



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 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
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 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 & Cabernet Mito's 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 & 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 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	12,00 EUR
Ziegenkäse in Sesam I rosa Lamm I Pesto I Rucola I Tomate Goat cheese in sesame I lamb filet I pesto I rocket I tomato	12,00 EUR
Garnelenpfännchen c I Olivenöl I Knoblauch I Kräuter I Tomate King prawns I olive oil I garlic I herbs I tomato Crevettes I huile d'olive I herbes I tomate	12,00 EUR
Jacobsmuschel & Garnele CF I Risotto D I junges Gemüse I Weißweinsauce D 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	12,00 EUR
Knackiger Feldsalat I Kartoffeldressing I Speck I Croutons AID Lamb's lettuce I potato vinaigrette I bacon I croutons Mâche I Parmesan I vinaigrette de pommes de terrebacon I croûtons	VS. 7,00 EUR HG 12,00 EUR
Vitello Tonnato - Modern interpretiert...! CBD Vitello tonnato - interpreted in a modern way... Vitello tonnato - d'une interprétation moderne	12,00 EUR

Frische Nudeln

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

Salat / Salat



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

dazu wahlweise:

Lachsfilets B 12 € | 6St. Garnelen c 15 € | Rinderstreifen 12€ | Hähnchenbrust 7 €
with: fish or prawns 15,- | beef stripes 12,- | stripes of turkey breast 7,- | Mushrooms 7 €
avec: poisson / crevettes 15,- | Champignon 7 € | juliennes de boeuf 12,- | 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 marktfrisches Gemüse I Buttersauce AD
Roasted médaillons of fish I vegetables I creamy potatoe I sauce
Médailles 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 I Knoblauch
Fish variation I salad I potatoe I lemon butter I garlic
Variation de poisson I salad I pommes de terre avec herbes I beurre de lemon

25,00 EUR

Gebratene Doradenfilets B

Ratatouilli I Gemüse I Spinat I hausgemachte Gnocchis AD I Tomate I Pesto
Roasted filets of seabream I mediterranean vegetables I potato gnocchi I tomato I pesto
Médailles de dorade rôties I ratatouilli legume Gli gnocchis de pomme de terre I tomate 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**

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, **109,00 EUR***
auf Vorbestellung für vier Personen,
dazu servieren wir gemischte Beilagen.

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
Nabygelegene / 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

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 **A** 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

Raphael's rosa Kalbrückensteak mit Parmesan – Knoblauchkruste 25,00 EUR

Steinpilzrahmsauce | Kartoffelplätzchen | frisches Marktgemüse
grilled calf beef of region | potatoe dumpling | | vegetables | mushroomsauce
veau de rôti de région | sauce a la creme avec champignon | legume | bolet

Raphael's Surf & Turf 25,00 EUR

Rosa Rindernedailon & Garnelen | Kartoffelgratin **D** | Gemüse | Jus **E**
Beef Steak medium & Prawns | backed potatoe | fresh seasonal vegetables & Asparagus
Côte de bœuf & crevettes | purée de prôti a point | pommes de terre au gratin | légumes & aperges
sauce au vin rouge

Gegrillte Liebhaberstücke / Favorite Steaks / Steak préférés

Argentinisches Entrecote	circa 300 g	29,50 EUR*
Deutsches Rinderfilet	circa 200 g	28,00 EUR*
Argentinisches Roastbeef	circa 200 g	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)

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 PralinenaromenADHI 8,00 EUR

marinierte Früchte | cremiges Eis ADHIM

Creme Brûlée | fruits | creamy ice
Creme Brûlée | fruits | glacé cremeuse

Marzipan Mousse | Honig Kirschen | cremiges Eis 9,00 EUR

Raphaels Kaiser Schmarren

Fluffing dicke Pfannekuchen Stücke AI | Butter & Zucker | Rosinen & Nüsse
mit Zimtzwetschgen in Rotwein | cremiges Eis 9,00 EUR
Pan cake | plum in redwine | butter | nuts | creamy ice

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 cremeuse | 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



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