

Aperitiv

Raphael's Chardonnay Sekt brut Schloss Affaltrach, Württemberg	0,1l	4,00 EUR
Champagner Rosé Brut Drappier, Val des Demoiselles	0,1l	8,00 EUR
Le Pétillant Rosé Louis Despas & CIE, Loire	0,1l	4,50 EUR
Prosecco spumante extra dry Valmarone, Italy	0,1l	4,50 EUR
Bellini- frisches Pfirsichmark aufgegossen mit Sekt	0,1l	5,50 EUR
Frisches Passionsfruchtmark aufgegossen mit Sekt	0,1l	5,50 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	4,00 EUR
Martini bianco / Martini rosso / Martini extra dry	5cl	4,00 EUR
Campari Orange	0,2l	6,50 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
-------------------------------------------------------------------	------	----------

RAPHAEL'S WEIN DES MONATS

Winzergenossenschaft Jechtingen, Kaiserstuhl / Baden

2009 Rivaner QBA trocken	0,75l	18,00 EUR
	0,2l	5,00 EUR

Der Rivaner ist der perfekte Sommer- Genuss. Sehr fruchtig, mit einem Hauch von Banane & Apfel und leichten floralen Noten, präsentiert sich der Wein sehr unkompliziert. Besonders zu leichten Sommergerichten wie Fisch & Salat ist er der Ideale Begleiter, der einfach Spass macht.

Unser spritzigstes Sommerpaar als Angebot: Rivaner & Gerolsteiner 19,50 EUR



Raphael's Menü

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:

3- Gang Menü 33 €

4- Gang Menü mit Suppe 37 €

Bitte wählen Sie bei Ihrer Bestellung alle Gänge zusammen -auch das Dessert-

(Bitte beachten Sie, dass die mit diesem Zeichen (*) gekennzeichneten Gerichte sowie sämtliche Tagesempfehlungen und die Steakkarte vom Menü ausgeschlossen sind.)



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

Vorspeisen / Starters

Surf & Turf - Tatar vom Rind & gebratene Garnelen
mit Salat von mediterranen gegrillten Gemüsen

Beef tartar & king prawn with grilled mediterranean vegetables

12,50 EUR*

Carpaccio vom Rind

mariniert mit feiner Trüffelcreme & Aceto dazu kleine Salate

Beef carpaccio with truffle creme and salad

10,00 EUR

Gebratene Jakobsmuschel & Garnele
auf Limonenrisotto mit grünem Spargel

Fried scallop & king prawn wit lemon risotto & green asparagus

11,00 EUR



Gebratener Ziegenkäse im Sesammantel

mit Ruccolasalat und Streifen vom rosa gebratenem Lammfilet

Goat cheese with filet of lamb served with rocket

10,00 EUR

Kleines geschmortes Ochsenbäckchen in Barolo
auf Rübstiel-Mousse & Schalotten

Braised ox cheeks with mashed turnip greens & shallots

10,00 EUR






Risotto von frischen Pfifferlingen

mit gebackenem Rucola & Scheiben von der Entenbrust

Risotto with fresh chanterelles, fried rocked & duck breast

11,00 EUR

Salat & Suppe / Salad & Soup

	Cremsüppchen von Mango & Cocos mit Garnele Creamy mango & coconut soup with king prawn		7,00 EUR
	Ceasar´s Salad Römersalat in klassischem Ceasar Dressing mit Ei, Parmesan & Croutons	Vorspeise Hauptgang + Hähnchenbrust	8,00 EUR 12,50 EUR 4,00 EUR*
	Frische Pfifferlinge auf Ruccola in Kräutervinaigrette mit krossem Speck Fresh chanterelles with rocket in herbs vinaigrette with bacon	Vorspeise Hauptgang	10,00 EUR 16,00 EUR

Frische Nudeln / Fresh Pasta

	Spaghetti mit Riesengarnelen in leichter Tomate mit Olivenöl & Knoblauch Spaghetti with king prawns, olive oil, garlic & tomato		17,00 EUR
	Papardelle mit gebratenen frischen Pfifferlingen & Ruccola in leicht cremiger Sauce Pappardelle with fresh chanterelles in creamy sauce		16,00 EUR
	Spaghetti in würzigem Paprika-Tomaten-Pesto mit frischem Parmesan & Ruccola dazu gebratene Putenbruststreifen Spaghetti with tomato-sweet pepper pesto & fried chicken breast		13,00 EUR

Vegetarisch / Vegetarian

	Raphael´s Thai Curry Bunte Gemüse in einer würzig-fruchtigen Curry-Cocos- Sauce mit Basmatireis Raphael´s thai curry with coconut, mixed vegetables & basmati rice		13,00 EUR
-------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	-----------

Fisch / Fish

<p>Raphael´s Garnelenpfanne Riesengarnelen -zum selbst schälen- in Olivenöl gebraten mit Kräutern & Knoblauch dazu Aioli & Weissbrot King prawns fried with olive oil, herbs & garlic served with aioli & bread</p>	<p>19,00 EUR</p>
<p>Gegrilltes Steak vom Thunfisch -roh im Kern- in Limonen-Butter gebraten mit Papaya-Relish & Gewürz-Reis Sword fish fried in lemon butter with spicy rice & papaya relish</p>	<p>22,00 EUR</p>
<p>Medaillon vom Seeteufel auf gebratenem grünen Spargel mit Tomaten-Knoblauch-Butter mit Meersalzkartöffelchen Sea devil with fried green asparagus, tomato-garlic butter & sea salt potatoes</p>	<p>22,00 EUR</p>
<p>Variation von Fischen mit King Fisch, Rotbarbe, Lachs & Garnele dazu tomatisiertes Gemüsetürmchen & Drillinge Mixed fish plate with king fisch, catfish, red mullet, king prawns & potato</p>	<p>20,00 EUR</p>
<p>½ Kanadischer Hummer gegrillt mit Knoblauch-Kräuteröl dazu fruchtige Mango-Salza und Curry-Reis ½ grilled lobster with garlic oil served with mango salsa & curry rice</p>	<p>20,00 EUR</p>

Fleisch / Meat

<p>Gegrilltes Filet vom Rind unter der Chorizzo-Kruste mit bunten Gemüsen und gegrillten Kartoffelscheiben Filet of beef with mixed vegetables & fired potatoes</p>	<p>24,00 EUR*</p>
<p>Springbock-Rücken auf cremig-würzigem Cous Cous dazu Dattel-Orangensauce & Karotten Springbok with creamy cous cous, date-orange sauce & carrots</p>	<p>24,00 EUR*</p>
<p>Filet vom Strauss unter einer Erdnuss-Pfeffer-Kruste mit Süßkartoffelpürree & Zwiebel-Aprikosen-Chutney Ostrich fillet with peanut-pepper-crust, sweet potato & onion- apricot chutney</p>	<p>19,00 EUR</p>
<p>Raphael´s Thai Curry Bunte Gemüse in einer würzig-fruchtigen Curry-Cocos- Sauce mit Basmatireis dazu gebratenes Hühnchen</p>	<p>16,00 EUR</p>
<p>dazu gebratene Entenbrust Raphael´s thai curry with coconut, spicy chicken or duck, vegetables & basmati rice</p>	<p>19,00 EUR</p>

Rheinisch- Deftig / Traditional

Raphael´s Senfrostbraten
Rumpsteak unter einer Senfbernaise mit Kartoffelplätzchen
dazu ein bunter Salat

Rump steak with mustard – sauce bernaise served with potatoes and salad 19,00 EUR

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren, Raphael´s Speck- Bratkartoffeln und Gurkensalat

Viennese Schnitzel with roast potatoes & salad 19,00 EUR

Steaks* / Steaks*

Kalbssteakhüfte	Sirloin Steak	160g / 220g	11,00 EUR / 16,00 EUR
Rinderfilet	Scotch fillet	160g / 220g	16,00 EUR / 22,00 EUR
Roastbeef	Roast beef	160g / 220g	13,00 EUR / 18,00 EUR

Liebhaberstücke

Deutscher Färsen Rinderrücken		
Japan Qualität, sehr stark marmoriert	350g	30,00 EUR
US Prime Beef Rinderrücken		
Top Qualität von Langhorn & Herevord- Rindern	350g	30,00 EUR
Bison Filet		
Premium Qualität, butterzart	250g	35,00 EUR

Beilagen

Gemischter Salat		Rosmarinkartoffeln	
Mixed salad	3,50 EUR	Rosemary potatoes	2,50 EUR
Blattspinat mit Knoblauch		Bratkartoffeln	
Spinach leaves with garlic	4,50 EUR	Roast potatoes	2,50 EUR
Mediterranes Gemüse		Ofenkartoffel	
Mediterranean vegetables	5,00 EUR	Baked potato	3,00 EUR
Gebratene Champignons		Kartoffelgratin	
Fried mushrooms	5,00 EUR	Potatoes au gratin	2,00 EUR
Grüner Spargel, gebraten		Knoblauchbrot	
Fried green asparagus	7,00 EUR	Garlic bread	2,00 EUR

Bitte wählen sie eine Sauce zu Ihrem Steak

Pfeffersauce Peppersauce / BBQ Sauce / Aioli / Kräuterbutter Herb butter / Tomatensalsa

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

Frische marinierte Erdbeeren
mit feiner Mascarponecreme und Cantuccini im Glas 6,00 EUR

Lauwarme kräftige Schokoladentarte auf Erdbeer- Orangensalat
Deep dark chocolate cake with strawberry-orange-salad 8,00 EUR

Gebackenes lauwarmes Apfelkuchlein
mit Vanilleeiscreme 7,00 EUR
Lukewarm apple cake with vanilla ice cream

Raphael´s Schwarzwälder Kirsch im Glas
mit Schokoladeneis, Kirschen, Sahne & Vanillesauce 6,00 EUR
Black Forrest Dessert with chocolate ice cream with cherries, cream & vanilla sauce

Mousse von weisser Schokolade mit gegrillter Ananas
& Lavendel-Mohn-Eis 8,00 EUR
White chocolate mousse with grilled pineapple & ice cream

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

Käseauswahl mit fruchtigem Senf
dazu frisches Brot 10,00 EUR
Cheese variation with fruity mustard and bread 6 Sorten

4 Sorten 6,00 EUR