



TRADITIONELLES GÄNSEESSEN / Traditional Goose

Kross gebackene Gänsebrust oder kross gebackene Gänsekeule	26,50 EUR*
Gänsekombination: kross gebackene Gänsekeule & Brust	33,50 EUR*
Trauben Maronen k Preiselbeeren Bratapfel k Sauce d	

dazu wahlweise

hausgemachte Kartoffelklöße **adi** oder Kartoffeln
fruchtiger Apfelrotkohl oder Speck-Rosenkohl oder Feldsalat

Ganze Gans, kross gebacken - am Tisch tranchiert, auf Vorbestellung für vier Personen, dazu servieren wir gemischte Beilagen.	109,00 EUR*
---	-------------

Die Weine zur Gans:

Ralf Gethmann Empfehlung:

2019 Scaramanga – Süd Afrika	0,75 l	38,00 EUR
Cabernet SAUVIGNON-Merlot-Malbec-Tempranillo	0,2 l	12,50 EUR
Nabygelegen / W.O. Coastal Region - South Africa		
Kräftig Rot Fruchtig Duftig Vollmundig		
Elegante Nuancen von Vanille & Banane verleihen Ihm Rückrad		
2015 Eigenedition Coeneé Rot trocken	0,75 l	38,00 EUR
	0,2 l	12,50 EUR
Weingut Neef Emmich Rheinhessen		
Kraftvoll Kräuterduftig Saftigkeit schmelzige Mineralität		
Noten von Beeren leichte Fruchtsüße im Holz gereift		
2019 Dornfelder trocken	0,75 l	29,50 EUR
Weingut Neef Emmich – Rheinhessen		
Vollmundig Dicht Kraftvoll		
2020 Rondeur Appassimento halbtrocken	0,75 l	28,50 EUR
Grand Vin de France POC	0,2 l	8,50 EUR
Vollmundig Kräftig etwas würzig schöne Struktur fruchtig		

Unser besonderer Service: Raphael's Ganze Kult-Gans für Zuhause Goldrichtig auch für Heilig Abend und an den Weihnachtsfeiertagen.

Ralf Gethmann serviert auch in diesem Jahr wieder seine Kult-Gans für Zuhause. Liebhaber des Gänsebratens können Raphael's Ganze Kult-Gans mit Rotkohl, Klößen, Sauce, Maronen & Bratapfel fix und fertig (kalt) abholen und zu Hause genießen. Mit Servieranleitung ist der Gänsebraten im November und bis zum 26. Dezember auf Vorbestellung zum Preis von 95.- EUR für vier Personen inklusive Beilagen erhältlich.

Zum Mitnehmen für den Genuss Zuhause & zum Verschenken:

Gänseschmalz Naturell - zum Braten und Verfeinern	125 g Dose	2.00 EUR
Gänseschmalz mit Apfel Zwiebel Kräuter	125 g Dose	4.00 EUR

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



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 Ochenschwanz | Selleriepüree

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

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
reservierung@raphaelsmonheim.de

EC-Karte / VISA / Mastercard