING

WIR FREUEN
UNS AUF SIE!



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.

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



34,— € 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.

ZUCKERSTÜCK
— *café & bistro* —
AN ST. MARTIN RHEINBACH

FRÜHSTÜCK
MITTAGSSNACK
KAFFEEPAUSE
KUCHEN & TÖRTCHEN

Hauptstraße 10 • 53359 Rheinbach • Tel. 02226 8923580
info@zuckerstueck-rheinbach.de • www.zuckerstueck-rheinbach.de

19.02.2022

CANDLE-LIGHT-DINNER

Gruß aus der Küche

Medium rare Ora King Lachsfilet
mit Miso-Mayonnaise, Kaiso-Algensalat,
Cous Cous und asiatischer Vinaigrette

Tatar vom Rinderfilet, Eigelbcreme,
Schalottenfrit und Feldsalatemulsion

Gebratenes Kabeljaufilet mit Lauch-
graupen, Fingermöhren und Ofentomaten

Bützche Deluxe



4-GANG-MENÜ
74,— € p.P.

0 2 . 0 3 . 2 0 2 2

FISCHESSEN ZU ASCHERMITTWOCH

Gruß aus der Küche

Tatar vom Polarsaibling mit Fenchel-Karottensalat,
Feldsalatcreme, Brotchip und Kressesalate

Mediterrane Fischsuppe mit Brioche und Sauce Rouille

Gebratenes Steinbuttfilet an Bohnengemüse mit Fregula,
kandierter Zitrone und Krustentiersauce

Apfeltartelett mit Vanillesahne, Vanilleeis
und Naschies zum Kaffee

3-GANG-MENÜ 62,— € p.P.
4-GANG-MENÜ 75,— € p.P.



1 5 . 0 4 . 2 0 2 2

HUMMERNUMMER

Gruß aus der Küche
und ein Glas Champagner

Hummertatar mit Fenchelsalat,
Quittenconfit, Wildkräuter-
emulsion und deren Salate

Hummerschaumsüppchen
mit Ravioli von Escapeche,
Gemüse und Lauchöl

Sautierter Hummerschwanz mit
Blattspinat, Limonenpolenta und
Sauce Hollandaise

Geschichtetes von Kaffee und
Schokolade mit marinierten
Beeren und Himbeersorbet

Naschies zum Kaffee



95,— € p. P.

INKLUSIVE 4-GANG-MENÜ,
CHAMPAGNER, APEROSNACK,
KAFFEE, NASCHWERK

Im Menü wird ein ganzer Hummer
pro Person verarbeitet.

1 6 . – 1 8 . 0 4 . 2 0 2 2

OSTERMENÜ

Gruß aus der Küche

Gebeizter Rinderrücken mit Kürbiskerncreme,
eingelegten Zwiebeln, Bohnensalat und Wiesenkräutern

Seeteufel mit Blumenkohlpüree, roh mariniertem
Blumenkohlsalat und Yuzuhollandaise

Kalbsfilet in Kakao gebraten an Risotto mit kleinen Pilzen,
geschmorten Schalotten und grünem Spargel

Vanillecremeschnitte mit Erdbeersorbet, Kaffeecrumble
und Naschies zum Kaffee

4-GANG-MENÜ 90,— € p.P.



The background image shows a restaurant interior. On the left, there are wooden shelves filled with various wine bottles, illuminated by warm lights. Two small windows are visible above the shelves. In the foreground, a wooden dining table is set with white plates, cutlery, and glasses. Three white pendant lights hang above the table. In the background, a bar area with more glassware is visible.

Vom 1. Mai bis 02. Oktober 2022 sind wir
auch sonntags wieder für Sie da.

Unsere Sommeröffnungszeiten 2022

Dienstag – Freitag 12.00 – 14.00 & 18.00 – 22.00 Uhr

Samstag 17.00 – 22.00 Uhr

06.05.2022

WINE AND DINE –
WEINGUT SERMANN SPEZIAL

BEGINN 19.00 UHR



An diesem Abend wird Lukas Sermann, der Shootingstar der Ahr-Rieslinge, Ihnen seine Weine präsentieren.

Wir servieren Ihnen ein 5-Gänge-Menü und erzählen immer eine kleine Anekdote dazu. Über die passend dazu ausgewählten Weine wird Lukas Ihnen noch einiges mehr verraten können.

Wir freuen uns auf einen ausgelassenen kulinarischen Abend mit Ihnen.

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

110,— € p.P.

INKLUSIVE 5-GANG-MENÜ,
HAUSAPERITIF, APEROSNACK,
WEINBEGLEITUNG UND WASSER



1 0 . 0 7 . 2 0 2 2

SUMMER LUNCH

BEGINN 11.30 UHR

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.



49,— € p.P.



RESTAURANT
ANNA SEIBERT

FEINE REGIONALE KÜCHE BY BENEDIKT FRECHEN



DIENSTAG BIS FREITAG AB 12.00 UHR

MITTAGSTISCH

LECKERE UND AUSGEWOGENE
MITTAGSGERICHTE, JEDE WOCHEN NEU!



2-GANG-MENÜ
19,90 € p.P.

3-GANG-MENÜ
27,90 € p.P.

AM BÜRGERHAUS 5 · 53359 RHEINBACH

TEL. 02226 8923713 · POST@ANNA-SEIBERT.DE · WWW.ANNA-SEIBERT.DE

ÖFFNUNGSZEITEN: DI—FR 12.00—14.00 UHR · SA 17.00—22.00 UHR · SO 12.00—18.00 UHR (VON MAI BIS SEPTEMBER)

19.08.2022

WINE AND DINE

BEGINN 19.00 UHR

Seit Eröffnung unseres 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.



110,— € p.P.

INKLUSIVE 5-GANG-MENÜ,
HAUSAPERITIF, APEROSNACK,
WEINBEGLEITUNG UND WASSER

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

0 4 . 0 9 . 2 0 2 2

SUMMER LUNCH

BEGINN 11.30 UHR

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.

49,— € p.P.



01.10.2022

CHAMPAGNERSAUSE

An diesem Abend lassen wir für Sie so richtig die Korken knallen.
Freuen Sie sich auf diese ganz besondere Veranstaltung.

Sie erwartet ein 6-Gang-Menü mit den besten Produkten der Saison.
Begleitet wird das Menü von 6 ausgesuchten Champagner aus den
Häusern Roederer, Deutz & Gosset – mal aus der kleinen und mal
aus der großen Flasche.

Unser Champagnerspezialist Marcel Weber wird Ihnen einige
interessante Dinge rund um das Thema Champagner verraten können.



195,— € p.P.

**INKLUSIVE 6-GANG-MENÜ, APERITIF,
APEROSNACK, CHAMPAGNERBEGLEITUNG,
WASSER, NASCHWERK UND KAFFEE**



21.10.2022

WINE AND DINE

BEGINN 19.00 UHR

Seit Eröffnung unseres 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.



110,— € p.P.

INKLUSIVE 5-GANG-MENÜ,
HAUSAPERITIF, APEROSNACK,
WEINBEGLEITUNG UND WASSER

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

0 4 . 1 1 . 2 0 2 2

CANDLE-LIGHT-DINNER

Gruß aus der Küche

Sanft gegartes Saiblingsfilet mit
Carpaccio vom eingelegten Kürbis,
Kürbiskerncreme und Kräutersalate

Gebratene Wachtelbrust mit
Linsensalat, Kräutercreme
und gepickelten Gurken

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit Bohnenallerlei, römischer
Nocke und Trüffelrahmsauce

Vanillecremeschnitte mit
Zwetschgen, Sabayone
und Crumble

4-GANG-MENÜ 74,— € p.P.



10.11.2022

GÄNSEMENÜ

WIR LÄUTEN DIE GÄNSESAISON EIN

Geräucherte Gänsebrust mit Waldorfsalat,
eingelegten Weinbeeren und Trüffelvinaigrette

Ragout von der Gänsekeule an Risotto mit kleinen
Pilzen und Portweinfeigen

Brust von der Freilandgans mit Rotkohl, Kartoffelkloß,
Rosenkohlblätter und Gänsejus

Schokoladenschnitte mit Glühweinsorbet und Vanillecrumble



4-GANG-MENÜ 79,— € p.P.



1 1 . 1 1 . — 2 3 . 1 2 . 2 0 2 2

GÄNSEESSEN BEI ANNA SEIBERT

AUSZUG AUS UNSERER GÄNSEKARTE

Ganze Gans für 4 Personen

mit Kartoffelknödeln, Apfelrotkraut, Spätzle, Rosenkohl,
Bratäpfeln und Gänsejus mit Preiselbeeren

Gänsegericht

Halbe Brust und halbe Keule von der Gans mit Apfelrotkohl,
Kartoffelknödel, Bratapfel, gezupfte Rosenkohlblätter
und Gänsejus mit Preiselbeeren

Kaiserschmarrnspektakel

Kaiserschmarren für 2 Personen mit Vanilleeis,
lauwarmen Zwetschgen und Preiselbeersahne





ZUCKERSTÜCK

café ◊ bistro

AN ST. MARTIN RHEINBACH



[27.11. / 4.12. / 11.12. / 18.12.]

ADVENTSBRUNCH

Tel. 02226 8923580 · info@zuckerstueck-rheinbach.de

1 7 . 1 2 . 2 0 2 2

WINE AND DINE – WEIHNACHTSSPEZIAL

BEGINN 19.00 UHR

An diesem Abend erleben Sie eine tolle Komposition ausgesuchter Weine ausschließlich aus der Magnumflasche ausgeschenkt.

Wir starten den Abend entspannt mit einem Glas Champagner und servieren Ihnen dann ein leckeres 5-Gang-Menü. Zu jedem Gang erläutern wir kurz und knackig unsere Gedanken.

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

168,— € p.P.

INKLUSIVE 5-GANG-MENÜ,
CHAMPAGNER, APEROSNACK,
WEINBEGLEITUNG UND WASSER



WEIHNACHTSSESSEN FÜR DAHEIM

Überlassen Sie den weihnachtlichen Küchenstress doch einfach uns. Wir bereiten Ihnen Ihre Speisen für den heiligen Abend in unserer Küche zu und Sie erwärmen alles einfach und entspannt in Ihrer Küche.

VORSPEISEN

Kürbiscremesüppchen mit Kürbis-
quiche und geräucherter Forelle
Roulade vom Maishähnchen mit
Salat von allerlei Bete, Pumper-
nickel und Schmand

Knusprige Gans mit Apfelrotkraut,
Kartoffelknödeln, Bratapfel und
Sauce (eine Gans für ca. 2 Personen)

Beide Hauptgänge bieten wir im Ganzen
oder bereits tranchiert an.

HAUPTGÄNGE

Krosse Weihnachtsente mit
Apfelrotkraut, Kartoffelknödeln,
Bratapfel und Sauce
(eine Ente für ca. 2 Personen)

DESSERT

Karamell-Brownie
mit Schokoladenmousse
und Zwetschgen

Bestellen Sie Ihre Gerichte ab November bis zum 16.12.2022
über das Bestellformular auf unserer Homepage www.anna-seibert.de



Bei uns bist Du genau richtig:

Wir begleiten Deine Party mit einem individuellen Catering, Deinen Ausstand mit einem kleinen Imbiss, Deine Hochzeit mit einer kulinarischen Begleitung oder senden den Chefgriller zu Deinem Geburtstag.

Wir freuen uns sehr auf ein persönliches Treffen mit Dir, um Deinen ganz besonderen Moment kulinarisch zu begleiten.

Ben's Küche

Eventcatering & Genusspartner



25. & 26.12.2022

1. & 2. WEIHNACHTSFEIERTAG IM RESTAURANT ANNA SEIBERT

Genießen Sie an den Weihnachtsfeiertagen
ein Auswahlmenü in 3 bis 5 Gängen.

Die Reservierungszeiten liegen an diesen
beiden Tagen zwischen 11.30 und 13.15 Uhr
sowie 17.00 und 19.00 Uhr.

Öffnungszeiten:
11.30 - 15.00 Uhr und
17.00 - 21.30 Uhr

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





Waldpilzcremesüppchen mit geräucherter Entenbrust, gebratener Entenleber und Wurzelgemüsetatar

oder

Feldsalat mit Tatar von Saibling, Creme von gebräunter Butter und Röstbrot ★

Hechtklößchen mit cremigem Lauch und Rieslingsauce ★

Geschmortes Kalbsbäckchen in Burgunderjus, Bohnenallerlei und römische Nocke ★

Gebratenes Kabeljaufilet mit Hummergrauen und Blattspinat

Geschichtetes von Schokolade und Nougat an Zwetschgeneis, Vanillecrumble und Schokoladenmousse ★



3 1 . 1 2 . 2 0 2 2

SILVESTERMENÜ 2022

BEGINN 19.00 UHR

Gruß aus der Küche und ein Glas
Champagner zur Einstimmung
in den Abend

Lachsfilet medium rare mit
Kürbis-Fenchelsalat, Dijonsenf-
Creme und Kaviar

Kürbiscremesüppchen mit Erdnuss
und Curry dazu Ententtoast

Gebratenes Saiblingsfilet mit
Lauchgrauen, Tomatenconfit
und Champagnersauce

Kalbsfilet und geschmortes Bäck-
chen mit Petersilienwurzelpüree,
Fingermöhrchen und Kalbsglace

Vanillecremeschnitte mit
Himbeersorbet und Himbeertarte



145,— € p. P.

INKLUSIVE 5-GANG-MENÜ,
APEROSNACK, CHAMPAGNER
ZUM APERITIF, WASSER,
ESSPRESSO

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





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.

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