



Sehr geehrte Gäste,
liebe Freunde der Raphael's-Küche,

herzlich willkommen in unserem Restaurant & Weinbar Raphael's.
Lehnen Sie sich zurück und lassen sich von uns verwöhnen.

Wir sind stets bemüht, Ihnen Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant so angenehm wie möglich zu gestalten. Frische Produkte, gepaart mit traditionellen, leicht mediterranen Zubereitungen, halten wir für Sie vor. Wohlfühlatmosphäre, mit viel Liebe zum Detail arrangiert, bietet Ihnen tagtäglich unser Service und unser Ambiente.

Schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Guten Appetit und einen entspannten Aufenthalt wünscht
Ihr Raphael's-Team.

Wir möchten Sie an dieser Stelle höflich darauf hinweisen, das in unserem Hause folgende Reservierungsvereinbarung Gültigkeit hat:

Bitte senden Sie uns Ihre Aktuelle Personenanzahl rechtzeitig zu, Sie haben die Möglichkeit bis 12.00 Uhr am Tage Ihrer Reservierung die Personenanzahl mitzuteilen.

Bei unangemeldeter Verminderung Ihre Personenzahl müssen wir Ihnen leider 25.- EURO pro Person als Ausfallgebühr in Rechnung stellen.

Wunschgemäß stellen wir Ihnen eine Gesamtrechnung über Ihren Verzehr mit die von Ihnen uns mitgeteilte Firmenadresse aus.

die Sie in unserem Hause gerne Bar, mit EC-Karte, Visa oder MasterCard bezahlen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und verbleiben
mit gastfreundlichen Grüßen

Ihr Raphael's in Monheim

Aperitif

Raphael's Riesling Sekt trocken	0,1 l	6,50 EUR
Rosé Sekt trocken	0,1 l	6,50 EUR
Schloßkellerei Affaltrach - Württemberg		
Bellini- frisches Pfirsichmark aufgegossen mit Sekt	0,1 l	7,50
EUR		
Frisches Passionsfruchtmark aufgegossen mit Sekt	0,1 l	7,50
EUR		
Raphael's Special - ein fruchtig-herber Drink	0,2 l	7,50
EUR		
mit dem Geschmack mallorquinischer Orangen		
Ouzo auf Eis mit Orangensaft	0,2 l	5,00
EUR		
Martini Bianco / Martini Rosso / Martini extra dry	5 cl	4,50 EUR
Campari Orange	0,2 l	6,00
EUR		
Sandemann Sherry Dry / Medium	5 cl	4,50 EUR
APEROL SPRITZ....	0,2l	7,50
EUR		
Aperol Sekt Sparkling water Orange Eis		
HUGO!! Der Erfrischungs Drink	0,2l	
7,50 EUR		
Holunder Prosecco Limette Minze Rohrzucker		
Ohne Alkohol		
Russian Wild Berry / Schweppes	0,1 l	2,50 EUR
mit einem Hauch von rosa Beeren		
Monin Bitter – Orange	0,2 l	5,00
EUR		
RAPHAEL'S WEIN-ANGEBOT DES MONAT		
<i>Die besondere Empfehlung von Ralf Gethmann</i>		
2015 Cuvée Frühburgunder & Cabernet Mito's Barrique trocken	0,75 l	35,50 EUR
Weingut Neef Emmich / Rheinhessen	0,2 l	11,50 EUR
Kräftig - Vollmundig - Dunkel		
mit Aromen von zartem Holz & vielem mehr.....		
ein charaktvoller Wein, den Sie probieren sollten!		

Cocktail's !! je Glas 7.- EURO

Sex on the Beach, Zombie, Pina Colada

Strawberry Colada - Alkoholfrei

Jetzt Neu Fuze Tea Zitrone & Pfirsich 3,50 €

Raphael's Menü

Stellen Sie sich aus den angebotenen

Vorspeisen | Hauptgerichten | Desserts

Ihr Lieblings	3-Gang Menü	für 41,50 EUR
	4-Gang Menü mit Suppe	für 48,00 EUR
	4-Gang Menü mit Zwischengang	für 54,00 EUR

nach Ihrem Gusto zusammen.

Bitte geben Sie bei der Bestellaufnahme das Komplett-Menü an – auch das Dessert. Vielen Dank.

Die mit * gekennzeichneten Speisen & Tagesempfehlungen sind in der Lieblingsmenüwahl nicht eingeschlossen.

Wir servieren Ihnen einmalig Brot & Oliven-Tapenade vor jedem Essen gratis. Jede weitere Nachbestellung berechnen wir mit € 2,00 € pro Person.



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Gerichte sind **vegetarisch** oder können gerne für Sie als **vegetarische Variante** zubereitet werden.

Raphael's Weinbegleitung oder Sektbegleitung :

Wir servieren Ihnen zur Vor- & Hauptspeise sowie zum Dessert

Je ein korrespondierendes Glas Wein 0,1 l. zum Begleitpreis von 12,50 EUR

Je ein korrespondierendes Glas Sekt 0,1 l. zum Begleitpreis von 16,50 EUR

Deklarierungspflichtige Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.

**A = EIER. B = FISCH. C = Krebstiere. D = Milch & Milcherzeugnisse. E = Sellerie.
F = Sesamsamen. G = Schwefeldioxid & Sulphite. H = Erdnüsse. I = Glutenhaltiges Getreide. J = Lupine. K = Schalenfrüchte & Erzeugnisse. L = Senf. M = Sojabohnen.
N = Weichtiere.**

Vorspeisen / starters

Carpaccio vom Rind I Trüffelcreme D I Aceto I Parmesan D I Salat ADK	12,00
EUR Carpaccio of beef I truffle cream I aceto I parmesan I small salad Carpaccio de boeuf I crème de truffe I aceto I parmesan I petites salades	
Ziegenkäse in Sesam I rosa Lamm I Pesto I Rucola I Tomate	12,00 EUR
Goat cheese in sesame I lamb filet I pesto I rocket I tomato	
Garnelenpfännchen c I Olivenöl I Knoblauch I Kräuter I Tomate	12,00 EUR
King prawns I olive oil I garlic I herbs I tomato Crevettes I huile d'olive I herbes I tomate	
Frische schwarze Trüffel Gnocchis auf Blattspinat I Hollandaise	12.00 EUR
black fielded dumpling I truffle I cream vegetables & sauce nouille fourée noir I sauce a la crème truffle avec legume I	

Frische Nudeln

Frische getrüffelte Tortellini Nudeln ADI	25.00 EUR
mit frischen Pfifferlingen I Blattspinat I Schaumsaucesauce A I Parmesan Fesh noodles I cream foam I fresh mushrooms with truffle pâtes fraîches I mousse à la crème I chantarelles	kleine Portion 14.00
EUR	

Salat / salad



Knackige bunte Salat Bowle I Senfdressing ADEL I Sprossen	10,00 EUR
Mixed salad bowl I mostard dressing I sprouts Salade mixte I vinaigrette de moutarde I pousses	

dazu wahlweise:

Lachsfilets B 12 € I 6St. Garnelen c 15 € | Rinderstreifen 12€ | Hähnchenbrust 7 €
with: fish or prawns 15,- I beef stripes 12,- I stripes of turkey breast 7,- I Mushrooms 7 €
avec: poisson / crevettes 15,- I Champignon 7 € I juliennes de boeuf 12,- I juliennes de poitrine de dinde 7,-

SOMMER EMPFEHLUNG*

Raphael's Surf & Turf*

Rosa Rindernedailon & Garnelen
Kartoffelgratin D I grüner Spargel I Knoblauch Hollandaise
Beef Steak medium & Prawns I backed potatoe I fresh seasonal vegetables
Côte de bœuf & crevettes I purée de pûti a point I pommes de terre au gratin I légumes I sauce au vin rouge
25,00 EUR

oder **Suppe / soup**



Cremesüppchen D: Hummer I Garnele am Spieß

Creamy soup: Lobster

Soupe crémeuse: Homard

9,00 EUR



Cremesüppchen D: Mango-Cocos-Zitronengras I Geflügelspieß F

Creamy soup: Mango I Coconut I lemongras I chicken stick

Soupe crémeuse: Mango I Cocos I Lemon I brochette de volaille

9,00 EUR

Fisch / Fish / Poisson

gebratenes Filet vom Saibling

Meerrettich Risotto I marktfrisches Gemüse I Pesto D I Buttersauce AD

Roasted médaillons of fish I vegetables I creamy rice I sauce

Médaillons de poisson a rôties I risotto I sauce I legumes

25,00 EUR

Fisch - Grillteller

gebratene Fischfilets aus Fluß & Meer

Rosmarin-Kartoffel I knackiger Salat AD I Limonenbutter

Fish variation I salad I potatoe I lemon butter

Variation de poisson I salad I pommes de terre I beurre de lemon

25,00 EUR

Raphael's Zarzuela Fisch-Pfanne

Telapia I Steinbeißer I Viktoriabarsch I Welsfilet I Zanderfilet

pikante Hummer-Tomaten-Sauce I mediterrane Gemüse I Weißbrot

Mixed grilled fish: salmon I wolffish I Victoria perch I catfish I Lobster-Tomatoe-Sauce I white bread

Mélange de poissons grillés: saumon I loche de rivière I perche de Nil I filet de silure

homard-tomato-sauce I pain blanc

25,00 EUR

Raphael's Wein Empfehlung im Juni & Juli:

Weingut - Marcia Batle „**AKTION**“

Flasche 0,75l / Glas 0,2l

2018 Robert Weil Riesling trocken / Rheingau

29,50 € 10,00 €

2019 Marcia Batle Rosado trocken Mallorca / Spanien

29,50 € 10,00 €

2019 Marcia Batle Rosso trocken Mallorca / Spanien

29,50 € 10,00 €

Fleisch / Rheinisch-Köstlich / Traditional Meat / Viande Traditionelle

Monheimer Zwiebelrostbraten

Rosa gebratenes Ochsentrückensteak | Röstzwiebel-Senf-Kruste
mit Speck | gratinierte Kartoffeln | Rotweinjus E

Beef Steak medium roasted | roasted onions & mustard | green beans | backed cream potato
Steack de Bœuf de rôti à point | oignon & mustrad | haricot vert | pomme de terre de gratine

25,00 EUR
Bohnen

Düsseldorfer Senfrostbraten

Rosa gebratenes Rumpsteak | mit Senfbearnaise ADEIL überbacken
Kartoffelplätzchen ADEIM | knackiger bunter Salat AD

Beef Steak medium roasted | gratinated with béarnaise mustard sauce | potato patties | salad
Steack de bœuf de rôti à point | sauce béarnaise au moutard | petits gâteaux de pommes de terre | salad

25,00 EUR

Wiener Schnitzel vom Kalb AI

EUR

Gurkensalat

Wiener Schnitzel of veal | cranberries | fried potatoes | cucumber salad

Wiener Schnitzel de veau | airelles rouges | pommes de terre sautées | salade de concombres

Preiselbeeren | Bratkartoffeln |

25,00

Rosa Filet vom Lamm - leicht mariniert

Gnocchis EDI | Bohnen | mediterranes Gemüse | Rosmarin-Jus E | Pesto DK

Steak of lamb | gnocchis | tomato | mediterranean vegetables | pesto

Baron d'agneau piqué | pomme de terre aux Gnocchi | tomate | légumes grillés | pesto

25,00 EUR

Gegrillte Liebhaberstücke / Favorite Steaks / Steak préférés

Argentinisches Entrecote

Deutsches Rinderfilet

Argentinisches Roastbeef mit Fettrand

circa 300 g

circa 200 g

circa 200 g

29,50 EUR*

28,00 EUR*

25,00 EUR*

Dazu servieren wir:

knackiger Salatteller mit Kräuterdressing & Ofenkartoffel mit Kräuterschmand D
oder

Frische Gemüse & gebackene Rosmarin Kartoffeln

Wie dürfen wir Ihnen Ihr Fleisch servieren?

Rare / bleu (roh im Kern) Medium rare (leicht roh im Kern)

Medium (leicht rosa im Kern) Well done (durchgebraten)

Raphael's
RESTAURANT · WEINBAR
MONHEIM AM RHEIN

Nachspeise | Dessert

Raphael's Schwarzwälder Kirsch Schokoladeneis ADHIM Kirschen Brownie ADHIK Nüsse K Sahne D Kirschwasser - im Glas serviert Chocolate ice cream cherries brownie nuts whipped cream cherry served in a glass Glace au chocolat cerises brownie noix crème cerise servi en verre	7,00 EUR
Creme Brûlée mit Vanillearomen ADHI marinierte Früchte cremiges Eis ADHIM Creme Brûlée fruits creamy ice Creme Brûlée fruits glacé cremeuse	7,00 EUR
Erdbeeren Mascarponecreme D Cantucchini AI im Glas serviert Strawberries mascarpone cream Cantucchini served in a glass Fraises Crème au mascarpone Cantucchini servi en verre	7,00 EUR
Warmes Schoko Törtchen mit flüssigem Kern ADHI Vanillesauce AD Cremiges Eis ADHIKM Nüsse K Früchte Schoko cake vanilla sauce ice cream nuts fruits Gâteau au chocolat sauce au vanillia glace cemeuse noix fruits	9,00 EUR
Überraschungs-Mini-Dessert ADHIK EUR Surprise mini dessert Petit dessert surprise	5,00
Raphael's Weinempfehlung zum Dessert <i>2016 Messidor Beereauslese - Rheinhessen</i>	0,1 l 6,00 EUR
Variation von Rohmilchkäse D fruchtiger Senf Trauben Brot AI Cheese from raw milk mustard pear bread Fromage au lait cru moutard poire pain	9,00 EUR

Raphael's Tapas 12.00 Uhr - 14.00 Uhr

gebratene Champignons in Knoblauchöl
4,50 EUR

4 Stück gegrillte Riesen Garnelen
9,00 EUR

Frutti de Mare Salat
5,00 EUR

2 St. Saté Spieße & Dipp
5,00 EUR

Räucherlachs auf Reibeküchlein
5,50 EUR

Kleines Vitello Tonnato
4,50 EUR

Parmesan
4,50 EUR

Oliven & Aioli
4,00 EUR

Serrano Schinken
6,00 EUR

Türmchen von Tomate mit Mozzarella & Basilikum
4,50 EUR

Gegrillte Gemüse
4,50 EUR

Überbackener Ziegenkäse auf Paprika
5,00 EUR

Gebratene Chorizo Wurst
4,50 EUR

Panna Cotta mit Früchten im Gläßchen
3,50 EUR

1 Kugel Sorbet
3,00 EUR



Raphael's

RESTAURANT · WEINBAR
MONHEIM AM RHEIN



All Inklusiv Menü 1 Sommer 2021



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE



Raphael's Ceasar Salad
Römersalatherzen | Dressing | Ei | krosser Speck | Croutons | Sprossen

SUPPE



Schaumsüppchen von der Erbse

HAUPTSPEISE

Maispouardenbrust in Zitronenmarinade
gebackene Kartoffel | Ratatouill | Zucchini & Tomate | Rotweinjus
oder
gefüllte Schollenfilets
frisches Marktgemüse | Risotto | Weißweinsauce

DESSERT

Erdbeer – Rharbarber Ragout | Panna Cotta | cremiges Eis | Sahne

WEINE

2018 Corte die Mori – Nero D'Avola trocken
2018 Weingut Sol Mio Italien– Trebbiano trocken
2018 Weingut Faubel - Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 49,50.- € am Abend 60.- €

Je weitere angefangene Stunde berechnen wir 7.- € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



Raphael's

RESTAURANT • WEINBAR
MONHEIM AM RHEIN



All Inklusiv Menü 2 Sommer 2021



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

Vorspeise

Cremiges Tatar vom Räucherlachs
kleine Reibeküchlein | Gurkencarpaccio | Salatherzen

Suppe

Cremesüppchen vom weißen Spargel

HAUPTSPEISE

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste
Kartoffelgratin | mediterranes Gemüse
oder
gebratenes Viktoria-Barschfilet
Gemüse Potpori | Tomate | braune Butter | Kartoffelnocke

DESSERT

frische Erdbeeren | Mascarponecreme | Vanille | Nüsse & Cantucchini



WEINE

2018 Corte die Mori – Nero D'Avola trocken
2018 Weingut Sol Mlo – Trebbiano trocken
2018 Weingut Faubel – Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 60.- € am Abend 68.- €

Je weitere angefangene Stunde berechnen wir 7.- € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



All Inklusiv Menü 3 Sommer 2020



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE



Vorspeisen Variation

Tomate -Mozzarella & Basilikum – Guacamole Mousse & Nüse – Rucolasalat & Pilze
Graved Lachs mit Reibekuchen – Vitello Tonnato

Zwischengang



Frische vegetarische Ravioli | kleine Gemüse & Spinat | Tomaten-Basilikum Sauce

HAUPTSPEISE

Gebratenes mariniertes Rindersteak mit Kräuter-Zwiebelkruste
mediterrane gegrillte Gemüse | Kartoffelgratin | Rosmarinjus

oder

Gebratenes Heilbuttfilet
frischer Blattspinat | Spargel | Weißweinsauce | Kartoffelstrudel

DESSERT

Tiramisu | marinierte Erdbeeren | cremiges Espuma | Eis



WEINE

2016 Bodega Primicia – Rioja trocken
2018 Weingut Sol Mio – Trebbiano trocken
2018 Weingut Faubel – Spätburgunder Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 69.- € am Abend 79.- €

Je weitere angefangene Stunde berechnen wir 8.- € pro Person.

Getränke Pauschal ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



All Inn Menü 4 Sommer 2021



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE



Salat vom gebratenem grünem Spargel
Wildkräutersalat | Orange | Vinaigrette | Sprossen & Serranoschinken

Zwischengang



Frische Bandnudeln in Trüffelsahne | gebratene Pilze | Glace

HAUPTSPEISE

Dreierlei aus dem Meer – Dorade - Garnelen & Saiblingfilet
junges Gemüse | Hummersauce | Basilikum -Teigtaschen
oder
Rosa gebratenes Roastbeef & Garnelen
gebackener Kartoffelauflauf | buntes Gemüse | zweierlei Sauce

DESSERT

Raphael's Dreierlei von der Schokolade



Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 74.- € am Abend 82.- €

Je weitere angefangene Stunde berechnen wir 8.- € pro Person.

Getränke Pauschal ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails

WEINE

2016 Bodega Primicia – Rioja trocken
2018 Weingut Neef Emmich – Grauer / Weißer Burgunder trocken
2017 Marcia Batle / Mallorca - Rosé trocken



All Inklusiv-Das Rheinisch Feine Menü Sommer 2021



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Angemachtes Tatar von der Räucherforelle | Pumpernickel | Gurkencarpaccio | Salat

SUPPE

Cremesüppchen von gerösteten Zwiebeln mit Käsebrodstück

HAUPTSPEISE

Geschmorte Ochsenbacke & rosa Kalbsteak
Selleriepüree | Gemüse | blaue Kartoffeln | Jus

DESSERT

Frische Erdbeeren in gesüßter Creme mit grünem Pfeffer | cremiges Eis



WEINE

2012 Weingut Sorger Neusiedler See – Blaufränkisch trocken Alte Rebe
201 Weingut Neef Emmich – Grauer Burgunder trocken
201 Weingut Faubel – Cabernet Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 68.- € am Abend 78.- €

Je weitere angefangene Stunde berechnen wir 8.- € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



All Inn Menü - Der kleine Mittag Sommer 2021



APERITIF

Russian Wild Berry - alkoholfrei

1 VORSPEISE zur AUSWAHL

Raphael's Ceasar Salad
Römersalatherzen | Dressing | Ei | krosser Speck | Croutons | Sprossen

oder

Cremesüppchen vom weißem Spargel | Mandel Crostini

HAUPTSPEISE

Gegrilltes Schweinerücken Steak
mit Senfbearnaise überbacken | Gemüse | Kartoffelplätzchen

oder

gebratenes mariniertes Viktoriabarschfilet
auf Gemüse- Kartoffel Pottpori | Hummersauce

DESSERT

Erdbeer – Rharbarber Ragout | Panna Cotta | cremiges Eis | Sahne

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE INCL.

Mineralwasser | Softgetränke & Säfte | Alkoholfreie Biere

Preis pro Person für 2 Stunden am Mittag 43,50.- €

Je weitere angefangene Stunde berechnen wir 5.- € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



All Inklusiv Fisch Menü Sommer 2021



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE



Scheiben vom Räucherlachs | Reibeküchlein
Salatherzen | Meerrettichcreme

SUPPE



Cremesüppchen vom Krustentier | Fischcrostini

HAUPTSPEISE

Duett vom Fjordlachs / Saiblingfilet & Garnele
grüner Spargel | Kartoffelpottpori | Hummersauce

DESSERT

Crapaccio von der Ananas | caramelisierter Cheesecake Limette | Sorbet



WEINE

2016 Bodega Primicia – Rioja trocken
2018eingut Neef Emmich – Weißer Burgunder trocken
2017 Weingut Marcia Batle - Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 72,00.- € am Abend 80.- €

Je weitere angefangene Stunde berechnen wir 8.- € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



All Inn Mediterrane Menü Sommer 2021



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's gemischte Vorspeisen Platte 
Aioli | Oliven | Bäckerbrot

SUPPE

Mediterrane Zwiebelsuppe mit Kräutern / Knoblauch & Crostini

HAUPTSPEISE

Kotelette vom Iberico Schwein
auf gegrilltes Gemüse | gebratene Polenta Schnitte | Jus | Pesto
oder
gebratenes mariniertes Doradenfilet
mediterraner Blattspinat | Rosmarinkartoffeln | Hummersauce

DESSERT

Cheesecake | Salat von der Mango | cremiges Eis 

WEINE

2016 Weingut Marcia Batle – Couvet Rot trocken
2016 Weingut Marcia Batle – Blanc de Blancs trocken
2016 Weingut Marcia Batle - Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 70.- € am Abend 79.- €

Je weitere angefangene Stunde berechnen wir 9.- € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



All Inklusiv Menü Spezial für Firmen Sommer 2021



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's gemischte Vorspeisenplatten 

Serranoschinken | Vitello Tonnato | gegrillte Gemüse | Tomate Mozzarella
Champignons | Rucola | Aioli | Oliven | Bäckerbrot


HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Filet vom Schwein - Rindersteak
auf Brasserie Blattspinat | Tomate | Kartoffelgratin | Jus

oder

gebratenes mariniertes Zanderfilet mit Garnelenspieß
mit grünem Spargelgemüse | Hummersauce | cremige Kartoffeln

DESSERT

Gemischte Dessert Platten mit Nüssen & cremiges Eis 

WEINE

2016 Bodega Primicia – Rioja trocken
2018 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder trocken
2018 Weingut Faubel - Rosé trocken

Preis pro Person für 3 Stunden am Mittag 60,00.- € am Abend 69.- €

Je weitere angefangene Stunde berechnen wir 8.- € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



All Inklusiv Menü Vegetarisch Sommer 2021



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE



Salatherzen | Gorgonzola | Rübe | Avocadotatar
Dressing | Ei | Croutons | Sprossen

SUPPE



Cremesüppchen vom weißem Spargel | getrüffelte Sahne

HAUPTSPEISE

Frische Handgemachte Grana Padano Teigtaschen
auf Tomaten Marmelade | Basilikum | Pinien

DESSERT

Schokoladen Mousse | frische Erdbeeren | cremiges Eis | Nüsse



WEINE

2018 Corte Dei Mori – Nero D´Avola trocken
2018 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder trocken
2018 Weingut Faubel - Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 68,00.- € am Abend 76.- €

Je weitere angefangene Stunde berechnen wir 8.- € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails