

## 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



# Raphael's

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 Ochsenschwanz | Selleriepüree

\*\*\*

### SUPPE

Cremesüppchen von gerösteten Zwiebeln mit Käsebrodstück

\*\*\*

### 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



**Raphael's**  
RESTAURANT · WEINBAR  
MONHEIM AM RHEIN



## 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

## 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