



Menü 1 Winter 2022



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
marktfresches Gemüse | Rucola-Kartoffelstampf | Hummersauce

DESSERT

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



Preis pro Person 49,50.- €

WEINEMPFEHLUNG

2019 Dornfelder trocken - Rheinhessen
2021 Sylvaner trocken - Pfalz
2021 Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz

.Sie können unsere Getränkepauschale wählen je nach den ausgesuchten Weinen berechnen wir, je angefangene Stunde berechnen wir 7.50 € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails,
oder wir rechnen die Getränke nach verbrauch ab.



Menü 2 Winter 2022



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

Vorspeise

Carpaccio von Roter Beete | Wintersalate | gebratene Gänseleber

Suppe

Cremesüppchen von Apfel & Sellerie mit Trüffelsahne

HAUPTSPEISE

Medaillons vom Schweinefilet mit Kräuterkruste
Kartoffelgratin | Pilze | Gemüse | Kräuterrahmsauce

oder

gebratenes Viktoria-Barschfilet
Gemüse Pottpori | Tomate | Hummersauce | Risotto

DESSERT

gebrannte Schokoladen Creme Brûlée | Zimtkirschen | cremiges Eis



. Preis pro Person 55,50.- €

WEINEMPFEHLUNG

2019 Dornfelder – Rotwein trocken
2021 Weingut Faubel - Sylvaner trocken - Pfalz
2021 Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz

Sie können unsere Getränkepauschale wählen je nach den ausgesuchten Weinen berechnen wir, je angefangene Stunde berechnen wir 7.50 € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails,
oder wir rechnen die Getränke nach Verbrauch ab.

Menü 3 Winter 2022



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 Petersfischfilet
Linsen | Gemüse | grüner Spargel | Weißweinsauce | Risotto

DESSERT

warmes Schokoladen Küchlein | Früchte | cremiges Eis



Preis pro Person 63,00.- €

WEINEMPFEHLUNG

2019 Dornfelder trocken - Rheinhessen

2021 Sylvaner trocken - Pfalz

2021 Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz

. Sie können unsere Getränkepauschale wählen je nach den ausgesuchten Weinen berechnen wir, je angefangene Stunde berechnen wir 7.50 € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails,
oder wir rechnen Ihre Getränke nach Verbrauch ab.



Menü 4 Winter 2022



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 mit Parmesan-Knoblauchkruste
gebackener Kartoffelaufbau | buntes Gemüse | Steinpilzsauce

DESSERT

Raphael's Dreierlei von der Schokolade



Preis pro Person 63,00.- €

WEINEMPFEHLUNG

2019 Dornfelder trocken - Rheinhessen
2021 Sylvaner trocken - Pfalz
2021 Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz

Sie können unsere Getränkepauschale wählen je nach den ausgesuchten Weinen berechnen wir, je angefangene Stunde berechnen wir 7.50 € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails,
oder wir rechnen die Getränke nach Verbrauch ab.



Menü - Der kleine Mittag Winter 2022

Das Menü gilt ab 20 Personen und nur in der Zeit von 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr



APERITIF

Russian Wild Berry - alkoholfrei

1 VORSPEISE zur AUSWAHL

Raphael's Ackersalat
knackiger Feldsalat | Kartoffeldressing | krosser Speck | Croutons | Sprossen

oder

Cremesüppchen vom Muskatkürbis | Mandel Crostini

HAUPTSPEISEN zur WAHL

Geschmortes Wildgullasch
Birne | Preiselbeeren | Rotkohl | Semmelkloß

oder

gebratenes mariniertes Barschfilet
auf Gemüse- Kartoffel Pottpori | Hummersauce

oder

rosa gebratene Schweinemedallions
marktfrische Gemüse | Schupfnudeln | Rahmsauce | Pilzen

oder

Vegetarisches Gericht auf Wunsch

DESSERT

lauwarmes Pflaumen Ragout mit Zimt | Panna Cotta | cremiges Eis | Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2019 Dornfelder trocken - Rheinhessen

2021 Sylvaner trocken - Pfalz

2021 Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz

. Preis pro Person 41,50.- € mit beiden Vorspeisen 49,50 €

Sie können unsere Getränkepauschale wählen je nach den ausgesuchten Weinen berechnen wir, je angefangene Stunde berechnen wir 7.50 € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails,
oder wir rechnen die Getränke nach Verbrauch ab.



Fisch Menü Winter 2022



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

Mini Gugelhupf | Lebkuchen Parfait | Früchte | cremiges Eis



Preis pro Person 58,00 €

WEINEMPFEHLUNG

2019 Dornfelder trocken - Rheinhessen
2021 Sylvaner trocken - Pfalz
2021 Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz

Sie können unsere Getränkepauschale wählen je nach den ausgesuchten Weinen berechnen wir, je angefangene Stunde berechnen wir 7.50 € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails,
oder wir rechnen die Getränke nach Verbrauch ab.

Mediterranes Menü Winter 2022



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's gemischte Vorspeisen Platte 
Aioli | Oliven | Bäckerbrot

SUPPE

Gefüllte Teigtaschen mit Pinien | Ricotta & Kräutern
auf feinem Ratatouilli

HAUPTSPEISE

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

DESSERT

Tiramisu | Salat von der Orange | cremiges Eis 

Preis pro Person 64,00 €

WEINEMPFEHLUNG

2019 Dornfelder trocken - Rheinhessen
2021 Sylvaner trocken - Pfalz
2021 Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz

Sie können unsere Getränkepauschale wählen je nach den ausgesuchten Weinen berechnen wir, je angefangene Stunde berechnen wir 7.50 € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails,
oder wir rechnen die Getränke nach Verbrauch ab.

Das Rheinische Menü Winter 2022



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Gefüllte Teigtasche vom Ochsenchwanz | Selleriepürree | Jus

SUPPE



Cremesüppchen von gerösteten Zwiebeln mit Käsebroststück

HAUPTSPEISE

Rheinischer Sauerbraten vom Rind
mit Rosinen | Apfel | Mandeln | Klößen | Rotkohl

oder

Heimischer Zander | Gemüse Potpori | Kartoffelstrudel | Weißweinsauce

DESSERT

warme Apfeltarte | Vanillesauce | cremiges Eis



Preis pro Person 55,00.- €

WEINEMPFEHLUNG

2019 Dornfelder trocken - Rheinhessen

2021 Sylvaner trocken - Pfalz

2021 Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz

Sie können unsere Getränkepauschale wählen je nach den ausgesuchten Weinen berechnen wir, je angefangene Stunde berechnen wir 7.50 € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails,
oder wir rechnen die Getränke nach Verbrauch ab.

Menü Vegetarisch Winter 2022



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
auf Tomaten Marmelade | Basilikum | Pinien

DESSERT

Cheese Cake | Rumtopfrüchte | cremiges Eis | Nüsse



Preis pro Person 50,00 €

WEINE

2019 Dornfelder trocken - Rheinhessen
2021 Sylvaner trocken - Pfalz
2021 Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz

Sie können unsere Getränkepauschale wählen je nach den ausgesuchten Weinen berechnen wir, je angefangene Stunde berechnen wir 7.50 € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails,
oder wir rechnen die Getränke nach Verbrauch ab.



Menü Wild Winter 2022



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE



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

SUPPE



Consommé vom Steinpilz mit gefüllter Teigtasche

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Hirschsteak mit Nußkruste
Wirsing | Birne | Rosenkohl | Pilz | Schupfnudeln

oder

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
Schupfnudeln | Kürbis | Ouitte | Gemüse | Cranberry Sauce

DESSERT

Marzipan Mousse | Rumtopfrüchte | cremiges Eis



Preis pro Person 56,50 €

WEINEMPFEHLUNG

2019 Dornfelder trocken - Rheinhessen
2021 Sylvaner trocken - Pfalz
2021 Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz

Sie können unsere Getränkepauschale wählen je nach den ausgesuchten Weinen berechnen wir, je angefangene Stunde berechnen wir 7.50 € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails,
oder wir rechnen die Getränke nach Verbrauch ab.



Menü Spezial für Firmen Winter 2022



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 & Schweinemedallion
auf Gemüse | Spinat | Tomate | Kartoffelgratin | Jus
grilled Rumpsteak & Pork Steak | vegetables | Spinach | Potatoe

oder

gebratenes mariniertes tagesfrisches Fischfilet mit Garnele
Gemüse | Blattspinat | Tomate | cremige Kartoffeln | Hummersauce
grilled Fisch & King Prawns | vegetables | Spinach | potatoe | Lobstersauce

DESSERT

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

Preis pro Person 52,00.- €

WEINEMPFEHLUNG

2019 Dornfelder trocken - Rheinhessen
2021 Sylvaner trocken - Pfalz
2021 Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz

Sie können unsere Getränkepauschale wählen je nach den ausgesuchten Weinen berechnen wir, je angefangene Stunde berechnen wir 7.50 € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails,
oder wir rechnen die Getränke nach Verbrauch ab.



Spezielles Menü zu eurer Hochzeit Herbst / Winter 2022

APERITIF

Bellini | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's Vorspeisenplatten 

Serranoschinken | Vitello Tonnato | gegrillte Gemüse | Tomate Mozzarella |
Artischocke | Acetozwiebel | geräucherter Fisch | Champignons | Rucola
Aioli | Oliven | Bäckerbrot

SUPPE

getrübtes Cremesüppchen von der Erbse

HAUPTSPEISE

Steak vom rosa gebratenem Roastbeef & Medaillon vom Schweinefilet
buntes Gemüse | Kartoffelplätzchen | Jus

oder

frisch gegrilltes Zanderfilet & Garnele mit Weißwein - Buttersauce
buntes Gemüse | cremiges Risotto

-ab 50 Personen ist auch der Hauptgang als Buffet möglich-

DESSERT

Raphael's gemischter Dessertteller
mit frisches Obst | Vanillesauce | cremiges Eis

WEINEMPFEHLUNG

2019 Weingut Neef Emmich – Dornfelder trocken
2021 Weingut Neef Emmich – Grauer Burgunder trocken
2021 Spätburgunder Rosé trocken

Preis pro Person für 4 Stunden am Mittag 89,00.- € bis max. 17.00 Uhr

und 6 Stunden am Abend 105.- € bis max. 24.00 Uhr

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

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails