



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 setzen alles daran, 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.

Aperitif

Raphael's Riesling Sekt trocken	0,1 l	5,50 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
Gelber Muskateller - feinherb - auf Eis mit Minze und Limette	0,2l	7,00 EUR
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

2011 Raphael's Couvéé Rot - trocken	0,75 l	29,50 EUR
Weingut Neef Emmich - Rheinhessen	0,2 l	9,50 EUR

Kräftig - Vollmundig - Dunkel

Ein Couvéé aus Cabernet MitoS / Barrique & St. Laurent

Eigenedition von Ralf Gethmann

**mit Aromen von Kirsche - Vanille - zartem Holz & vielem mehr.
ein charaktvoller Wein, den Sie probieren sollten!**

Raphael's Menü

Stellen Sie sich aus den angebotenen

Vorspeisen | Hauptgerichten | Desserts

Ihr Lieblings 3-Gang Menü	für 36,00 EUR
4-Gang Menü mit Suppe	für 42,00 EUR
4-Gang Menü mit Zwischengang	für 47,00 EUR

nach Ihrem Belieben 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 € 1,50 € pro Person.



Gerichte mit diesem Symbol sind **vegetarisch** oder können gerne für Sie als **vegetarische Variante** zubereitet werden.

Raphael's Wein- / Sektbegleitung

<i>Wir servieren Ihnen zur Vor- & Hauptspeise sowie zum Dessert</i>	
<i>je ein korrespondierendes Glas Wein 0,1 l zum Begleitpreis von</i>	12,50 EUR
<i>je ein korrespondierendes Glas Sekt 0,1 l zum Begleitpreis von</i>	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 | Trüffelcreme D | Aceto | Parmesan D | Salat ADK 12,00 EUR
Carpaccio of beef | truffle cream | aceto | parmesan | small salad
Carpaccio de boeuf | crème de truffe | aceto | parmesan | petites salades



Ziegenkäse D | Honig | Birne | Wildkräutersalat | Nüsse | Vinaigrette 12,00 EUR
Goat cheese | honey | wild salad | nuts
Fromage de chèvre | miel | salad | nuit



Jacobsmuschel & Garnele CF | Risotto D | junges Gemüse | Weißweinsauce D 12,00 EUR
Risotto | scallop | prawn | fish-sausage | jung vegetables | snow peas | sauce
Risotto | saucisse de poisson | crevette | legumes | pois gourmand | sauce



Garnelenpfännchen c | Olivenöl | Knoblauch | Kräuter | Tomate 12,00 EUR
King prawns | olive oil | garlic | herbs | tomato
Crevettes | huile d'olive | herbes | tomate

Frische Pfifferlinge | Rahm | Speck & Zwiebeln | Kräutercrepes 12.00 EUR
fresh chantarelles mushrooms | cream sauce | | bacon & onions | herb | flavoured crêpes
chantarelles a la crème | lard & oignons | crêpes avec fines herbes

Kleines Zwischengericht | little Maincourse

Dünne Scheiben vom Kalbstafelspitz 18.00 EUR
Kräutervinaigrette | frische Pfifferlinge | Salatbouquette

Salat | Salat



Knackige bunte Salat Bowle | Senfdressing ADEL | Sprossen 10,00 EUR
Mixed salad bowl | mustard dressing | sprouts
Salade mixte | vinaigrette de moutarde | pousses

dazu wahlweise:

Fischfilets B 10 € | Garnelen c 12 € | Rinderstreifen 10 € | Putenbruststreifen 5 €
Champignons 4 €

with: fish or prawns 12 € | beef stripes 8 € | stripes of turkey breast 5 € | Mushrooms 4 €

avec: poisson / crevettes 12 € | Champignon 4 € | juliennes de boeuf 10 € | juliennes de poitrine de dinde 5 €

Suppe | Soup

-  **Cremesüppchen D Hummer | Garnele am Spieß** 8,00 EUR
Creamy soup: Lobster
Soupe crémeuse Homard
-  **Cremesüppchen D Mango-Cocos-Zitronengras | Geflügelspieß F** 8,00 EUR
Creamy soup: Mango | Coconut | Lemongras | chicken stick
Soupe crémeuse Mango | Cocos | Lemon | brochette de volaille

Fisch | Fish | Poisson

- Fisch-Grillteller** 22,00 EUR
Gebratene Fischfilets aus Fluss & Meer
Rosmarin-Kartoffeln | knackiger Salat AD | Limonenbutter
Fish variation | salad | potatoe | lemon butter
Variation de poisson | salad | pommes de terre | beurre de lemon
- Gebratene Seeteufel Medaillons** 25,00 EUR
Blattspinat | grüner Spargel | Tomate | Rosmarinkartoffeln | Safransauce D
Roasted monk filet | spinach | asparagus | safran sauce | potatoe
Steak de lotte de mer a rôties | epinard | asparagus | sauce de creme de safran | pomme de terre
- Medaillon von der Dorade - Filet -** 22,00 EUR
Marktfrische Gemüse | Hummersauce D | Kartoffelstampf ADI
Roasted médaillons of fisch | vegetable | potato | lobstersauce
Médaillons de mer rôties | fine legume | pomme de terre | sauce de homnard

Raphael's AKTIONS-Wein Empfehlung Weingut Robert Weil VDP, Kiedrich im Rheingau

	Flasche 0,75l	Glas 0,2l
2016 Riesling Gutswein - trocken & halbtrocken	28,50 €	9,00 €
2016 Riesling Kabinett - trocken - Gutswein feinfruchtig	29,50 €	9,50 €
2015 Rheingau Kiedricher Riesling Qualitätswein - trocken	32,50 €	
2013 Kiedricher Turmberg, mineralisch - trocken	39,50 €	
2014 Kiedricher Klosterberg - trocken	39,50 €	
2016 Riesling Charta - trocken	35,00 €	

-  **Frische Nudeln** 12,00 EUR
mit Grana Padano gefüllte Teigtaschen AD | Ratatouille | Spinat | Pinien
dazu wahlweise:
Garnelen C 12 € | Fischfilets B 10 € | Hähnchenbrust 5 €
Fresh noodles dumpling with cheese | mediterranean vegetables | tomatoes | rucola | garlic | nut | pesto
Spaghettis frais rempli Grana Padano | tomates | roquette | l'ail | pesto | pine
with: prawns 12 € | fishfilets 10 € | chicken 5 €
avec: crevettes 12 € | filet de poisson 10 € | soeins de poulet 5 €

Fleisch - Rheinisch-Köstlich | Traditional Meat

Düsseldorfer Senfrostbraten 22,00 EUR

Rosa gebratenes Irisches Rindersteak mit Senfbearnaise ADEIL überbacken

Kartoffelplätzchen ADEIM | knackiger bunter Salat AD

Beef Steak medium roasted | gratinated with béarnaise mustard sauce | potato patties | salad

Steack de bœuf de rôti à point | sauce béarnaise au moutard | petits gâteaux de pommes de terre | salade

Rosa gebratens Kalbsrückensteak 22,00 EUR

Blattspinat & Marktgemüse | Süßkartoffelpüree | Morchelsauce

calf steak | vegetables | sweet Potato | Red wine vream sauce with mushrooms

steak de veal | legumes | sauce a la vin rouge avec herbes | purree de pomme de terre

Raphael's Surf & Turf 25,00 EUR

Rosa Rindernedailon & Garnelen | Kartoffelgratin D | junges Gemüse | Jus E

Beef Steak medium & Prawns | backed potatoe | fresh seasonal vegetables

Côte de bœuf & crevettes | purée de prôti a point | pommes de terre au gratin | légumes | sauce au vin rouge

Wiener Schnitzel vom Kalb AI 22,00 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

Frische Pfifferlinge

in Kräuterrahm D | Speck & Zwiebeln | Kartoffelplätzchen ADEIM | knachiger Salat D

mit Medaillons vom Schweinefilet

22,00 EUR*

mit Kalbsschnitzel

25,00 EUR*

mit Argentinischem Rumpsteak

25,00 EUR*

Gegrillte Liebhaberstücke | Favorite Steaks

Irisches Entrecote - DRY AGE AKTION - mit Pfeffersauce circa 300 g 29,50 EUR*

Irisches Entrecote - DRY AGE AKTION - mit Pfeffersauce circa 200 g 22,50 EUR*

Deutsches Rinderfilet circa 250 g 29,50 EUR*

Deutsches Rinderfilet circa 200 g 25,00 EUR*

Argentinisches Roastbeef mit Fettrand circa 200 g 22,00 EUR*

Argentinisches Roastbeef mit Fettrand circa 300 g 29,50 EUR*

Argentinisches Hüftsteak circa 250 g 17,50 EUR*

Dazu servieren wir:

Knackiger Salatteller mit Kräuterdressing & Ofenkartoffel | Kräuterschmand D

oder Frische Gemüse & gebackene Rosmarin-Kartoffeln

Wie dürfen wir Ihnen Ihr Fleisch servieren?

Medium rare (leicht roh im Kern)

Medium (leicht rosa im Kern)

Well done (durchgebraten)

Nachspeise | Dessert

<p>Raphael's Schwarzwälder Kirsch 7,00 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</p>
<p>Creme brûlée mit Vanille & Pralinen Aromen ADHI 7,00 EUR Früchte cremiges Eis ADHIM Creme Brûlée fruits creamy ice Creme Brûlée fruits glacé cremeuse</p>
<p>Mascarponecreme D Mangoragout Cantucchini AI im Glas serviert 7,00 EUR Strawberries mascarpone cream Cantucchini served in a glass Fraises Crème au mascarpone Cantucchini servi en verre</p>
<p>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</p>
<p>Überraschungs-Mini-Dessert ADHIK 5,00 EUR Surprise mini dessert Petit dessert surprise</p>
<p>Raphael's Weinempfehlung zum Dessert <i>2016 Messidor Beerenauslese / Rheinhessen</i> 0,1 l 6,00 EUR</p>
<p>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</p>

Reservierungs-Vereinbarungen

Wir möchten an dieser Stelle darauf hinweisen, dass für Reservierungen in unserem Hause ab 8 Personen nachfolgende Vereinbarungen Gültigkeit haben.

Bitte senden Sie uns Ihre aktuelle Personenanzahl rechtzeitig vor Ihrem Reservierungstermin zu.

Wir benötigen die Angabe über die konkrete Anzahl der Gäste spätestens bei Mittagsreservierungen bis 17.00 Uhr am Tag vor der Reservierung | bei Abendreservierungen bis 12.00 Uhr am Tag der Reservierung.

Bei nicht angekündigter Reduzierung der Personenanzahl müssen wir Ihnen leider 25,00 EURO pro Person als Ausfallgebühr in Rechnung stellen.

Wunschgemäß stellen wir Ihnen eine Gesamtrechnung über Ihren Verzehr an die uns mitgeteilte Firmen- oder Privatadresse aus.

Die Rechnung können Sie in unserem Hause bar, mit EC-Karte, Visa oder per MasterCard begleichen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und verbleiben mit gastfreundlichen Grüßen
Raphael's Restaurant & Weinbar & Catering Service
Monheim am Rhein



Raphael's Restaurant | Weinbar | Catering Service
Ralf Gethmann

An d'r Kapell 6
40789 Monheim am Rhein

www.raphaelsmonheim.de
reservierung@raphaelsmonheim.de

EC-Karte | VISA | Mastercard