



KULINARISCHER KALENDER

NOV 2024 — MAI 2025

ANNA SEIBERT

FEINE REGIONALE KÜCHE BY BENEDIKT FRECHEN
RESTAURANT & CATERING

WIR FREUEN
UNS AUF SIE!



SONDERÖFFNUNGSZEITEN 12.2024 – 04.2025

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 - 21.30 Uhr geöffnet.

AN FOLGENDEN
TAGEN BLEIBT
DAS RESTAURANT
GESCHLOSSEN

27. Dezember 2024

01. Januar 2025

02. bis 04. März 2025





BENEDIKT FRECHEN

Liebe Gäste,

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





FEIERN &
CATERING



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

HOCHZEITEN, GEBURTSTAGE,
JUBILÄEN & FIRMFESTEN

09.11.2024

ENTENMENÜ

RESERVIERUNG AB 12.00 UND 18.00 UHR MÖGLICH

Dreierlei von der Ente: Roulade mit Feldsalatcreme, Confit von der Keule mit Pilzkrapfen und geräucherte Brust mit Selleriesalat

Agnolotti von der geschmorten Entenkeule mit Spitzkohl, Weintrauben und Trüffelrahmsauce

Brust von der Ente mit Rotkohl, Kartoffelknödel, Rosenkohlblättern und Gänsejus

Schokoladencremeschnitte mit Mousse von blonder Schokolade und Orangensorbet



4-GANG-MENÜ
84,— € p.P.

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

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



KULINARISCHER DONNERSTAG

GENIESSEN SIE UNSER ABENDMENÜ
IN DREI GÄNGEN!

INKLUSIVE

GRUSS AUS DER KÜCHE

1 GLAS BARDONG ROSÉ SEKT

Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, stellen wir Ihnen gerne ein gesondertes und auf Sie zugeschnittenes Menü zusammen.
Dieses Angebot gilt nicht vor oder an Feiertagen und nur mit einer schriftlichen Reservierung per E-Mail oder über das Reservierungsformular auf unserer Internetseite.

GANZE GÄNSE AUF VORBESTELLUNG

10.11. BIS
23.12.2024

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



GANZE GANS BIS 4 PERSONEN
MIT KNÖDELN, ROTKOHL, ROSEN-
KOHL, SPÄTZLE, BRATAPFEL UND
REICHLICH GUTER GÄNSEJUS





ZUCKERSTÜCK

— *café ◊ bistro* —

AN ST. MARTIN RHEINBACH

DEIN WEIHNACHTSFRÜHSTÜCK FÜR DEINEN ENTSPANNTEN START IN DIE FEIERTAGE

25.12.24 und 26.12.24

Vollgepackt mit allem was Du für ein grandioses Frühstück benötigst, hast Du mit unserer Frühstücksbox keine Arbeit mehr. Die Box ist immer für 2 Personen gepackt. Bestellen kannst Du die Box bis zum 20.12.2024 per E- Mail an Info@zuckerstueck-rheinbach.de, eine Bestellung per Telefon ist ausgeschlossen. Die Box kannst Du am gewählten Tag zwischen 8.30 und 9.30 Uhr abholen.

Das erwartet Dich

verschiedene Wurst- und Käsesorten, Frischkäse mit Kresse, 1 x Fleischsalat, 2 x Marmelade, 1 x Couscous-Salat, Orangensaft 0,4 l, 1 x Bircher Müsli, 1 x Obstsalat, 1 x Joghurt mit Beerenragout und Knuspermüsli, 2 Brötchen, 2 Croissants, 1 x Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce, 1 x Shakshuka (Tomaten-Gemüsepfanne mit 2 Eiern), Kürbiscremesüppchen 0,4 l, 1 x Tomate/Mozzarella mit Pesto, 1 x Bagel mit Frischkäse, gegrillten Gemüsen. Parmesan und Rucola, 1 x Körnerbrot mit Erdnusscreme, Avocado, getrockneten Tomaten, Olivenöl und Meersalz 2 Portionen Tortellini mit Erbsen, Minze und Nussbutter Schaum und 1 x Eclair gefüllt

29,90 € p.P.

zusätzlich berechnen wir ein Pfand für die Behälter

24. – 26.12.2024

IHR WEIHNACHTSFEST DAHEIM

Auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen verschiedene vorgekochte Gerichte zum Abholen in unserem Restaurant an. Die Abholung erfolgt am 24.12.2024 zwischen 10.00 und 12.00 Uhr, die Bestellungen nehmen wir schriftlich bis zum 20.12.2024 entgegen. Bitte nutzen Sie zum Bestellen das Bestellformular auf unserer Internetseite oder ausgelegt im Restaurant.

Vorspeisen

Geräucherte Forelle mit gebeiztem Kohlrabi, Nussbuttercreme und Feldsalat

Kürbiscremesuppe mit Kürbisravioli und gerösteten Kernen

Hauptgänge

Knusprige Weihnachtssente mit Rotkohl, Kartoffelknödeln, Rosenkohl, Spätzle und Jus (für ca. 2 Personen)

Knusprige Weihnachtsgans mit Rotkohl, Kartoffelknödeln, Rosenkohl, Spätzle und Jus (für ca. 4 Personen)

**STELLEN SIE SICH
IHR WEIHNACHTSMENÜ
SELBER ZUSAMMEN!**

**Geschmorte Ochsenbäckchen mit
Wirsinggemüse à la crème, Kartoffelstrudel und Jus (für 2 Personen)**

Dessert

**Schokoladencremeschnitte
mit Gewürzzwetschgen und
Vanillesauce**



25. & 26.12.2024

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 festliches Menü in 4 bis 6 Gängen.

Gruß aus der Küche



Tranche, Tatar und Rillettes vom Label
Rouge Lachs mit eingelegtem Kürbis,
Nussbuttercreme und Kräutersalat

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





Ravioli von geschmorter Enten-
keule mit Sherryrahmsauce, Feige,
Blauschimmelkäse und Bittersalate

Kürbiscremesuppe mit gerösteten
Kürbiskernen, gezupftem Saiblings-
filet und Kräuteröl

Medaillon vom Hirschrücken unter
der Nusskruste mit Rahmwirsing,
Kartoffel-Pilzsäckchen und Jus

Käsevariation mit Dörrobst-
chutney und Pumpernickel

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

4-GANG-MENÜ 85,— € p.P.

5-GANG-MENÜ 98,— € p.P.

6-GANG-MENÜ 110,— € p.P.



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



3 1 . 1 2 . 2 0 2 4

SILVESTERMENÜ 2024

19.00 UHR APERITIF / 19.30 UHR BEGINN MENÜ

Kleine Appetizer mit einem Glas
Champagner Blanc de Blanc aus
dem Hause Jean Pernet

Gruß aus der Küche

Terrine und Tatar vom Kalbsfilet
mit Imperial Kaviar, gepickeltem
Gemüsegarten, Nussbuttercreme
und Kräutersalat

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

Geschmortes Kalbsbäckchen mit
Lauch à la crème und mit Sherry
abgeschmecktem Steckrübenpüree

In Gewürzöl gegartes Saiblingsfilet
aus dem Elsass mit Auberginenpüree,
Crespelle mit Ricotta und Spinat,
leicht getrocknete Kirschtomate
und Krustentiersauce

Medaillon vom Hirschrücken unter
der Nusskruste mit Rahmwirsing,
Kartoffel-Pilzsäckchen und Jus

Operaschnitte mit Zwetschgeneis und -ragout, Schokoladenmousse und Sabayoneschaum



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

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

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



3 1 . 1 2 . 2 0 2 4

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 31.12.2024 zwischen 12.00 und 13.00 Uhr. Ihre Bestellung nehmen wir bis zum 19.12.2024 gerne per E-Mail unter post@anna-seibert.de entgegen.



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
FRÜHSTÜCKSBOX **TO GO**
FEIERN IM ZUCKERSTÜCK

www.zuckerstueck-rheinbach.de



19.01.2025

SCHNITZEL UND GRÜNE VELTLINER

RESERVIERUNGEN VON 12.00 — 13.30
UND 17.00 — 18.30 UHR MÖGLICH

An diesem Sonntag bleibt kein Auge trocken. Knusprige Kalbsschnitzel und saftige Grüne Veltliner geben Ihrem Wochenende den gebührenden Abschluss. Um dem Ganzen noch einen schönen Rahmen zu geben, gibt es noch eine Vorspeise und ein Dessert dazu.

Kalbstatar mit knusprigen Kapern, Kräutersalat, Trüffel-Eidip, geschmortem Chicorée und grüner Kräutersauce

Wiener Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat, Bratkartoffeln und Pflücksalaten in Kernölvinaigrette

Kaiserschmarrn mit Preiselbeersahne,
Zwetschgeneis und Vanillecreme

3-GANG-MENÜ
59,90 € p.P.



14. & 15.02.2025

MENÜ ZUM VALENTINSTAG IN UNSEREM RESTAURANT

Gruß aus der Küche

Tranche vom geräucherten Lachsfilet mit Creme von brauner Butter, Mangoconfit und Kräutersalate

Gefüllte Kartoffel mit Lauchcreme und Kaviar

Strozzapreti mit Café de Paris Sauce, knuspriger Pancetta und gebratenen Pilzen

Medaillon vom Kalbsfilet mit Kartoffel-Pilzsäckchen, Gnocchi unter der Kürbiskernkruste, wildem Brokkoli und Geschmortes vom Kalb

Apfeltarte mit Basilikum-Apfeleis und Sabayoneschaum

5-GANG-MENÜ 85,— € p.P.



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



ZUCKERSTÜCK
café ◊ bistro
AN ST. MARTIN RHEINBACH

DEINE MITTAGS PAUSE

IM BISTRO ZUCKERSTÜCK

MONTAG BIS FREITAG
VON 12.00 UHR BIS 14.00 UHR

TÄGLICH WECHSELNDES

TAGESGERICHT FÜR 10,- €

EINE WOCHENÜBERSICHT FINDEN SIE IMMER
AB SONNTAGS AUF UNSERER HOMEPAGE

 [zuckerstueck.rheinbach](https://www.instagram.com/zuckerstueck.rheinbach)

 [@zuckerstueck.rheinbach](https://www.facebook.com/zuckerstueck.rheinbach)



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!

Wenn Sie sich vegetarisch oder vegan ernähren, stellen wir Ihnen gerne ein gesondertes und auf Sie zugeschnittenes Menü zusammen.
Dieses Angebot gilt nicht vor oder an Feiertagen und nur mit einer schriftlichen Reservierung per E-Mail oder über das Reservierungsformular auf unserer Internetseite.

0 5 . 0 3 . 2 0 2 5

FISCHESSEN ZU ASCHERMITTWOCH

Gruß aus der Küche

Tatar vom Saiblingsfilet mit
Kartoffel-Kerbelcreme, Kräuter-
salat und gepickelter Gartengurke

Soufflé vom Steinbutt mit
Blattspinat, Estragonschaum
und zweierlei Kaviar

Schaumsüppchen vom Sellerie
mit Brioche-Croûtons und
Räucherlachs aus der Eifel

Filet vom weißen Heilbutt mit wil-
dem Brokkoli, Curryschaum und
Risotto mit kandierten Zitronen

Käsekuchen mit Himbeersorbet,
Schokoladen-Nussmüsli und Scho-
kocreme

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

4-GANG-MENÜ 82,— € p.P.
(OHNE SOUFFLÉ VOM STEINBUTT)
5-GANG-MENÜ 92,— € p.P.



29.03.2025

WEIN- UND GENUSSABEND BEI ANNA SEIBERT

An diesem Abend dreht sich alles um den Wein im Glas, begleitet von einem leckeren Menü in 4 Gängen. Zu jedem Gang gibt es 2 dazu passende Weine, die den perfekten Genuss vollenden. Hierbei möchten wir Ihnen zeigen, wie unterschiedlich sich Speisen und Weine zueinander und miteinander verhalten können.

Das Menü wird jahreszeitlich und saisonal ausgerichtet sein, die Weine werden passend hierzu ausgewählt werden.

Gleichzeitig bitten wir Ihnen die Möglichkeit, die an diesem Abend verkosteten Weine für Ihren privaten Weinkeller über uns zu bestellen.



4-GANG-MENÜ

139,— € p.P.

INKLUSIVE 8 WEINE ZUM ESSEN

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





1 8 . 0 4 . 2 0 2 5

HUMMERNUMMER

RESERVIERUNG AB 12.00 UND 18.00 UHR MÖGLICH

Gruß aus der Küche

Hummersalat mit Kopfsalat-
emulsion, Hummermousse,
Fenchelsalat, 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

4-GANG-MENÜ 110,— € p.P.

Im Menü wird ein ganzer Hummer
pro Person verarbeitet.



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

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

FEINSCHMECKER-LUNCH

BEI ANNA SEIBERT

immer Samstag- und Sonntagmittag

Genießen Sie ein Mittagsmenü in 3 Gängen!

VORSPEISENVARIAATION
HAUPTGANG ZUR WAHL
DESSERT

Das Angebot
gilt zusätzlich
zu unserer Auswahl
und ist nicht an
Feiertagen
buchbar.



Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch
unter 02226 8923713 oder www.anna-seibert.de

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

19. & 20.04.2025

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 Trüffelüllung,
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 82,— € p.P.

(OHNE SAIBLING)

5-GANG-MENÜ 98,— € p.P.



04.05.2025

SCHNITZEL UND GRÜNE VELTLINER

RESERVIERUNGEN VON 12.00 — 13.30
UND 17.00 — 18.30 UHR MÖGLICH

An diesem Sonntag bleibt kein Auge trocken. Knusprige Kalbsschnitzel und saftige Grüne Veltliner geben Ihrem Wochenende den gebührenden Abschluss. Um dem Ganzen noch einen schönen Rahmen zu geben, gibt es noch eine Vorspeise und ein Dessert dazu.

Kalbstatar mit knusprigen Kapern, Kräutersalat, Trüffel-Eidip, geschmortem Chicorée und grüner Kräutersauce

Wiener Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat, Bratkartoffeln und Pflücksalaten in Kernölvinaigrette

Marillen-Topfenknödel mit Vanillecreme
und Aprikosensorbet

3-GANG-MENÜ
59,90 € p.P.



Ben's Küche

feinstes Straßenfutter für Dich

Planst Du eine Feier oder hast Lust auf ein genussvolles Erlebnis?

Unser Foodtrailer bietet vielfältige Foodkonzepte, die wir individuell für Dich gestalten – ob als Ergänzung zu einem Buffet oder als Highlight für Dein Event.

Wir freuen uns auf Deine Anfrage!





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_



@RESTAURANTANNA SEIBERT

Wir behalten uns vor, dass Angebot den jeweiligen Marktbedingungen anzupassen.

Bei jeder Buchung gelten unsere Stornierungsbedingungen, die Ihnen schriftlich mitgeteilt werden.

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