

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.
Wohlfühlatmosfera, 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

Muskattrollinger Rose Sekt extra trocken	0,1 l	7,50 EUR
Weißburgunder Sekt trocken	0,1 l	7,50 EUR
Raphael's Riesling Sekt trocken	0,1 l	5,50 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
-------------------------------	------	----------

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 Cuvée Rot trocken	0,75 l	29,50 EUR
Weingut Neef Emmich - Rheinhessen	0,2 l	9,50 EUR

Kräftig - Vollmundig - Dunkel

Ein Cuvée aus Cabernet Mito / Barrique & St. Laurent

Eigenedition 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 40,00 EUR
4-Gang Menü mit Zwischengang	für 47,00 EUR

nach Ihr Lieblingsmenü 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.



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

Raphael's Wein- / Sektbegleitung

*Wir servieren Ihnen zur Vor- & Hauptspeise sowie zum Dessert
je ein korrespondierendes Glas Wein 0,1 l zum Begleitpreis von
je ein korrespondierendes Glas Sekt 0,1 l zum Begleitpreis von*


12,50 EUR
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


 **Gebratene Garnelen CF | Risotto D | Gemüse | Hummersauce D** 12,00 EUR
Risotto | prawns | fish-sausage | vegetables | lobster sauce
Risotto | crevette | legumes | sauce de homard

Ochsenschwanzravioli ADI 12.00 EUR
an Potpourri von gebratenen Pilzen | Rahm D | Speck | Zwiebeln | Kräuter
Chantarelles | Cream | bacon & onions | field dumpling with beef
Chantarelles | a la crème | lard & l'ognion | ravioli avec beouf

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

Gemischter Vorspeisen Teller CBADI 12,00 EUR
Bruscetta | Vitello Tonnato | Tomate Mozzarella mit Basilikum
gegrillte Champignons | Rucola | Serranoschinken
Mixed Appetizer Plate
plateau de mixité hors d'œuvre

Salat | salat

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

dazu wahlweise:

with | avec

Putenbruststreifen 5,00 EUR

Frische gebratene Pilze 7,00 EUR

Fischfilets B | Garnelen c | Lammfilet | Rinderstreifen | frische, gebratene Pfifferlinge je 10,00 EUR
fish or prawns 10,- | lamb filet 10,- | beef stripes 10,- | mushrooms 10,- stripes of turkey breast 5,-
poissant / crevettes 10 € | filet d'agneau 10 € | juliennes de boeuf 10 € | juliennes de poitrine de dinde 5 €

Suppe | Soup



Cremesüppchen ^D Mango-Cocos-Zitronengras | Geflügelpraline ^F 8,00 EUR

Creamy soup: Mango | Coconut | Lemongras | chicken stick
Soupe crémeuse: Mango | Cocos | Lemon | brochette de volaille



Cremesüppchen ^D Hummer | Garnele am Spieß 8,00 EUR

Creamy soup Lobster
Soupe crémeuse Homard

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

Gebratenes Heilbuttfilet

Auf frischen,gebratenen Pfifferlingen in Rahm ^D | Cherrytomaten | Kartoffeln 22,00 EUR

Roasted halibut fish | mushrooms In crème | cream sauce | tomato | potato
Flétan filet a rôties | sauce de creme | tomate | pomme de terre

Gebratenes Steinbeißerfilet ^{BC}

22,00 EUR

frischer Blattspinat | Kartoffelstampf ^{ADI} | Dijon-Senf-Sauce ^C
Fried Loach filet | brasserie spinach leaves | creamy potato | moustard sauce
Filet de Loach de frit | feuilles d'épinards de brasserie | pommes de terre | sauce de mustarde

Gebratenes Seeteufelmedaillon ^B

22,00 EUR

Ratatouille Gemüse | hausgemachte Gnocchi ^{ADI} | Tomate | Pesto
Roasted médaillons of monkfish | mediterranean vegetables | potato gnocchi | tomato | pesto
Médailles de lotte rôties | ratatouilli legume | Gnocchis de pomme de terre | tomate | pesto

Raphael´s Weiß- & Rosewein Empfehlung - AKTION

2012 Geheimrat „J“ Riesling Spätlese - trocken	0,75l Flasche	30,00 EUR
2015 Scaramanga - Weingut Nabygelegen/ Südafrika	0,75l Flasche	36,50 EUR
Cabernet Sauvigno -Merlot - Malbec - Tempranillo	0,15l Glas	11,00 EUR
2015 Nero D´Avonla trocken – Cusomano/Sizilien	0,75l Flasche	29,00 EUR
Weich Kräftig Würzig voller Abgang	0,15l Glas	9,50 EUR
2015 Couvée Weiß (Rivaner&Bacchus) - Franken	0,75l Flasche	25,00 EUR
Blumig Duftig Vollmundig	0,15l Glas	8,00 EUR



Frische Nudeln

Gefüllte Teigtaschen ^{ADI} | Ratatouille | Pesto | Pinienkerne | Parmesan 12,00 EUR

Fresh noodles dumpling with cheese | mediterranean vegetables | tomatoes | rucola | garlic | nut | pesto
Spaghettis frais rempli Grana Padano | | tomates | roquette | l'ail | pesto | pine

dazu wahlweise:

Fischfilet ^B | Garnelen ^C | Lachsfilet ^B je 10,00 EUR

Hähnchenbrust 5,00 EUR

with: zander filet 10 € | prawns 10 € | salmon 8 € | chicken 5 €

avec: filet de sandre 10 € | | crevettes 10 € | saumon 8 € | soeins de poulet 5 €

Fleisch - Rheinisch-Köstlich | Traditional Meat | Viande Traditionelle

Düsseldorfer Senfrostbraten 22,00 EUR

Rosa gebratenes Ochsenrückensteak mit Senfbearnaise ADEIL überbacken

Kartoffelplätzchen ADEIM | knackiger bunter Salat AD

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

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

Monheimer Zwiebelrostbraten 22,00 EUR

Rosa gebratenes Ochsenrückensteak | Röstzwiebel-Senf-Kruste

Bohnenbündchen | gratinierte Kartoffeln D I Rotweinjus E

Beef Steak medium roasted I roasted onions & mostard I green beans I backed cream potato

Steack de Bœuf de rôti à point I oignon & mustard I haricot vert I pomme de terre de gratine

Raphael's Surf & Turf 22,00 EUR

Rosa Rindermedaillon & Garnelen | Kartoffelgratin D | grüner Spargel I Jus E

Beef Steak medium & Prawns I backed potatoe I fresh seasonal vegetables & Asparagus

Côte de bœuf & crevettes I purée de prôti a point I pommes de terre au gratin I légumes & aperges

sauce au vin rouge

Gebratene Kalbsleber in Salbei Butter A 22,00 EUR

Marktfrisches Gemüse | Kartoffelnest | Jus E

calf liver with herbs I creamy potato I vegetables I jus

hépaique de veau avec herbs I legumet I pomme de terre I demi glace

Wiener Schnitzel vom Kalb AI | Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Gurkensalat 22,00 EUR

Wiener Schnitzel of veal I cranberries I fried potatoes I cucumber salad

Wiener Schnitzel de veau I airelles rouges I pommes de terre sautées I salade de concombres

Frische Pfifferlinge

in Kräuterrahm D | Speck | Zwiebeln | Kartoffelplätzchen ADEIM | knackiger Salat D

mit Medaillons vom Schweinefilet

22,00 EUR*

mit Kalbsschnitzel

25,00 EUR*

mit Argentinischem Rumpsteak

25,00 EUR*

Gegrillte Liebhaberstücke | Favorite Steaks | Steak préférés

Irisches Entrecote

circa 300g

25,50 EUR*

Deutsches Rinderfilet

circa 250g

29,50 EUR*

Argentinisches Roastbeef mit Fettrand

circa 200g

22,00 EUR*

Argentinisches Roastbeef mit Fettrand

circa 300g

29,50 EUR*

Argentinisches Hüftsteak

circa 250g

17,50 EUR*

Dazu servieren wir:

Knackigen Salatteller mit Kräuterdressing | Ofenkartoffel | Kräuterschmand D

oder

Frische Gemüse mit gebackenen 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

<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>Erdbeeren Mascarponecreme D 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>Erdbeer-Rhabarber-Ragout Panna Cotta cremiges Eis ADHI 7,00 EUR Strawberry -rhubrab-ragout Panna Cotta ice Fraise-Rhubarbe-ragoût Panna Cotta galce</p>		
<p>Crème 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>Kleiner caramelisiert Cheesecake ADHIM Fruchtputree cremiges Eis ADHIM 9,00 EUR sweet little cheesecake shugger fruite sauce creamy ice au fromage caramélisé Purée de fruits crémeuse crème glacée</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 cemeuse 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>2010 Riesling Auslese mild - Rheingau</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>		



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

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
in Monheim am Rhein