



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

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

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.



Die mit diesem Symbol versehenen Gerichte sind **vegetarisch** oder können gerne für Sie 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 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 | 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 | mile | salad | nuit
-  **Garnelenpfännchen c | Olivenöl | Knoblauch | Kräuter | Tomate** 12,00 EUR
King prawns | olive oil | garlic | herbs | tomato
Crevettes | huile d'olive | herbes | tomate
- Knackiger Feldsalat | Kartoffeldressing | Speck | Croutons AID** VS 7,00 EUR
HG 12,00 EUR
Lamb's lettuce | potato vinaigrette | bacon | croutons
Mâche | Parmesan | vinaigrette de pommes de terre | bacon | croûtons
- Frische Tagliatelle Nudeln ADI mit Wintertrüffel in Sahne A** 12,00 EUR*
Fesh noodles | truffle | cream foam |
pâtes fraîches | mousse à la crème avec truffle

Kleines Zwischengericht | little Maincourse

- Handgemachte Hummerravioli ADIC** 16,00 EUR*
auf Spinat & Tomate | gratiniert mit Hummerschaum D
lobster ravioli | butter | spinach | creamy sauce | overbacked
ravioli de homard | beurre | epinard | sauce a la creme | gratiné

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 4,-

Suppe | Soup



Schaumsüppchen ^D Muskatkürbis | Steirisches Öl & Kerne

Creamy soup: muscat pumpkin | pumpkin oil & seeds
Soupe muskat citrouille | citrouille huile & graines

8,00 EUR



Consommé von Steinpilzen mit gefüllter Teigtasche ^{ADIC} (Feige & Nuss) 8,00 EUR

clear soupe with stone Mushrooms
Consommé avec bolet

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 Lachsfiletsteak & Garnelen

Blattspinat | grüner Spargel | Tomate | Rosmarinkartoffeln | Hummersauce ^D 22,00 EUR

Roasted salmon filet | spinach | asparagus | lobster sauce | potatoe
Steak de salmon a rôties | epinard | asparagus | sauce de creme de homnard | pomme de terre

Raphael's Wein Empfehlungen - AKTION -

2012	Geheimrat „J“ Riesling Spätlese trocken	Flasche 0,75l	30,00 EUR
2013	Pinotage - Weingut Diemersfontein / Südafrika	Flasche 0,75l	39,50 EUR
	Noten von Kaffee Banane Schokolade kräftig	Glas 0,15l	12,00 EUR
2016	Blaufränkisch Rosé - Burgenland / Österreich	Flasche 0,75l	29,50 EUR
	Weich blumig duftig / feinherb	Glas 0,15l	8,50 EUR
2016	Riesling Charta - trocken - Robert Weil – Rheingau	Flasche 0,75l	31,00 EUR
	Blumig duftig vollmundig	Glas 0,15l	10,00 EUR



Frische Nudeln

mit Grana Padano gefüllte Teigtaschen ^{AD} | Ratatouille | Pesto | Pinien 12,00 EUR

dazu wahlweise:

Zanderfilet ^B 10 € | 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: zander filet 10,- | prawns 12,- | fishfilets 10 € | chicken 5 €

avec: filet de sandre 10,- | crevettes 12,- | filet de poisson 10€ | soeins de poulet 5 €

Fleisch - Rheinisch-Köstlich | Traditional Meat | Viande Traditionelle

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

Leicht marinierte rosa gebratene Barbarie Entenbrust 22,00 EUR
 Trüffelwirsing D | Birne | Semmelkloßscheibe AD | Preiselbeersauce E
 Brest of Duck | vegetables | bread dumping | cranberry sauce
 magret de Canard | légumes | sauce a la airelle rouge | boulette de pain

Monheimer Zwiebelrostbraten 22,00 EUR
 Rosa gebratenes Irisches Rindersteak | Röstzwiebel-Senf-Kruste
 Bohnenbündchen | gratinierte Kartoffeln D | Rotweinjus E
 Beef Steak medium roasted | roasted onions & mustard | green beans | backed cream potato
 Steak de Bœuf de rôti à point | oignon & mustard | haricot vert | pomme de terre de gratine

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

Gegrillte Liebhaberstücke | Favorite Steaks | Steak préférés

Irisches Entrecote	circa 300g	29,50 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

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

Crème brûlée mit Vanille & Pralinen Aromen ADHI 7,00 EUR
Früchte | cremiges Eis ADHIM
Creme Brûlée | fruits | creamy ice
Creme Brûlée | fruits | glacé cremeuse

Marillenknödel ADHIK | Butter-Nuss-Brösel | Vanillesauce D | cremiges Eis D 7,00 EUR
Apricot Dumpling | butter-nut -crunchy | vanilia sauce | creamy ice cream
Boulettes d'abricot | beurre - faut - mie | vanille sauce | glace crémeuse

Schokoladen Mousse in Schokoträne ADHI
Vanillesauce AD | Cremiges Eis ADHIKM | Nüsse K | Früchte 8,00 EUR
Schoko cake | vanilla sauce | ice cream | nuts | fruits
Gâteau au chocolat | sauce au vanillia | glace cemeuse | noix | fruits

Überraschungs-Mini-Dessert ADHIK 5,00 EUR
Surprise mini dessert
Petit dessert surprise

Raphael's Weinempfehlung zum Dessert
2010 Riesling Auslese mild - Rheingau 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

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