



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 stets bemüht, 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.

Wir möchten Sie an dieser Stelle höflich darauf hinweisen, das in unserem Hause folgende Reservierungsvereinbarung Gültigkeit hat:

Bitte senden Sie uns Ihre Aktuelle Personenanzahl rechtzeitig zu, Sie haben die Möglichkeit bis 12.00 Uhr am Tage Ihrer Reservierung die Personenanzahl mitzuteilen.

Bei unangemeldeter Verminderung Ihre Personenzahl müssen wir Ihnen leider 25.- EURO pro Person als Ausfallgebühr in Rechnung stellen.

Wunschgemäß stellen wir Ihnen eine Gesamtrechnung über Ihren Verzehr mit die von Ihnen uns mitgeteilte Firmenadresse aus.

die Sie in unserem Hause gerne Bar, mit EC-Karte, Visa oder MasterCard bezahlen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und verbleiben
mit gastfreundlichen Grüßen

Ihr Raphael's in Monheim

Aperitif

Raphael's Riesling Sekt trocken	0,1 l	6,50 EUR
Rosé Sekt trocken	0,1 l	6,50 EUR
Schloßkellerei Affaltrach - Württemberg		
RHEINISCH WASSER (VW) Vermouth & Williams		6,50 EUR
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	5,50 EUR
Campari Orange	0,2 l	7,00 EUR
Sandemann Sherry Dry / Medium	5 cl	5,50 EUR
APEROL SPRITZ....	0,2l	7,50 EUR
Aperol Sekt Sparkling water Orange Eis		
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
Hausgemachte Sangria	0,3l	7,50 EURO
Raphael's PINK DRINK mit Beeren	0,2l	5,00 EURO
Hausgemachte Beeren Bowle	0,3l	7,50 EURO
Lillet Wild Berrys	0,25l	7,00 EURO
43er Liquer mit Milch	0,25l	6,00 EURO

Cocktail's !! je Glas 7.- EURO
Sex on the Beach, Zombie, Pina Colada
Strawberry Colada - Alkoholfrei

Raphael's Menü

Stellen Sie sich aus den angebotenen

Vorspeisen | Hauptgerichten | Desserts

Ihr Lieblings 3-Gang Menü	für 49,00 EUR
4-Gang Menü mit Suppe	für 55,00 EUR
4-Gang Menü mit Zwischengang	für 63,00 EUR

nach Ihrem Gusto 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 & Dipp`s vor jedem Essen
Jede weitere Nachbestellung berechnen wir mit € 1,00 € pro Person.**

**Unsere Speisen sind schmackhaft und kräftigt gewürzt – bitte beachten Sie dieß.
Wenn Sie empfindlich auf Gewürze sind, geben Sie uns bescheid.**



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

Raphael's Weinbegleitung oder Sektbegleitung :

Wir servieren Ihnen zur Vor- & Hauptspeise sowie zum Dessert

Je ein korrespondierendes Glas Wein 0,1 l. zum Begleitpreis von 18,00 EUR

Je ein korrespondierendes Glas Sekt 0,1 l. zum Begleitpreis von 18,00 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 I Trüffelcreme D I Aceto I Parmesan D I Rucola ADK	16,00 EUR
Carpaccio of beef I truffle cream I aceto I parmesan I small salad	
Garnelenpfännchen c I Olivenöl I Knoblauch I Kräuter I Tomate c	16,00 EUR
King prawns I olive oil I garlic I herbs I tomato	
Jacobsmuschel & Garnele cf I Risotto I junges Gemüse I Weißweinsauce D	16,00 EUR
scallop I prawn I fish-sausage I jung vegetables I risotto rice I sauce	
gebratener Ziegenkäse in Sesam I Lamm I Rucola I Tomaten Shooter ADF	16.00 EUR
kleiner vegetarischer Vorspeisenteller BD ADHI	14,00 EUR
Grillgemüse I Champignons I Artischokke I Salat I Olive I Aioli I Tomate – Mozzarella I Bäckerbrot Small vegetarian appetizer plate	
Vitello Tonnato - Modern interpretiert...! CBD	16,00 EUR
Kalbfleisch I Sauce I Salat I frischer Thunfisch roh im Kern Vitello tonnato - interpreted in a modern way...	

Vegetarische Gerichte

Frische vegetarisch gefüllte Teigtaschen ADI	21.50 EUR
auf Ratatouilli I Blattspinat I Tomate I Parmesan I überbacken	
Fresh noodles I cream foam I fresh vegetables ADI	kleine Portion 16.50 EUR
Frischer schwarzer Trüffel I Bandnudeln I Trüffelsahne I Parmesan ADHI	21.50 EUR
Fresh truffles I noodles I parmesan cheese I cream	kleine Portion 16.50 EUR

Salat / Salat

 Knackige bunte Salat Bowle I French Dressing ADEL I Sprossen	11,00 EUR
Mixed salad bowl I dressing I sprouts	
dazu wahlweise:	
Fischfilets B 12 € I 6 St. Garnelen c 15 € Hähnchenbrust 8 € Champignons 6 € with: fish 12 € I 6 prawns 15,- I chicken breast 8,- I Mushrooms 6 €	
Bunte Blattsalate I überbackener Ziegenkäse I Granatapfel I Birne D	14.00 EUR
Raphael's Nizza Salat	16,00 EUR
Blattsalate I Zwiebel I Thunfisch I Croutons I Olive I Ei ADI Salad Nicciose I Thuna I onion I Tomato I croutons I egg I olive	

Suppe / Soup



Cremesüppchen D : getrüffelte Erbse AFDHI

Creamy soup: lobster | prawn stick

9,00 EUR

Kl. 7,00 EUR

Cremesüppchen D : Mango – Cocos - Zitronengras AFDHI

Creamy Soup mango Lemongras Cocos

9,00 EUR

Kl. 7,00 EUR

Fisch / Fish / Poisson

Gebratene ganze Dorade mit Kräutern & Knoblauch BKJE

Kartoffeln | Salat | flüssige Butter

grilled sea bream | potatoe | salad | butter Herbs & garlic

26,50 EUR*

Gebratenes Lachsfilet & Garnelen BDL

Wock Gemüse | Teriaky Sauce | Basmatireis

grilled salmon steak & Prawns | rice | teriaky sauce | vegetables | Herbs & garlic

26,50 EUR

Fisch - Grillteller B

gebratene Fischfilets aus Fluß & Meer B

Rosmarin-Kartoffel | knackiger Salat AD | Limonenbutter | Knoblauch

Fish variation | salad | potatoe | lemon butter | garlic

26,50 EUR

gebratenes Zanderfilet B & Garnele BCDK

frisches Gemüse & Spinat | Weißweinsauce | Risotto

filet pike perch & prawn | potato | white winesauce | vegetables

26,50 EUR

kl. Portion 21,50 EUR

Raphael's Wein Empfehlung im Februar 2025

1 Flasche Wein & Wasser 29.50 EURO J

**Flasche 0,75l Spätburgunder Rose trocken 2023 / Piemont
fruchtbetont & herrlich blumig**

**oder Flasche 1,00 l Grauer Burgunder trocken 2023 / Vision
frisch - feine Frucht & belebend**

dazu 1 Flasche 0,75l Gerolsteiner Medium Wasser

dazu als Entré D

Serranoschinken & Parmesan & Oliven & Aloi & Bäckerbrot + 10.00 EUR

Fleisch / Rheinisch-Köstlich / Traditional Meat / Viande Traditionelle

Wiener Schnitzel vom Kalb AID 26,50 EUR
Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Gurkensalat Kl. Portion 21,50 EUR
Wiener Schnitzel of veal | cranberries | fried potatoes | cucumber salad

Raphael's Surf & Turf 26,50 EUR
rosa Rindersteak & Garnelen c | Kartoffelgratin d | Gemüse | Jus
Beef Steak medium & Prawns | backed potatoe | fresh seasonal vegetables

Leicht mariniertes rosa gebratenes Hirschsteak 26,50 EUR
Getrüffeltes Kohlrabi Gemüse | Jus e | Pilz

Rosa gebratener Lammrücken Kräuterkruste DI 26,50 EUR
Kartoffel Gnocchis | Grillgemüse | Rosmarinsauce e
Roast Lamb | potatoe gnocchi | creamy vegetables | herb sauce Kl. Portion 21,50 EUR

2021 Gran Maestro Rosso Puglia Appassimento / Italien 32,50€ 10,00€
Empfehlung von Ralf Gethmann
Komplexer tiefroter Wein / Beeren & Frucht Aromen / nicht zu trocken
leichtes Holz / vollmundig / langer Abgang / wenig Säure

Unser Vegetarisches Menü ADHIKM

Sommer Salat | Dressing | Croutons & Sprossen | Parmesan | Orange

Picata vom Auberghinen Schnitzel
Reis Timbale | Tomatensauce | Kräuter

Raphael's Erdbeer Mascarpone
frische Erdbeeren & Mascarponecreme | Cantucchini im Glas serviert

Preis pro Person 35.50 EURO

Nachspeise | Dessert ADHIKM

Panna Cotta Frische Erdbeeren & cremiges Eis panna Cotta fresh strawberry & ice cream	7.50 EUR
Warmes Schoko Törtchen mit flüssigem Kern ADHI Vanillesauce AD Cremiges Eis ADHIKM Nüsse K Früchte choko cake vanilla sauce ice cream nuts fruits	9,00 EUR
Raphael's Joghurt – Limetten Mousse ADHIKM mit frischen Beeren & cremigem Eis	9.00 EUR
Kugel von Tonkabohnen Mousse im Himbeermantel Beeren Vanillesauce D cremiges Sorbet D Dumpling - tonka bean raspberry vanilia sauce berry creamy ice cream ADHI	10,00 EUR*
Creme Brûlee mit Vanille Aromen ADHI Honigkirschen cremiges Eis ADHIM Creme Brûlee cherry with honey creamy ice	9,00 EUR
Überraschungs-Mini-Dessert ADHIK Surprise mini dessert	6,50 EUR
Raphael's Weinempfehlung zum Dessert <i>2016 Messidor Beerenauslese - Rheinhessen</i>	0,1 l 7,00 EUR



Unsere Mittags Kracher 2025 von 12.00 Uhr bis 16.00 Uhr



HAUPTGANG FLEISCH

Gegrilltes Schweinerückensteak | Bohnengemüse | Grillkartoffel | Würzbutter
pork steak | beans | potatoes & butter with herbs
16,00 EUR

5 St. Königsberger Klopse | Kapernsauce | Salat | Kartoffeln
5 Meat Dumpling – Königsberg Style | Sauce | Salad | Potato
16,00 EUR

Raphael's Himmel & Ääd
gebratene Rheinische Blutwurst | Kartoffelpüree | Apfel & Zwiebel
grilled regional sausage | Sauce | Potato | apple & onion
16,00 EUR

HAUPTGANG FISCH

Gebratene Schollenfilets | Speckbutter | Salat | Kartoffeln
Roasted Fish filet | bacon butter sauce | potato | salad
16,00 EUR

3/2 Matjesfilets | Bohnen | Bratkartoffeln | Speckdipp
16,00 EUR

HAUPTGANG VEGETARISCH

Cremiges Risotto mit gebratenen Pilzen | Kräutern & Parmesan
16,00 EUR

HAUPTGANG NUDELN

Penne Nudeln | Lachswürfel | Tomatensahne | Rucola & Tomate | Zucchini
16,00 EUR



Aktions Menü am Mittag bis August 2025

APERITIFEMPFEHLUNG

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's Sommer Salat 

Bunte Blattsalate | Kräuter & Dressing
Avocado | Orange | Croutons & Sprossen

SUPPE

Cremiges Süsschen von der Erbse

HAUPTSPEISE zur Wahl

marinierte Hähnchenbrust Ratatouilli | Gnocchis | Pesto
oder
Schweinefilet Medaillons im Speckmantel | Pilzrisotto | Gemüse
oder
Vegetarisch

DESSERT

Panna Cotta | Früchte & Eis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Primitivo – Italien
2023 Grauer Burgunder trocken - Rheinhessen
2023 Merlot Rosé trocken - Italien

**Preis pro Person 35.- EURO zzgl. Getränke
oder Getränkepauschale pro Person und Stunde 8,50 EURU**



Aktions Menü am Abend bis August 2025

APERITIFEMPFEHLUNG

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's Vegetarische Vorspeisen Platten 

Bunte Blattsalate | Avocado | gegrillte Gemüse | gebratene Champignons
eingelegte Gemüse | Tomate Mozzarella | Artischocke | Aceto Zwiebel | Olive & Aioli

SUPPE

Cremiges Süsschen von Paprika & Orange

HAUPTSPEISE zur Wahl

marinierte Hähnchenbrust Ratatouilli | Gnocchis | Pesto
oder
Black & White
gegrillte Medaillon von Rind & Schwein | Gemüse | Kartoffelrösti | Jus
oder
Vegetarisch

DESSERT

Raphael's Schwarzwälder Kirsch
Schokoladen Mousse | Kirschen | Brownie | Nüsse im Glas erviert

WEINEMPFEHLUNG

2022 Primitivo – Italien
2023 Grauer Burgunder trocken - Rheinhessen
2023 Merlot Rosé trocken - Italien

**Preis pro Person 50.- EURO zzgl. Getränke
oder Getränkepauschale pro Person und Stunde 8,50 EURU**



Aktions Buffet bis August 2025

APERITIFEMPFEHLUNG

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's Ceasar Salad 

Römersalat | Dressing | Speck & Croutons | Ei | Sprossen & Pfeffer

HAUPTSPEISE als BUFFET

**Saltim Bocca vom Hähnchen & Kräuter Krustenbraten
& Zanderfilet |
Lasagne**

**Ratatuilli | Gemüse | Bohnen | Kartoffelgratin | Salbei Gnocchis
Rosmarinkartoffeln & 2 Saucen**

DESSERT

Raphael's Erdbeer Mascarpone
Mascarpone Creme | Erdbeeren | Cantucchini im Glas erviert

WEINEMPFEHLUNG

2022 Primitivo – Italien
2023 Grauer Burgunder trocken - Rheinhessen
2023 Merlot Rosé trocken - Italien

**Preis pro Person 55.- EURO zzgl. Getränke
oder Getränkepauschale pro Person und Stunde 8,50 EURU**



Steak Steak Steak Steak

Steak Steak Steak Steak

250 g. Rosa gegrilltes

Argentinisches

Rinderhüft Steak 20.- €

...gewürzt mit Kräutern | Gewürzen & Knoblauch
dazu gebratene Kartoffelscheiben & Tomatensalza
und ein knackiger Salat

Das Angebot gilt bis zum 30. August 2025

während unseren Öffnungszeiten

...mal was anderes zum Steak

UNSERE BIER EMPFEHLUNG zum HÜFTSTEAK

Zwickel Kellerbier Naturbelassen 0,33l 4,50 €

Guten Appetit !! Ihr Ralf Gethmann



Unsere Finger Food Highlights bis August 2025



Spieß von gegrillten Gemüse
Meetball mit Olive & Tomate
Tomate – Mozzarella – Spieß mit Basilikum
Mini Reibekuchen mit Lachs
Canapé mit Serranoschinken
Gefüllter Champignon Kopf
Garnele am Spieß mit Mango
Pumpernicken mit Brie Käse & Feigensenf
Panna Cotte mit Erdbeere
Brownie mit Frucht

Pro Person 27,50 EURO