

anno  17

Erzbischof Anno II. von Köln (1056 – 1075)

Erzbischof Anno, entstammte ursprünglich einer schwäbischen Ritterfamilie. Seine Berufung nach Köln verdankte er dem Salierkaiser Heinrich III. Das war eine ungewöhnliche Entscheidung, da bis zu diesem Zeitpunkt in Köln nur Angehörige des hohen Adels zu Kirchenfürsten ernannt worden waren. Daher sahen die Kölner zunächst eher geringschätzig auf den Sohn eines kleinen Freiherrn herab.

Erzbischof mit politischen Ambitionen

Doch Erzbischof Anno nutzte seine neue Position und baute seine Macht aus. Nur wenige Kölner Erzbischöfe haben es zu einer solch einflussreichen Stellung in Deutschland gebracht wie Anno in den fast 20 Jahren seiner Amtszeit. Anno wurde der Erwartung, nicht mit dem rheinischen Adel gemeinsame Sache zum Schaden der Königsgewalt zu machen, gerecht. Dazu scheute er auch vor Intrigen nicht zurück. Nach dem frühen Tod seines Gönners, Heinrich III., verschaffte er sich durch die Entführung des unmündigen Heinrich IV. die eigentliche Herrschaft im Reich. Bereits vor diesem Staatsstreich hatte Anno sich am Königshof beachtliches Ansehen verschafft aber die große Bühne der Reichspolitik betrat er eigentlich erst im Jahr 1062. Schon vorher hatten die Pfalzgrafen Annos Machtwillen zu spüren bekommen. Er vertrieb sie von ihren Festungen Tomburg und Siegburg.

Annos geistliches Vermächtnis

Neben seinem politischen Wirken verfolgte Anno aber auch wichtige geistliche Projekte. Auf dem Siegburg, wo die Burg der Pfalzgrafen gestanden hatte, gründete er die Benediktinerabtei Siegburg, in der er seine letzte Ruhestätte fand. In Köln verdanken ihm die Stiftskirchen St. Georg und St. Mariae ad gradus (zu den Stufen Mariens – 1817 abgerissen) ihre Entstehung.

Als Heinrich IV. 1065 volljährig geworden war, endete Annos dominierende Stellung am Hof. Er starb am 4. Dezember 1075. 1183 wurde er von Papst Lucius III. heiliggesprochen.



Herzlich Willkommen...

In den Räumen der ehemaligen Abteistuben auf dem Michaelsberg - anno17.

Freuen Sie sich dieses Quartal wieder auf besondere Events mit gastronomischem und kulturellem Schwerpunkt. Informationen hierzu finden Sie in dieser Karte und auf der Homepage www.anno17.de

Ob auf einen Kaffee, zum Essen oder auf ein Glas Wein - das anno17 Team freut sich auf Sie!

anno17 – ein Ort zum Wohlfühlen und Genießen mit Blick auf die Abtei!

Gemeinsam Ressourcen und Umwelt schonen.

Einwegbecher produzieren enorme Müllberge und verschwenden wichtige Ressourcen. Mit dem wiederverwendbaren Coffee to go Becher setzt das anno17 daher ein Zeichen für nachhaltigen Konsum und gegen die Belastung der Umwelt.



Durch die Nutzung eines Mehrweg-Bechers kann jeder Deutsche pro Jahr 34 Coffee-to-go-Becher einsparen.



Die Kaffee-Spezialitäten werden aus mit Sorgfalt von Kleinbauern angebauten Kaffeebohnen gewonnen, im GEPA-Kaffeelabor sowie extern geprüft und schonend langzeitgeröstet. **Genuss mit gutem Gefühl!**



6,90 Euro

Coffee-to-go Becher

Nachhaltiger Kaffeegenuss! Der anno17-Becher schont Ressourcen, schützt das Klima und vermeidet Abfälle. Sie erhalten den praktischen wiederbefüllbaren Becher (350 ml) mit einem Gratis-Heißgetränk Ihrer Wahl. Bei Wieder-Befüllung erhalten Sie 0,50 Euro Rabatt auf jedes Heißgetränk.*

* Gilt nur bei Verzehr ausserhalb des anno17.

Wir produzieren mit saisonalen und regionalen Produkten. Aus diesem Grund passen wir unser Kuchenangebot ständig an.

Unser Service-Team informiert Sie gerne!

Hausgemacht und handgefertigt mit feinsten Zutaten und unserem anno17-Likör!



Kuchen | Torten

Hausgemachte Eissplittertorte mit anno17-Likör	3,80 €
Apfeltorte	2,90 €
Käsekuchen	2,90 €
Portion Sahne	1,00€

An Samstagen, Sonntagen und Feiertagen bitten wir zusätzlich frische Blechkuchen je 2,60 €

Samstag & Sonntag

Hausgebackene Waffeln

... mit Puderzucker	2,60 €
... mit Sahne	3,60 €
... mit heißen Schattenmorellen und Sahne	5,20 €
... mit Vanilleeis Schattenmorellen und Sahne	6,20 €



Den Abteihonig können Sie im anno17 erwerben.



Abteihonig So schmeckt der Siegburger Sommer

Der feine Bioland Abtei-Honig stammt von unseren Buckfast-Bienen im Abteigarten. Der Abtei-Honig besticht durch seine süße Geschmacksvielfalt, denn die Bienen bedienen sich nicht nur auf dem Michaelsberg sondern in den Blühwiesen ebenso wie den Vorgärten, auf den Balkonen und den Parks in ganz Siegburg. Jeder Siegburger Sommer schmeckt anders, denn das Wetter und die Blühphasen entscheiden über den Geschmack.

55g für 2,50 € | 125 g für 3,50 € | 250 g für 5,50 €



Frühstück im anno17

Samstag und Sonntag 10:00-12:00 Uhr

**Morgens wie ein Kaiser...
das weiß doch jeder!**

Brötchen, Körnerbrötchen, Croissants

Käseauswahl

Frischkäse

Quark

Wurstauswahl

Marmeladen, Nutella und Abteihonig

Fruchtjoghurt

Gekochtes Ei

8,50 € pro Person

Um Reservierung wird gebeten!

Abteibrot

Knuspriges Brot, außen kross und innen herrlich luftig, was braucht man mehr? Es ist immer wieder Brot auf das wir zurückkommen, wenn wir an das Wesentliche in unserer Nahrung denken.



Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit fragen Sie bitte nach unserer Allergenkarte oder lassen Sie sich direkt beraten.

Speisen

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	3,80 €
Spargelcremesuppe mit Streifen von gekochtem Schinken	4,20 €

SALATE

Gemischter Salat

... mit Croutons und Abteibrot	6,50 €
... mit Hähnchenbrust in Sesamkruste	9,20 €

KALTE GERICHTE

Kölsche Tapas	9,80 €
Mettwürstchen ^{1,3,4} , Sülze ^{1,3,4} , Blutwurst ^{1,3,4} , geräucherter Speck ^{1,3,4} , Gouda, kleine Frikadellen, Cornichons, Senf	

Abteibrot

... mit Kräuterquark	3,80 €
----------------------	---------------

WARME GERICHTE

Lasagne	9,80 €
Gemüselasagne (Vegetarisch)	9,80 €

Ofenkartoffel

... mit Kräuterquark und Abteibrot	4,80 €
... mit Kräuterquark, Tomatensalat oder Beilagensalat	6,80 €
... mit Kräuterquark, Feta und Beilagensalat	8,80 €
... mit Kräuterquark, Putenbrust und Beilagensalat	9,20 €

Raclette Brot

Dunkles Brot, Vorarlberger Raclette Käse, Knoblauchaufstrich, Lauch, Gewürze und kleinem Tomatensalat	6,90 €
---	---------------

Holzfüllerbrot

dunkles Brot, Speck, Zwiebeln, Schnitt- lauch, Käse, Knoblauch, dazu ein kleiner Tomatensalat	6,90 €
---	---------------

Flammkuchen

... mit Speck ^{1,3,4} und Zwiebeln	8,90 €
... mit Lachs und Shrimps	8,90 €
... mit Hirtenkäse und Peperoni ^{2,3}	8,90 €
... mit Apfelwürfeln, Rosinen, Zimt und Zucker ^{4,2}	8,90 €

DESSERT

Rhabarber Crumble mit Vanilleeis	4,90 €
Panna Cotta auf Himbeersauce	2,60 €

Trotz sorgfältiger Verarbeitung können unsere Speisen Spuren von Allergenen enthalten. Für Rückfragen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

¹ Nitritpökelsalz, ² Farbstoff, ³ Antioxidationsmittel, ⁴ Konservierungsmittel, ⁵ Geschmacksverstärker, ⁶ geschwärzt, ⁷ Carotin, ⁸ Schwefel

Siegburger Schokolade

Tout chocolat ist ein Schokoladen-Fachgeschäft im Herzen von Siegburg. Mit viel Liebe und Geschmack wird ein vielfältiges Angebot an Schokolade geboten.

Napolitaner 20 Stück für 6,00 €



► APRIL 2019

Kulinarisches Angebot im April

- Bärlauch Rahmsuppe mit Kräuter-Croutons 3,80 €

21. April 2019 und 22. April . Osterbrunch im anno17* 11:00 – 14:00 Uhr

Buffet 24,90 € pro Person

Bitte beachten Sie das im o.g. Preis KEINE Hausführung durch die Abtei inkludiert ist

Wurst und Käse: Aufschnitt von Frischwurst und Salami, Schinkenplatte, Käseplatte mit vers. Schnittkäse und Weichkäse, Frischkäse und Quark

Müslis: Hausgemachtes Müsli von verschiedenen geschroteten Getreiden und getrockneten Früchten, Bircher Müsli

Fisch: Hausgebeizter Lachs und geräucherte Filets Makrele, Forelle und Wels mit Meerrettichsahne
Frischer Obstsalat

Fruchtjoghurt, Naturjoghurt

Marmeladen, Honige, Nutella, Butter

Eier: Gekochte Eier, Bunte Eier

Rühreier mit Speck

Nürnberger Bratwürsten mit Senf

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen, Brot, Croissants, gemischte Muffins, Osterzopf

Salate: Salatbuffet mit Blattsalaten, Rohkost und Dressings

Suppe: Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Kugeln

Warme Gerichte: Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce mit gebackenen Ananas und Bananen dazu Reis/Kroketten, vegetarische Spargellasagne

Dessert: Eierpunsch-Schokoladencreme (Schokoladencreme für Kinder)

► MAI 2019

Kulinarisches Angebot im Mai

- Grütze von Erdbeeren und Rhabarber mit Vanilleeis und Sahnehaube 3,20 €

12. Mai 2019 . Muttertag

Waffel mit Joghurt-Eis, Joghurt natur und frischem Obstsalat 6,20 €

Waffel mit Vanille-Eis, Waldbeeren und Sahne 6,20 €

Waffel mit Vanille-Eis, frischen Erdbeeren und Sahne 6,20 €

Waffel mit Vanille-Eis und frischem Obstsalat 6,20 €

17. Mai 2019 . Eine Weinprobe der besonderen Art!* ab 19:00 Uhr

Das Weingut Hiss wurde zu einem der ersten unabhängigen Weingüter der Region, ansässig seit drei Generationen im Kaiserstuhl. Heute kann Andreas Hiss davon profitieren und die Kenntnisse seiner Vorfahren mit modernster Technik in einem schonenden Ausbau kombinieren.

Die Arbeit der Menschen, das Klima des Kaiserstuhls und die Liebe der Familie Hiss machen jedes Glas Wein zu einem Glas voll Lebensfreude!

32,00 € pro Person-Reservierung erforderlich!

* Reservierung erforderlich!

Reservierung und Fragen vor Ort oder unter: 02241/2517-160 . info@anno17.de

24. Mai 2019 . anno17 Abendbuffet mit Führung* 19:00 - 21:00 Uhr

Lassen Sie den Abend mit einem besonderen Abendessen ausklingen.

Im Anschluss daran haben Sie die Gelegenheit einen Blick in die Abtei und das Forum zu werfen. Sie werden in einer Gruppe durch das KSI geführt.

Buffet inkl. Führung 24,90 € pro Person

Vorspeisen: in Apfelholz geräuchertes Schweinefilet auf rotem Linsensalat, mit Ziegenfrischkäse gefüllte Tomaten auf Bulgur-Salat, Hausgebeizter Lach mit Honig Dill Sauce an Paella Salat

Salate: Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Suppe: Rahmsuppe von Bärlauch mit Croutons

Warme Speisen: Gnocchi von Roter Bete und Steckrüben mit frischem Blattspinat und Pinienkernen, Kross gebratene Putenkeule auf Maikohl mit Béchamelkartoffeln, Rinderschmorbraten an Vanillekarotten und Kartoffelgratin

Dessert: Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis

Käse: Käse vom Brett mit Brotkorb und gesalzener Butter

► JUNI 2019

Kulinarisches Angebot im Juni

- Gemischte Antipasti: Parmaschinken an Melonenschiffchen, eingelegte Champignons, eingelegte Paprika, mit Frischkäse gefüllte Tomaten und gemischte Oliven dazu Abteibrot 12,50 €

10. Juni 2019 . Pfingstbrunch im anno17* 11:00 - 14:00 Uhr

Buffet 24,90 € pro Person

Bitte beachten Sie das im o.g. Preis KEINE Hausführung durch die Abtei inkludiert ist

Wurst und Käse: Aufschnitt von Frischwurst und Salami, Schinkenplatte, Käseplatte mit vers. Schnittkäse und Weichkäse, Frischkäse und Quark

Müslis: Hausgemachtes Müsli von verschiedenen geschroteten Getreiden und getrockneten Früchten, Bircher Müsli

Fisch: Hausgebeizter Lachs und geräucherte Filets Makrele, Forelle und Wels mit Meerrettichsahne
Frischer Obstsalat, Fruchtjoghurt, Naturjoghurt, Marmeladen, Honige, Nutella, Butter

Eier: Gekochte Eier; Bunte Eier

Rühreier mit Speck, Nürnberger Bratwürsten mit Senf

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen, Brot, Croissants, gemischte Muffins

Salate: Salatbuffet mit Blattsalaten, Rohkost und Dressings

Suppe: Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Kugeln

Warme Gericht: Kalbsbraten an Thymianjus dazu frisches Gemüse vom Markt und Kroketten, Cannelloni gefüllt mit Ricotta, Spinat und Pinienkernen in Tomatensauce mit Pecorino überbacken

Dessert: Erdbeer-Joghurtcreme

22. Juni 2019 . Spanischer Abend mit Paella und Live-Musik im anno17* 19:00 - 22:00 Uhr

Einen warmen Sommerabend mit spanischer Musik und Paella auf unserer Terrasse ausklingen lassen.

Impressionen



Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25l € 2,00
classic oder naturell 0,75l € 4,90

Coca Cola, light , Fanta, Sprite 0,20l € 2,40
Helga Algenlimonade 0,25l € 3,50

Das prickelnde Getränk ist allergen-, gluten- und lactosefrei, vegan und low-carb, zusätzlich deckt eine Flasche Helga ein Viertel des Tagesbedarfs an Vitamin B12 ab.

Säfte Orange, Apfel, Maracuja 0,20l € 2,60
Saftschorle 0,20l € 2,30
Fassbrause Rhabarber, Zitrone 0,33l € 2,50

Benediktiner Weizenbier
hell, dunkel 0,50l € 3,80
alkoholfrei 0,50l € 3,80

Bitburger Pils vom Fass 0,20l € 1,70
Gaffel Kölsch vom Fass 0,20l € 1,70

Alte Williamsbirne 2cl € 3,50
Alte Himbeere 2cl € 3,50
Alte Pflaume 2cl € 3,50
Grappa Julia 2cl € 3,50
Jubiläumsaquavit 2cl € 2,50

Ramazotti 2cl € 2,80
4cl € 4,90

anno17 Kräuterlikör 2cl € 2,50
4cl € 4,00

Sekt Hausmarke 0,10l € 4,50
Hugo 0,20l € 5,90
Aperol Spritz 0,20l € 5,90

Tasse Kaffee € 2,20
Glas Tee € 2,50
Espresso € 2,00
Espresso macchiato € 2,40
Espresso doppio € 3,20
Cappuccino € 2,50
Latte macchiato € 3,00
Milchkaffee € 3,00
heiße oder kalte Schokolade € 2,50

Likör

Der anno17-Likör ist von erstklassiger Qualität und wird nach alten überlieferten Rezepten hergestellt. Der Kräuterlikör verdankt seinen milden Geschmack der fein ausgewogenen Zusammensetzung mit frischen Kräutern. Hergestellt wird unser Likör exklusiv durch die Birkenhof Brennerei, einem Familienbetrieb in 7. Generation, mit Sitz im Westerwald.

2 cl Flasche anno17 3,00 €
0,2l Flasche anno17 10,90 €
0,5l Flasche anno17 22,50 €



Den Likör
können Sie im
anno17 erwerben.

Events KSI

► DAS SPIRITUELLE IN DER MUSIK

Barockkonzert in der Passionszeit

Johann Sebastian Bach: Aus dem Osteroratorium Aria „Seele, deine Specereien“,
Sonate Es Dur BWV 1031 und zwei Arien: „Bist du bei mir“ und „Komm süßer Tod“
Georg Philipp Telemann Kantate zum Sonntag Sexagesimä „Was ist mir doch das Rühmen nütze?“
Johann Sebastian Bach Sonate G Moll BWV 1020, Aria aus der Johannes Passion
„Ich folge Dir gleichfalls mit freudigen Schritten“

Mitwirkende:

Brigitte Schmitt – Sopran
Wolfgang Mader – Traversflöte
Hedwig Dauben – Cembalo

Termin: 14. April 2019, 19,00 Uhr

Kosten: 10,-€ (nur Abendkasse)

► SIEGBURGER ABENDMUSIK

“Rejoice – Festliche Musik in der Osterzeit für Sopran & Orgel”

Werke von G. F. Händel, J. S. Bach, A. Vivaldi, L. Vierne, J. Rutter u.a.

Mitwirkende:

Amélie Deppe (Sopran)
Guido Harzen (Orgel)

Termin: 25. Mai 2019, 19.30 Uhr

Der Eintritt ist frei

Eine Kooperation mit dem Verein der Freunde und Förderer des Michaelsberges e.V.



► MUSIK-AKADEMIE

Führende Jazzmusiker Europas begleiten vier Tage ambitionierte Musik-Amateure, Semi-Profis und Profis bei Instrumentalunterricht, Ensemblearbeit und in Sessions: Martin Sasse (Piano und künstlerischer Leiter der Musik-Akademie), Marcus Bartelt (Saxophon), Bart van Lier (Blechblasinstrumente), Joachim Schönecker (Gitarre), Martin Gjakonovski (Bass), Silvia Droste (Gesang).

Termin: 24. April 2019, 13.00 Uhr bis 28. April 2019, 10.00 Uhr

Kosten: 520,-€ inkl. Kurs, Vollpension und Übernachtung, 400,-€ Kurs, Mittagessen und Nachmittagskaffee, Ermäßigung auf Anfrage

Dozentenkonzert im Rahmen der Musik-Akademie

Im Rahmen der Musik-Akademie veranstalten die namhaften Dozenten: Martin Sasse (Piano und künstlerischer Leiter der Musik-Akademie), Marcus Bartelt (Saxophon), Bart van Lier (Blechblasinstrumente), Joachim Schönecker (Gitarre), Martin Gjakonovski (Bass), Silvia Droste (Gesang) einen Konzertabend für Jazzliebhaber.

Termin: 25. April, 20.00 Uhr

Der Eintritt ist frei. Sie benötigen aber eine Eintrittskarte, die Sie kostenfrei an der Rezeption des KSI oder unter Fon: 2517-410 erhalten können.

Workshop-Konzert zum Abschluss der Musik-Akademie

Ein Konzert aller Beteiligten der Musik-Akademie bildet den Abschluss der intensiven vier Tage. Im Rahmen einer Session stellen sich nun die Teilnehmenden auf der Bühne einem öffentlichen Publikum.

Termin: 27. April, 20.00 Uhr

Der Eintritt ist frei. Sie benötigen aber eine Eintrittskarte, die Sie kostenfrei an der Rezeption des KSI oder unter Fon: 2517-410 erhalten können.



Weine

WEISSWEIN

2018 Grauburgunder Königswinterer Drachenfels trocken

QbA, Weingut Pieper, Mittelrhein

Ein eleganter Genuss mit Duft nach reifer Birne und Aprikose.

Saftige Frucht, zarte Mineralik im Hintergrund und kräftiger Körper.

RZ 9,2 g/l, S 5,4 g/l, Alk. 13% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00

2017 Schwarzer Peter weiss „Junge Triebe“ trocken

QbA, Weingut Peter Rudloff, Franken

Eine helle Freude, ein Wein voller Lebendigkeit mit frischen, fruchtigen Aromen und ausbalanciertem Körper. Feine Säure und dezente Restsüße.

RZ 5,2 g/l, S 5,7 g/l, Alk. 11,5% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00

2017 Riesling Kabinett halbtrocken

Kaiserstuhl, Weingut Hiss, Baden

Intensiver Duft nach tropischen Früchten wie Ananas und reifer Sternfrucht, saftig mit perfektem Säure-Süße Spiel im Abgang.

RZ 17 g/l, S 8,2 g/l, Alk. 11% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00



ROSÉ

2018 Spätburgunder Rosé trocken

QbA – Kaiserstuhl, Weingut Hiss, Baden

Erdbeeraroma, Physalis und Granatapfel umschmeicheln den Gaumen.

Ein lebendig saftig süffiger Rose.

RZ 6,3 g/l, S 5,6 g/l, Alk. 12,5% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00

2016 Portugieser Weissherbst lieblich

QbA – Weingut Pieper Königswinter, Mittelrhein

Lebhafter Wein mit viel Finesse, dezenten Aromen, angenehmen Säuren

RZ 20,3 g/l, S 6 g/l, Alk. 10% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00

ROTWEIN

2015 Spätburgunder Kabinett trocken

Weingut Hiss Eichstetten, Kaiserstuhl, Baden

Junger, verspielter Spätburgunder mit intensivem Kirscharoma und Nuancen von roten Beeren.

Tolle Säurebalance und weich eingebundene Tannin-Struktur.

RZ 4,4 g/l, S 5,1 g/l, Alk. 13% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00

2016 Terras de Pias trocken

Monte de Capela, Portugal

kräftige, rote Farbe mit fruchtigem und tanninreichem Aroma.

S 5,5 g/l, Alk. 13,5% Vol.

0,20l € 5,90 | 0,75l € 21,00

2015 Machtlust trocken

QbA, Weingut Christian Bamberger, Nahe

Ausgebaut wurde der Wein für rund 12 Monate im großen Holzfass.

Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Kirschen, Pflaumen, Cassis, Rauch, Unterholz, Pfeffer, Thymian, ein Hauch Leder und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, dichte Frucht, feinwürzig, schmeichelnd, mollige Eleganz, vielschichtig, viel Charme und ein langer Nachhall.

RZ 2,1 g/l, S 5,2 g/l, Alk. 13,0% Vol

0,20l € 6,80 | 0,75l € 24,00





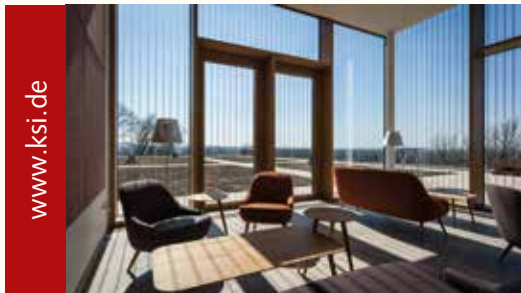
Feiern im anno17

Ob Geburtstag oder das gemütliche Familienessen, die stimmungsvolle Firmen- oder Weihnachtsfeier: **Anlässe für eine Feier gibt es genug!**

Das anno17 bietet den perfekten Rahmen bis 50 Personen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot. **Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**

Gutschein

Machen Sie anderen eine Freude mit unserem Geschenkgutschein – ein ideales Geschenk für jeden Anlass! Die Höhe des Gutscheins können Sie individuell bestimmen.



www.ksi.de



katholisch-soziales institut

Planen Sie ein größeres Event? In der Abtei sowie im Forum finden Sie die optimalen Räumlichkeiten für Ihre Feierlichkeiten sowie passende Übernachtungsangebote. **Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!**

02241/2517-433 oder 434 . reservierung@ksi.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag . 15 Uhr bis 24 Uhr

Samstag und Sonntag . 10 Uhr bis 24 Uhr

Bergstraße 26 . 53721 Siegburg . www.anno17.de

Reservierung 02241 / 2517 160 oder per E-Mail info@anno17.de

