



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	
kleiner vegetarischer Vorspeisenteller BD ADHI	14,00 EUR
Grillgemüse I Champignons I Artischocke 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...	
Knackiger Feldsalat I Kartoffeldressing I Sprossen	VS. 7.00 EUR
Knackiger Feldsalat I Kartoffeldressing I Speck I Croutons AID	VS. 8,00 EUR HG 12,00 EUR
Lamb lettuce I potato vinaigrette I bacon I croutons	
Raphael's 4erlei Tapas ADI	16.00 EUR
Ziegenkäse & Tomate I Frankfurter Kräutertörtchen I Capuccino vom Kürbis I Serranoschinken & Melone	

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 €	

Suppe / Soup



Cremesüppchen D : Hokaido Kürbis AFDHI

Creamy soup: hokaido pumkin

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

Fisch - Grillteller B

gebratene Fischfilets aus Fluß & Meer B

Rosmarin-Kartoffel I knackiger Salat AD I Limonenbutter I Knoblauch

Fish variation I salad I potatoe I lemon butter I garlic

26,50 EUR

gebratenes Zanderfilet B & Garnele BCDK

frisches Gemüse & Spinat I Weißweinsauce I Risotto

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

26,50 EUR
kl. Portion 21,50 EUR

Gebratenes Seeteufelfilet B

frisches Gemüse I Beluga Linsen I Weißwein Sauce

Roasted filets of monk fish I vegetables I white wine sauce

26,50 EUR
kl. Portion 21,50 EUR

Raphael's Wein Empfehlung im September 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 & Ailoi & 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

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

Gebratene rosa Barbarie Entenbrust 26,50 EUR
Gemüse | Kartoffelstampf | Morchelsauce Kl. Portion 21,50 EUR

Raphael's Rheinischer Sauerbraten ab dem 6. Oktober 2025
Kartoffelklöße | Feldsalat | Rotkohl | Apfel 26,50 EUR
Braised Roast beef of region | potatoe dumpling | apple | salad 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 & Pilze | Parmesan | Orange

Gefüllte & gratinierte Kohlrabi
Kartoffel | Kräutersauce | Kräuter

Raphael's Schwarzwälder Kirsch
Kirschen | Schokoladencreme | Brownie - im Glas serviert

Preis pro Person 35.50 EURO

Nachspeise | Dessert ADHIKM

Panna Cotta Frische Beeren & 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
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 Brûlée mit Vanille Aromen ADHI Honigkirschen cremiges Eis ADHIM Creme Brûlée 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 17.00 Uhr



Mittwoch – Sonntag von 12.00 Uhr - 17.00 Uhr (nicht an Feiertagen)

Stellen Sie sich aus den mittags angebotenen **Vorspeisen | Hauptgerichten | Desserts**

Ihr Lieblings-Mittags **2-Gang-Menü für 19,50 EUR**

3-Gang-Menü für 22.50 EUR nach Ihrem Gusto zusammen.

***Bitte geben Sie Bei Ihrer Bestellung an ob Sie das 2. oder 3. Gang Menü möchten
und bestellen Sie alle Gerichte zusammen!

VORSPEISE

Cremesüppchen vom Kürbis

5.00 EUR

HAUPTGERICHTE

Mittwoch : saftiges Schnitzel | Champignon Rahmsauce | Salat | Grillkartoffeln

16.00 EUR

Donnerstag : Großmutter's krosse $\frac{1}{4}$ Ente | Rotkohl | Semmelkloßscheibe & Sauce

16.00 EUR

Freitag : gebratene Schollenfilets | Speckbutter | Salat | Kartoffeln

16,00 EUR

Samstag : Spaghetti | Tomatensahne | Garnelen | Zucchini

16.00 EUR

Sonntag : gegrilltes 200 g Schweinerückensteak | Bohnen | Grillkartoffel

Würzbutter

16,00 EUR

DESSERT

Panna Cotta mit Früchten

5,00 EUR



Winter Menü 2025



APERITIFMPFEHLUNG

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE



Scheiben vom Gänseschinken
Wildkräutersalat | Nuß-Vinaigrette | Sprossen & Pilze

Zwischengang



Frische Bandnudeln in Trüffelsahne | gebratene Gänseleber | Zuckerschoten | Glace

HAUPTSPEISE

Dreierlei aus dem Meer – Dorade - Garnelen & Lachsfilet
junges Gemüse | Hummersauce | Teigtaschen
oder
Rosa gebratenes Kalbsteak
gebackener Kartoffelauflauf | buntes Gemüse | Steinpilzsauce

DESSERT

Raphael's Dreierlei von der Schokolade



WEINEMPFEHLUNG

2015 Weingut Neef Emmich – Eigenedition Rotwein Ralf Gethmann trocken
2024 Weingut Neef Emmich – Weißer Burgunder trocken
2023 Marcia Batle / Mallorca - Rosé trocken

Preis pro Person 65,00.- €

Menü Pauschal Winter 2025



APERITIF

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz | Orangensaft

VORSPEISE

Raphael's gemischte vegetarische Vorspeisen Platten
Bäckerbrot | Aioli | Oliven

SUPPE

Cremesüppchen vom Muskatkürbis

HAUPTSPEISE

Medaillon vom Rinderrücken
Trüffelpürree | frische Gemüse | Rotweinjus
oder
gebratenes Filet vom Zander & Garnele
Blattspinat | Tomate | Hummersauce | cremiges Risotto

DESSERT

Dessertteller mit süßen Köstlichkeiten

WEINEEMPFEHLUNG

2023 Primitivo – trocken - Italien
2024 Neef Emmich - Rheinhessen – Weißer Burgunder trocken
2024 Faubel - Pfalz – Spätburgunder Rosé trocken

Preis p.P incl. Getränke für 3 Stunden 79.00 excl. Heiß Getränke & Spirituosen

Angebots Special Buffet Winter 2025



1.

VORSPEISE

Raphael's Feldsalat in Kartoffeldressing | Speck & Croutons

HAUPTSPEISE als Buffet

mariniertes Schweinefilet & Saltimbocca von der Hähnchenbrust
& gebratenes Viktoria-Barschfilet | zweierlei
Saucen

gebratene Pilze | Gemüse Pottpori | hausgemachte Lasagne
Kartoffelgratin | grüne Bohnen | Gnocchi

DESSERT

gebrannte Schokoladen Creme Brûlée | Christstollen Mousse

Zimtkirschen | Vanillesauce



Preis pro Person 55,00.- EURO ab 30 Personen

2.

VORSPEISE

Vegetarische Anti Pasti Platten mit Oliven & Aioli / Bäckerbrot

HAUPTSPEISE

krosse Ente | Apfel-Rotkohl | hausgemachte Klöße | Sauce
oder
Zanderfilet | Gemüse | Risotto | Sauce

DESSERT

Schwarzwälder Kirsch im Glas

Preis pro Person 54,00 EURO ab 20 Personen



Best Steaks in Town

...auch alle Steak Angebote mit Pommes Frites erhältlich !

Portion hausgemachte Kräuterbutter 0,50 €

220 gegrilltes Argentinisches R-Hüft Steak 25.00 €
dazu Ofenkartoffel | Kräuterschmand | Speckbohnen | Kräuterbutter

Raphael's Pfeffer Steak

250g Hüftsteak 29.50 € / 220g Rumpsteak 29.50 €
hauseigene Pfeffersauce | Spinat & Rosmarinkartoffel

Raphael's Zwiebel Steak

250g Hüftsteak 29.50 € / 220g Rumpsteak 29.50 €
gebackene Röstzwiebeln | Salat & Rosmarinkartoffel

Raphael's Champignons Steak

250g Hüftsteak 29.50 € / 220g Rumpsteak 29.50 €
gegrillte Champignons | Kräuter | Knoblauch | Salat & Rosmarinkartoffel

Unsere Steaks gibt es auch in kleinerer Version

200g Hüftsteak oder 180 g Rumpsteak zu je 25.00 €

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)

**Alle Steaks werden von uns mit Kräutern / Grillgewürz
Salz / Pfeffer & Knoblauch gewürzt**

220g. gegrilltes Aktions Hüftsteak

mit haus eigener Gerwurzbutte r | Salat
& Kartoffelscheiben 23.50 €

Iberisches Kotelette ca.300g

dazu gebratene Kartoffelscheiben
& gegrillte Gemu se | Kra uerbutte r 29.50 €

Wie du rfen wir Ihnen Ihr Fleisch servieren?

Rare / bleu (roh im Kern) Medium rare (leicht roh im Kern)
Medium (leicht rosa im Kern) Well Done (durchgebraten)

**Alle Steaks werden von uns mit Kra uern / Grillgewu rz
Salz / Pfeffer & Knoblauch gewu rzt**

Gegrilltes Senfsteak

mit haus eigener Senfbearnaise u berbacken
Salat & Kartoffelpla tzen

250g Hu ftsteak 29.50 € / 220g Rumpsteak 29.50 €

WEINEMPFEHLUNG zu den Steak`s - 0,2l 9,00 €

2023er Primitivo trocken – Donna Marzia – Italien

Guten Appetit !! Ihr Ralf Gethmann

**Die Steak Angebote gelten bis zum 31.10.2025 wa hrend unseren
O ffnungszeiten**

Angebots Black Cyber Special Menü Winter 2025
buchbar bis 10 Dezember 2025 gültig bis zum 31. Dezember 2025 AUSGENOMMEN FEIERTAGE



APERITIFEMPFEHLUNG

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's Feldsalat in Kartoffeldressing | Speck & Croutons

SUPPE

Cremesüppchen vom Muskatkürbis

HAUPTSPEISE

Black & White

Medaillons vom Schweinefilet & Rind mit Kräuterkruste
getrüffeltes Kartoffelpüree | Pilze | Gemüse

oder

gebratenes Viktoria-Barschfilet & Garnele
Gemüse Potpori | Tomate | Hummersauce | Risotto

oder

gefüllte Teigtaschen | mediterranes Gemüse | Tomate | überbacken

DESSERT

gebrannte Schokoladen Creme Brûlée | Zimtkirschen | cremiges Eis 

WEINEMPFEHLUNG

2023 Dornfelder – Rotwein trocken
2023 Weingut Faubel - Sylvaner trocken
2021 Marcia Batle - Rosé trocken

Preis pro Person 50,00.-€



Silvestermenü 2025 / 26

18:00 Empfang mit Aperitif & Fingerfood

Cremiges Steinpilz Törtchen mit Parmaschinken | Salat | Avocado

Geschmortes Ochsenbäckchen | Selleriepüree | Erbsenschote | Sprossen

Consommé vom Steinpilz mit Teigtasche

Kabeljau Medaillon | Blattspinat & Spargel | Weißwein Sauce

Sorbet von der Orange

Rosa gebratenes Medaillon vom Rind auf Steinpilz-Sauce
dazu feiner Kartoffel- Kräuterstrudel und glasierte Gemüse

Raphael's Dessert Buffet

.... und um 23.55 Uhr treffen wir uns auf der Terrasse um dann um 24.00 Uhr
gemeinsam auf das Neue Jahr 2024 anzustoßen.
Und um 01.00 Uhr lassen wir den Abend ausklingen!

Pro Person 119.- Euro mit begleitenden Getränke
ohne Heißgetränke & Spirituosen



NEUJAHR MENÜ 2026 von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr



APERITIF

Russian Wild Berry - alkoholfrei

VORSPEISE

Raphael's Wintersalat
knackiger Wintersalate | Preiselbeerdressing | gebratene Pilze
geräucherte Gänsebrustscheiben

SUPPE

Getrübtes cremiges Erbsensüppchen

HAUPTSPEISEN zur WAHL

gedämpftes mariniertes Kabeljaufilet
auf Gemüse Potpourri | Risotto | Weißweinsauce

oder

rosa gebratenes mariniertes Rindermedaillon
marktfresches Gemüse | Kartoffelrösti | Pefferrahmsauce

oder

frische Bandnudeln | Pfifferlinge | Kräuter | Trüffelsahne | Parmesan

DESSERT

Winterliches Tiramisu | cremiges Eis | Zimtpflaumen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Dornfelder trocken - Rheinhessen
2023 Grauer Burgunder trocken - Pfalz
2023 Spätburgunder Rosé trocken - Pfalz

. Preis pro Person 55,00 €

Sie können unsere Getränkepauschale wählen je nach den ausgesuchten Weinen berechnen wir, je angefangene Stunde berechnen wir 8.00 € pro Person.

Getränke Pauschale ist ohne Heißgetränke & Spirituosen & Cocktails,
oder wir rechnen die Getränke nach Verbrauch ab