



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, dass 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 mit dem Geschmack mallorquinischer Orangen	0,2 l	7,50 EUR
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
<b>APEROL SPRITZ....</b>	0,2l	7,50 EUR
Aperol   Sekt   Sparkling water   Orange   Eis		
<b>HUGO!! Der Erfrischungs Drink</b>	0,2l	7,50 EUR
Holunder   Prosecco   Limette   Minze   Rohrzucker		
<b>Ohne Alkohol</b>		
Russian Wild Berry / Schweppes mit einem Hauch von rosa Beeren	0,1 l	2,50 EUR
Monin Bitter – Orange	0,2 l	5,00 EUR

**RAPHAEL'S WEIN-ANGEBOT DES MONAT**  
*Die besondere Empfehlung von Ralf Gethmann*

<i>2015 Cuvée Frühburgunder &amp; Cabernet Mitos Barrique trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>35,50 EUR</i>
<i>Weingut Neef Emmich / Rheinhessen</i>	<i>0,2 l</i>	<i>11,50 EUR</i>
<i>Kräftig - Vollmundig - Dunkel</i>		
<i>mit Aromen von zartem Holz &amp; vielem mehr.....</i>		
<i>ein charaktvoller Wein, den Sie probieren sollten!</i>		

**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 42,50 EUR
4-Gang Menü mit Suppe	für 49,50 EUR
4-Gang Menü mit Zwischengang	für 52,50 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

**Jacobsmuschel & Garnele CF I Risotto D I junges Gemüse I Weißweinsauce D** 12,00 EUR  
scallop I prawn I fish-sausage I jung vegetables I risotto rice I sauce  
saucisse de poisson I crevette I legumes I risotto riz I sauce

**Knackiger Feldsalat I Kartoffeldressing I Speck I Croutons AID** VS. 7,00 EUR  
HG 12,00 EUR  
Lamb's lettuce I potato vinaigrette I bacon I croutons  
Mâche I Parmesan I vinaigrette de pommes de terrebacon I croûtons

**Gemischter Vorspeisen Teller CBADI:** 12,00 EUR  
Vitello Tonnato I Tomate Mozzarella Basilikum I Artischocken  
gegrillte Champignons I Rucola I Serranoschinken I Aceto Zwiebeln  
Mixed Appetizer Plate  
plateau de mixité hors d'œuvre

## Frische Nudeln

Frische getrüffelte Tortellini Nudeln ADI 25.00 EUR  
mit frischen Pfifferlingen I Blattspinat I SchaumsauceA 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 / salat



**Knackige bunte Salat Bowle I Senfdressing ADEL I Sprossen** 10,00 EUR  
Mixed salad bowl I mustard 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: poissent / crevettes 15,- I Champignon 7 € I juliennes de boeuf 12,- I juliennes de poitrine de dinde 7,-

## Suppe / Soup



### **Cremesüppchen D: Hummer I Garnele am Spieß**

Creamy soup: Lobster

Soupe crémeuse: Homard

9,00 EUR



### **Schaumsüppchen D : Muskatkürbis I Steirisches Öl & Kerne**

Creamy soup: muscat pumpkin I pumpkin oil & seeds

Soupe muskat citrouille I citrouille huile & graines

9,00 EUR

## Fisch / Fish / Poisson

### **gebratenes Filet vom Flußzander B mit Kartoffel- Meerrettich-Püree**

Linsen I marktfisches Gemüse I Buttersauce AD

Roasted médaillons of fish I vegetables I creamy potatoe I sauce

Médaillons de poisson a rôties I pomme de terre cremand I sauce I legumes

25,00 EUR

### **Fisch - Grillteller**

gebratene Fischfilets aus Fluß & Meer B

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 avec herbes I beurre de lemon

25,00 EUR

### **Gebratenes Seeteufelmedaillon B**

Ratatouilli I Gemüse I Spinat I hausgemachte Gnocchis ADI I Tomate I Pesto

Roasted médaillons of monkfish I mediterranean vegetables I potato gnocchi I tomato I pesto

Médaillons de lotte rôties I ratatouilli legume Gli gnocchis de pomme de terre I tomato I pesto

25,00 EUR

## Raphael's Wein Empfehlung ab Oktober 2021:

Flasche 0,75l / Glas 0,2l

2018 Robert Weil Riesling trocken / Rheingau

29,50 € 10,00 €

2015 Enate Cabernet Sauvignon Rosado trocken / Spanien

29,50 € 10,00 €

2017 Noble Hill Mourvedre Rosé trocken / Süd Africa

27,50 € 9,00 €

**2015 Frühburgunder & Cabernet Mito's Barrique Cuvée 35,50 € 11,50 €**

**Eigenedition Ralf Gethmann / Weingut Neef Emmich Rheinhessen**

**Komplexer tiefroter Wein / Beeren & Kirsch Aromen**

**leichtes Holz / vollmundig / langer Abgang / wenig Säure**

## Fleisch / Rheinisch-Köstlich / Traditional Meat / Viande Traditionelle

### Monheimer Zwiebelrostbraten 25,00 EUR

Rosa gebratenes Rinderrückensteak | Röstzwiebel-Senf-Kruste  
Bohnen mit Speck | gratinierte Kartoffeln **D** | Bohnen | Rotweinjus **E**  
Beef Steak medium roasted | roasted onions & mustard | green beans | backed cream potato  
Steack de Bœuf de rôti à point | oignon & mustard | haricot vert | pomme de terre de gratine

### Leicht mariniertes rosa gebratenes Hirschsteak 25,00 EUR

Birne | Gemüse | Kürbis | Pilzstrudel | Semmelkloßscheibe **AD** | Schoko-Rosmarinjus **E**  
Steak of deer | pear | calabash | mushrooms | field dumpling | shoko – herbs sauce  
le steak de cerf | poire | citrouille | champignon | sauce a la herbs et chokolade

### Wiener Schnitzel vom Kalb **A1** 25,00 EUR

Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Gurkensalat  
Wiener Schnitzel of veal | cranberries | fried potatoes | cucumber salad  
Wiener Schnitzel de veau | airelles rouges | pommes de terre sautées | salade de concombres

### Rosa Filet vom Lamm - leicht mariniert 25,00 EUR

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

### Raphael's Kalbsteak Au Four

Kalbsrücken mit einer Steinpilz & Kräuter Kruste **DI** | Gemüse | Portweinsauce 25,00 EUR  
grilled calf beef of region | potatoe dumpling | apple | vegetables | mushrooms  
veau de rôti de région | sauce de vin rouge | legume | bolet

## Gegrillte Liebhaberstücke / Favorite Steaks / Steak préférés

<b>Argentinisches Entrecote</b>	circa 300 g	<b>29,50 EUR*</b>
<b>Deutsches Rinderfilet</b>	circa 200 g	<b>28,00 EUR*</b>
<b>Argentinisches Roastbeef</b>	circa 200 g	<b>25,00 EUR*</b>

### 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)

## Nachspeise | Dessert

**Raphael's Schwarzwälder Kirsch** 8,00 EUR

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

**Creme Brûlée mit Vanillearomen** ADHI 8,00 EUR

**marinierte Früchte | cremiges Eis** ADHIM

Creme Brûlée | fruits | creamy ice

Creme Brûlée | fruits | glacé cremeuse

## Raphaels Herbstliches Tiramisu

Mascarponecreme D | Bisquit AI | Zimtzwetschgen & Pprtweinsauce | cremiges Eis

9,00 EUR

mascarpone cream | Cantucchini | fig | redwine crème | creamy ice

Crème au mascarpone | bisquite | vin rouge | fig | glace creuse

**Marillenknödel** ADHIK | **Butter-Nuß-Brösel** | **Vanillesauce** D | **cremiges Eis** D 8,00 EUR

Apricot Dumpling | butter-nut -crunchy | vanilla sauce | creamy ice cream

Boulettes d'abricot | beurre - faut - mie | vanille sauce | glace crèmeuse

**Warmes Schoko Törtchen mit flüssigem Kern** ADHI

**Vanillesauce** AD | **Cremiges Eis** ADHIKM | **Nüsse** K | **Früchte**

9,00 EUR

Schoko cake | vanilla sauce | ice cream | nuts | fruits

Gâteau au chocolat | sauce au vanillia | glace cemeuse | noix | fruits

**Überraschungs-Mini-Dessert** ADHIK

6,00 EUR

Surprise mini dessert

Petit dessert surprise

## Raphael's Weinempfehlung zum Dessert

2016 Messidor Beerenauslese - Rheinhessen

0,1 l 6,00 EUR

**Variation von Rohmilchkäse** D | **fruchtiger Senf** | **Trauben** | **Brot** AI

9,00 EUR

Cheese from raw milk | mustard | pear | bread

Fromage au lait cru | moutard | poire | pain



## **Raphael's Tapas** **12.00 Uhr - 14.00 Uhr**

**Wir bitten um Vorbestellung mindestens 24 Stunden**

**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**  
4,00 EUR





# Unsere Menüs



## All Inn Menü 1 Winter 2021



### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

### Vorspeise

Raphael's Feldsalad  
in Kartoffeldressing | krosser Speck | Croutons | Sprossen

\*\*\*

### Suppe

Cremesüppchen vom Hokaido Kürbis

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Maispoulardenbrust in Kräutern  
Steinpilzrisotto | Gemüse & Pilze | Rotweinjus  
**oder**

gefüllte Fischfiletsröllchen  
marktfrisches Gemüse | Rucola-Kartoffelstampf | Hummersauce

\*\*\*

### DESSERT

gefüllte Marillenknödel in Nuß-Butter-Brösel | Vanillesauce | cremiges Eis



### WEINE

2019 Dornfelder trocken - Spanien  
2020 Sylvaner trocken - Pfalz  
2020 San Silvestro Monferrato - Chiaretto 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

## All Inn Menü 2 Winter 2021



### APERITIF

Winzersekt I Russian Wild Berry - alkoholfrei I Aperol Spritz

### Vorspeise

Carpaccio von Roter Beete I Wintersalate I gebratene Gänseleber

\*\*\*

### Suppe

Cremesüppchen von Apfel & Sellerie mit Trüffelsahne

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste  
Kartoffelgratin I Pilze I Gemüse

oder

gebratenes Viktoria-Barschfilet  
Gemüse Potpori I Tomate I Hummersauce I Risotto

\*\*\*

### DESSERT

gebrannte Schokoladen Creme Brûlée I Zimtkirschen I cremiges Eis



### WEINE

2019 Dornfelder – Rotwein trocken  
2020 Weingut Faubel - Sylvaner trocken  
2020 San Silvestre / Monferrato Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 56,00.- € am Abend 67.- €

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

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



## All Inn Menü 3 Winter 2021



### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

### VORSPEISE

Vorspeisen Variation  
Rote Beete -Mozzarella & Nüsse – Avocado Mousse – Rucolasalat & Pilze  
Räucher Lachs mit Reibekuchen – Vitello Tonnato

\*\*\*

### ZWISCHENGANG

Frische Pilz Ravioli | Zuckerschoten & Pfifferlinge | Kräutersahne

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Gebratenes mariniertes Rindersteak & Garnelen  
Brokkoli | Kartoffelgratin | Rosmarinjus  
**oder**

Gebratenes Heilbuttfilet  
frischer Blattspinat | grüner Spargel | Weißweinsauce | Risotto

\*\*\*

### DESSERT

warmes Schokoladen Küchlein | Früchte | cremiges Eis

### WEINE

2012 Weingut Sorger / Neusiedler See – Blaufränkisch trocken  
2020 Weingut Faubel – Sylvaner trocken  
2020 Weingut Faubel – Spätburgunder Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 69,00.- € am Abend 80.- €

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

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



# Raphael's

RESTAURANT · WEINBAR  
MONHEIM AM RHEIN



## All Inn Menü 4 Winter



### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

### VORSPEISE



Scheiben vom Gänseschinken  
Wildkräutersalat | Nuß-Vinaigrette | Sprossen & Pilze

\*\*\*

### Zwischengang



Frische Bandnudeln in Trüffelsahne | gebratene Gänseleber | Zuckerschoten | Glace

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Dreierlei aus dem Meer – Dorade - Garnelen & Lachsfilet  
junges Gemüse | Hummersauce | Teigtaschen  
**oder**  
Rosa gebratenes Kalbsteak  
gebackener Kartoffelauflauf | buntes Gemüse | Steinpilzsauce

\*\*\*

### DESSERT

Raphael's Dreierlei von der Schokolade



### WEINE

2015 Weingut Neef Emmich – Eigenedition Rotwein Ralf Gethmann trocken  
2020 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder trocken  
2019 Marcia Batle / Mallorca - Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 75,00.- € am Abend 86.- €

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

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



Raphael's

RESTAURANT · WEINBAR  
MONHEIM AM RHEIN



## All Inklusiv Fisch Menü Winter 2021



### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### VORSPEISE



Dreierlei vom Lachs | kleines Reibeküchlein  
Salatherzen | Gurke | Meerrettichcreme

\*\*\*

### SUPPE



Schaumsüppchen von Mango-Cocos-Zitronengras | Garnelenspieß

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

gebratenes Filet von der Dorade  
mediterrane Gemüse & Tomate | Risotto | Pesto

oder

Duett vom Fjordlachs & Garnele  
grüner Spargel | Kartoffelstampf | Hummersauce

\*\*\*

### DESSERT

Lebkuchen Parfait | Früchte | Sorbet



\*\*\*

### WEINE

2020 Bodega Primicia – Rioja trocken  
2020 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder trocken  
2020 Weingut Marcia Batle - Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 70,00.- € am Abend 82.- €

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

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



## All Inklusiv Menü Gans Winter 2021



### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### VORSPEISE

Scheiben von der geräucherten Gänsebrust | Preiselbeer - Vinaigrette Wildkräutersalat | Sprossen

\*\*\*

### SUPPE

Consomme vom Steinpilz

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Krosse Gänsebrust / -Keule  
Apfelrotkohl | hausgemachte Klöße | Orange | Preiselbeeren | Sauce  
**oder**  
gebratenes Lachsfilet & Garnele frischer Blattspinat | grüner Spargel Risotto

\*\*\*

### DESSERT

Marzipan Mousse mit Schokoladenboden | Honigkirschen | cremiges Eis

\*\*\*

### WEINE

2020 Rondeur / France – Rotwein Halbtrocken trocken  
2020 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder trocken  
2020 Weingut Faubel - Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 79,00.- € am Abend 89.- €

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

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails





RESTAURANT · WEINBAR  
MONHEIM AM RHEIN

**All Inn Mediterrane Menü Winter 2021**



**APERITIF**

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

**VORSPEISE**

Raphael's gemischte Vorspeisen Platte 

Oliven | Bäckerbrot

\*\*\*

Aioli |

**SUPPE**

Gefüllte Teigtaschen mit Pinien | Ricotta & Kräutern  
feinem Ratatouilli

auf

\*\*\*

**HAUPTSPEISE**

Kotelette vom Iberico Schwein  
auf geräuchertem Gemüse | gebratene Polenta Schnitte | Jus | Pesto

oder

gebratenes mariniertes Doradenfilet  
mediterrane Blattspinat | Rosmarinkartoffeln | Hummersauce

\*\*\*

**DESSERT**

Tirami Su | Salat von der Orange | cremiges Eis 

\*\*\*

**WEINE**

2020 Weingut Marcia Batle – Couvet Rot trocken  
2020 Weingut Marcia Batle – Blanc de Blancs trocken  
2020 Weingut Marcia Batle - Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 69.- € am Abend 82.- €

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

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



## All Inklusiv Menü Rheinisch Winter 2021



### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### VORSPEISE

Gefüllte Teigtasche vom Ochenschwanz | Selleriepürree

\*\*\*

### SUPPE

Cremesüppchen von gerösteten Zwiebeln mit Käsebroststück

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Rheinischer Sauerbraten vom Rind

mit

Rosinen | Apfel | Mandeln | Klößen | Feldsalat

oder

Heimischer Zander | Gemüse Potpori | Kartoffelstrudel | Weißweinsauce

\*\*\*

### DESSERT

warme Apfeltarte | Vanillesauce | cremiges Eis 

\*\*\*

### WEINE

2019 Weingut Neef Emmich – Rotwein Eigenedition Ralf Gethmann trocken

2020 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder trocken

2020 Weingut Faubel - Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 72,00.- € am Abend 85.- €

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

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



## All Inn Menü Spezial für Firmen Winter 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  
 Mixed Appetizer Plates with Bacon | Tomatoe | Vegetables | Cheese | Salad | Sauce

\*\*\*

### HAUPTSPEISE


Rosa gebratenes Rindersteak & Schweinemedailon  
 auf Gemüse | Spinat | Tomate | Kartoffelgratin | Jus  
 grilled Rupsteak & Pork Steak | vegetables | Spinach | Potatoe

oder

gebratenes mariniertes Zanderfilet mit Garnele  
 Spargelgemüse | Blattspinat | Tomate | cremige Kartoffeln | Hummersauce grilled  
 Fisch & King Prawns | Asparagus | Spinach | potatoe | Lobstersauce

\*\*\*

### DESSERT

Gemischte Dessert Platten mit Nüssen & cremiges Eis   
 Mixed sweet Dessert Plates with Ice and fruits

### WEINE

2019 Dornfelder – Rheinhessen / trocken  
 2020 Weißer Burgunder - Rheinhessen / trocken  
 2020 Weingut Snow Faubel - Rosé trocken

Preis für 3 Stunden 66,00 € pro Person danach berechnen wir je angefangene Stunde 8,00 € je Person



## All Inklusiv Menü Vegetarisch Winter 2021



### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

\*\*\*

### VORSPEISE



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

\*\*\*

### SUPPE



Cremesüppchen von der Erbse | getrüffelte Sahne

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Frische Handgemachte Grana Padano Teigtaschen  
Tomaten Marmelade | Basilikum | Pinien

auf

\*\*\*

### DESSERT

Cheese Cake | Rumtopfrüchte | cremiges Eis | Nüsse



\*\*\*

### WEINE

2020 Corte Dei Mori – Nero D´Avola trocken  
2020 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder trocken  
2020 Weingut Faubel - Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 66,00.- € am Abend 79.- €

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

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



Raphael's

RESTAURANT · WEINBAR  
MONHEIM AM RHEIN



## All Inn Menü Wild Winter 2021



### APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

### VORSPEISE



Hirschpastete & - Schinken  
Wildkräutersalat | Preiselbeer-Vinaigrette | Sprossen & Pilze

\*\*\*

### SUPPE



Cremesüppchen vom Steinpilz

\*\*\*

### HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Hirschsteak mit Nußkruste  
Wirsing | Birne | Rosenkohl | Pilz-Teigtaschen  
oder  
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust  
Schupfnudeln | Kürbis | Ouitte | Gemüse | Cranberry Sauce

\*\*\*

### DESSERT

Marzipan Mousse | Rumtopfrüchte | cremiges Eis



### WEINE

2016 Weingut Neef Emmich – Rotwein Eigenedition Barrique trocken  
2020 Weingut Faubel – Sylvaner trocken  
2020 Marcia Batle / Mallorca - Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 79,00.- € am Abend 89.- €

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

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails



**Menü - Der kleine Mittag ab Oktober 2021**  
**Dienstag bis Freitag von 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr**



**VORSPEISE**

**Cremesüppchen vom Muskatkürbis mit seinen Kernen & Öl**

\*\*\*

**HAUPTSPEISE**

**gebratenes mariniertes Rotbarschfilet**  
**auf Dijon-Senfsauce | Bratkartoffeln | knackiger Salat**

\*\*\*

**DESSERT**

**warmer Marillenknödel in Butter & Nüssen gewendet | cremiges Eis |**  
**Vanillesauce**

**MENÜPREIS p.P.**

**25,00 €**



Raphael's Restaurant & Weinbar  
Ralf Gethmann  
An d'r Kapell 6  
40789 Monheim am Rhein  
[www.raphaelsmonheim.de](http://www.raphaelsmonheim.de)  
[reservierung@raphaelsmonheim.de](mailto:reservierung@raphaelsmonheim.de)

EC-Karte / VISA / Mastercard