



Sehr geehrte Gäste,
liebe Freunde der Raphael's-Küche,

herzlich willkommen im 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, hält unsere Küche für Sie vor.
Wohlfühlatmosphäre, gepaart mit viel Liebe zum Detail,
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

Aperitiv

2007 Riesling Sekt trocken Schloss Vaux, Rheingau	0,1l	5,50 EUR
Champagner Brut De Saint Galle	375ml	26,00 EUR
Bellini- frisches Pfirsichmark aufgegossen mit Sekt	0,1l	6,00 EUR
Frisches Passionsfruchtmark aufgegossen mit Sekt	0,1l	6,00 EUR
Raphael's Special - ein fruchtig-herber Drink mit dem Geschmack mallorquinischer Orangen	0,2l	6,00 EUR
Ouzo auf Eis mit frischem Orangensaft	0,2l	5,00 EUR
Martini bianco / Martini rosso / Martini extra dry	5cl	4,50 EUR
Campari Orange	0,2l	6,00 EUR
Sandemann Sherry dry / medium	5cl	4,00 EUR

Ohne Alkohol

Russian wild Berry / Schweppes mit einem Hauch von rosa Beeren	0,2l	2,50 EUR
Monin Bitter – Orange	0,2l	4,50 EUR

RAPHAEL'S WEIN- ANGEBOT DES MONAT

Teruzzi & Puthod

2009 / 10 Terre di tufi	0,75l	29,50 EUR
	0,2l	8,50 EUR

Der Terre di tufi besteht aus einer Cuvée von Vernaccia di San Gimignano, Chardonnay, Malvasia und Vermentino, die durch einen mehrmonatigen Ausbau im Barrique harmonisch perfektioniert wird. Brillantes und intensives Strohgelb. Intensive und komplexe Nase mit angenehmer Holznote.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir **KEINE KREDITKARTEN** akzeptieren.

Please notice, that we do not accept any credit cards.

Raphael's Menü

Stellen Sie sich aus den angebotenen

Vorspeisen | Hauptgerichten | Desserts

Ihr individuelles Lieblings - 3- Gang Menü 34,00 EUR
4- Gang Menü mit Suppe 38,00 EUR
nach Ihrem Gusto zusammen.

Die mit diesem Zeichen (*) gekennzeichneten Speisen & Tagesempfehlungen sind in der Lieblingsmenüwahl nicht eingeschlossen.

Bitte geben Sie bei der Bestellaufnahme das Komplett-Menü an – auch das Dessert. Vielen Dank.



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

Raphael's Aperitivempfehlung

Riesling Sekt trocken

2007 Schloss Vaux, Rheingau

0,1l

5,50 EUR

Vorspeisen / Starters

Carpaccio vom Rind | Trüffelcreme | Aceto | Kleine Salate | Parmesan
Beef carpaccio | truffle sauce | salad | parmesan cheese 10,00 EUR



Gebratener Ziegenkäse | Sesam | Lammfilet | Ruccola | Tomate
Fried goat cheese | sesame | filet of lamb | rocket | tomato 10,00 EUR

Gebratene Jakobsmuschel | Garnele | Risotto | Kaiserschoten | grüner Spargel
Scallop | king prawn | risotto | green pears 11,00 EUR

Dreierlei Rheinische Tapas:

Räucherlachs | Meerrettich | Blutwurst | Apfel | Zwiebel | Räucheraal | Ei
Smoked salmon | horseradish | black pudding | apple | onion | smoked eel | egg 9,00 EUR

Geschmortes Ochsenbäckchen | Selleriemousse | Braolajos
Braised ox cheek | celery mousse | barolo jus 11,00 EUR

Suppe & Salat / Soup & Salad



Cremesüppchen: Mango | Cocos | Curry | Garnele
Creamy soup: Mango coconut | curry | king prawn 7,00 EUR



Cremesüppchen: Apfel | Sellerie | Trüffel | Kaninchen
Creamy soup: Apple | celery | truffle | rabbit 7,00 EUR

Wildkräutersalat | Karamellisierte Nüsse | Birne | Gorgonzola
Sweet herbs salad | caramelized nuts | pear | gorgonzola 12,00 EUR

Fleisch / Meat

Wildschweinerücken | Nusskruste | Shitake | Schwarzwurzel | Mohnnoccini
 Rack of wild pic | nuts crust | shitake | black salsify | poppy seed gnocci 23,00 EUR

Hirschkeulenbraten | Wirsingköpfchen | Birne | Gemischte Pilze | Maronenpürree
 Rack of venison | savoy cabbage | pears | cepe noodles 20,00 EUR

Lammhüfte | Olivenkruste | Bohnengemüse | Gratinierte Kartoffeln
 Hip of lamb | olive crust | beans | potatoes au gratin 19,00 EUR

Raphael's Weinempfehlung kräftigem Fleisch

Dornfelder trocken

2010 Weingut Neef-Emmich, Rheinhessen

0,2l

8,00 EUR

0,75l

25,00 EUR

Fisch / Fish

Mediterrane Meeresfrüchte- Pfanne:

Garnelen | Sepia | Calamares | Baby Octopus | Knoblauch | Kräuter | Aioli |

Weissbrot

Mixed seafood | garlic | herbs | aioli sauce | white bread 20,00 EUR

Knurrhahnfilet | Garnele | Zander | Seeteufel | Mediterrane Gemüse |

Meersalzkartoffelchen | Hummerschaum

Fillet of gurnard | king prawn | zander | sea devil | mixed vegetables | sea salt potatoes |

lobster sauce 23,00 EUR

Filet vom Skrei | Weinrahmkraut | Kartoffelstampf | Karamellisierte Trauben |

Krosser Speck

Fillet of winter codfish | creamy sauerkraut | mashed potatoes | grapes | crispy bacon 19,00 EUR

Raphael's Weinempfehlung zum Fisch

Grauer Burgunder trocken

2010 Weingut Neef- Emmich, Rheinhessen

0,2l

6,00 EUR

0,75l

22,00 EUR

Rheinisch- Deftig / Traditional

Senfrostbraten | Rumpsteak | Senfbernaise | Kartoffelplätzchen | Bunter Salat
Rump steak with mustard – sauce bernaise served with potatoes and salad 20,00 EUR

Schnitzel vom Kalb | Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Gurkensalat
Wiennese Schnitzel | roast potatoes | cucumber salad 19,00 EUR

Frische Nudeln / Fresh Pasta

Spaghetti | Gebratene Gambas | Tomate | Knoblauch | Kräuter | Ruccola
Spaghetti | fried king prawns | tomato | garlic | herbs | rocket 17,00 EUR



Tiroler Steinpilzteigtasche | Gebackene Wachtelkeulen | Blattspinat | Braune Butter
I Parmesan | Pinienkerne |
Noodles filled with cèpe | spinach | brown butter | parmesan cheese | pine nuts 15,00 EUR

Liebhaberstücke

US Entrecote ca. 350g | Spinat | Grilltomate | Bohnen |
Rosmarinkartoffeln | Gewürzbutter
US Entrecote | spinach | grilled tomato | beans | rosemary potatoes | herbs butter 30,00 EUR*

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)

Dessert

Variation von der Schokolade I Winterliche Birne
 Chocolate variation I pear 7,00 EUR

Raphael´s Schwarzwälder Kirsch:
 Schokoladeneis I Vanillesauce I Kirschen I Kirschwasser
 Black Forrest: Chocolate ice cream I vanilla sauce I cherries I cherry brandy 7,00 EUR

Orangentiramisú
 Orange tiramisu 7,00 EUR

Lauwarmes Apfelküchlein I Vanilleeis I Vanillesauce
 Lukewarm apple cake I vanilla ice cream I vanilla sauce 7,00 EUR

Überraschungs-Mini-Dessert
 Surprise mini dessert 4,00 EUR

1 Kugel Sorbet (Passionsfrucht, Cassis, Birne, Zitrone) mit Sekt aufgegossen
 Sorbet with sparkling wine 6,00 EUR

Raphael´s Weinempfehlung zum Dessert
Riesling Auslese mild
2010 Weingut Neef- Emmich, Rheinhessen 0,1l 6,00 EUR

Variation von Rohmilchkäsen I Fruchtiger Senf I Birne I Brot
 Brie de Meaux I truffled honey I pear 8,00 EUR



Bitte haben Sie Verständnis, dass wir **KEINE KREDITKARTEN** akzeptieren.
 Please notice, that we do not accept any credit cards



Raphael's Restaurant & Weinbar
Tina und Ralf Gethmann
An d'r Kapell 6
40789 Monheim am Rhein
info@raphaels-monheim.de
www.raphaels-monheim.de

Reservierungen unter:
reservierung@raphaels-monheim.de

Nichtraucher-Restaurant
EC-Card

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir keine Kreditkarten
akzeptieren.