



RESTAURANT • WEINBAR
MONHEIM AM RHEIN

Angebots Menü im Februar 2026

AUSGENOMMEN VALENTINS WOCHENENDE & FEIERTAGE

APERITIFEMPFEHLUNG

Winzersekt | Russian Wild Berry - alkoholfrei | Aperol Spritz

VORSPEISE

Raphael's Feldsalat in Preiselbeerdressing | Croutons | Pilze

SUPPE

Cremesüppchen von der Erbse & Trüffel

HAUPTSPEISE

Black & White

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

oder

gebratenes Zanderfilet & Garnele
Gemüse Potpori | Tomate | Weißweinsauce | Risotto

oder

gefüllte Teigtaschen | mediterranes Gemüse | Tomate | überbacken

DESSERT

Schokoladen Mousse | Zimtbeeren | cremiges Eis

WEINEMPFEHLUNG

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

Menü ab 5 Personen - Preis pro Person 49,50.-€

Menü zum Valentinstag 2026

Das Menü servieren von Samstag 14.02.2026 bis Sonntag 15.02.2026 Mittags & Abends

Aperitif:

Valentins Cocktail

Törtchen von Frankfurter Kräutern
Avocado | Roter Beete | Serranoschinken | Salat

Cremesüppchen von Paprika & Orange

Rosa gebratener Rinderrücken mit Kruste
Gemüsetürmchen | Pfefferrahmsauce | Kartoffelrösti
oder

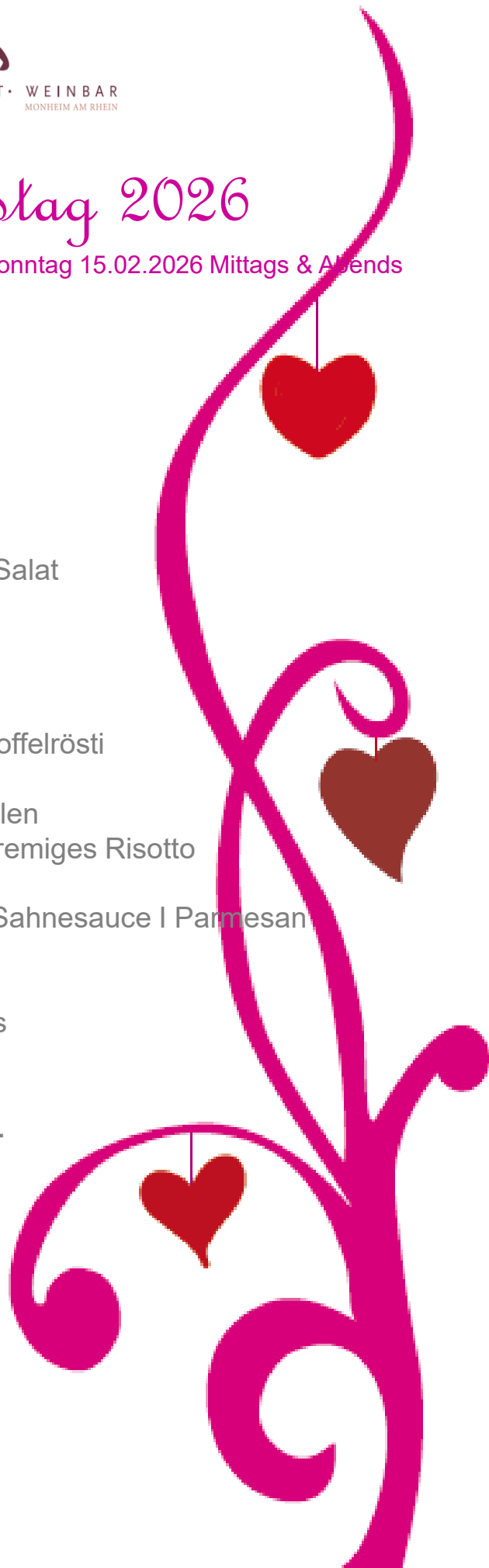
Filet vom Skrei – Winter Kabeljau mit Garnelen
mediterraner Blattspinat | Hummersauce | cremiges Risotto
oder

Frische Tagliatelle | frischer Winter Trüffel | Sahnesauce | Parmesan

Hausgemachtes Tiramisu
Beeren Ragout | Vanillesauce | cremiges Eis

Um Vorreservierung wird gebeten-
Da die Plätze begrenzt sind !

zum Preis von 60.- EUR pro Person incl. Aperitif





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 27.50 € / 200g Rumpsteak 29.50 €
hauseigene Pfeffersauce | Spinat & Rosmarinkartoffel

Raphael's Zwiebel Steak

250g Hüftsteak 29.50 € / 200g Rumpsteak 29.50 €
gebackene Röstzwiebeln | Salat & Rosmarinkartoffel

Raphael's Champignons Steak

250g Hüftsteak 29.50 € / 200g Rumpsteak 29.50 €
gegrillte Champignons | Kräuter | Knoblauch | Salat & Rosmarinkartoffel

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**

Die Steak Angebote gelten bis zum 13.2.2026 während unseren Öffnungszeiten



220g. gegrilltes Rib Eye Steak

mit hauseigener Gewürzbutter | mediterraner
Blattspinat & Kartoffelscheiben 29.50 €

Iberisches Kotelette ca.300g

dazu gebratene Kartoffelscheiben
& gegrillte Gemüse | Kräuterbutter 29.50 €

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**

Gegrilltes Senfsteak

mit hauseigener Senfbearnaise überbacken
Salat & Kartoffelplätzchen

250g Hüftsteak 27.50 € / 200g Rumpsteak 27.50 €

Bier EMPFEHLUNG zu den Steak`s - 0,3l 4,50 €

Krombacher Naturtrübes Kellerbier

Guten Appetit !! Ihr Ralf Gethmann

Die Steak Angebote gelten bis zum 14.2.2026 während unseren Öffnungszeiten



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 Liqueur 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
-  **Vegetarischer Vorspeisenteller** 16.00 EUR
mit Avocado I Grillgemüse I Kräuter Törtchen I Salat I Sprossen
- Knackiger Feldsalat I Kartoffeldressing I Speck I Croutons** AID VS. 8,00 EUR
Lamb lettuce I potato vinaigrette I bacon I croutons HG 12,00 EUR
& geräucherte Scheiben von der Gänsebrust 14.00 EUR
- 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 Nudeln mit Steinpilzen in Rahm** ADI 21.50 EUR
Fesh noodles I cream foam I stone mushroom ADI **kleine Portion 16.50 EUR**
-  **Frischer schwarzer Trüffel I Bandnudeln I Trüffelsahne I Parmesan** ADHI 21.50 EUR
Fesh 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 10,00 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 : Rinder Consomme AFDHI

Creamy soup: clear beef soupe

9,00 EUR

Kl. 7,00 EUR



Cremesüppchen D : Erbse & Trüffel AFDHI

Creamy Soup: pea & truffle

9,00 EUR

Kl. 7,00 EUR

Fisch / Fish / Poisson

gebratenes Seeteufel Medaillon BCDK

Gemüse | Paprika – Chorizzosauce

Filet of monkfish | red pepper - chorizzosauce | vegetables

26,50 EUR

kl. Portion 21,50 EUR

Fisch - Grillteller

26,50 EUR

Drei gebratene Fischfilets aus Fluß & Meer B

Rosmarin-Kartoffel | knackiger Salat AD | Limonenbutter | Knoblauch

Fish variation | salad | potatoe | lemon butter | garlic

Raphael's Wein Empfehlung im Januar 2026

1 Flasche Wein & Wasser 29.50 EURO J

**Flasche 0,75l Spätburgunder Rose trocken 2024 / Piemont
fruchtbetont & herrlich blumig**

**oder Flasche 1,00 l Grauer Burgunder trocken 2024 / Vision
frisch - feine Frucht & belebend**

dazu 1 Flasche 0,75l Gerolsteiner Medium Wasser

dazu als Entrée 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

Zarter marinierter Lammrücken mit Kräutern 26,50 EUR
Gemüse | Kartoffelgratin
Lamb | gratin potatoel herb sauce | vegetables

Saftiges Kalbsragout 26,50 EUR
Butter Spätzle | gebratene Champignons | Salat 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



Nachspeise | Dessert ADHIKM

Marillenknödel ADHIK | **Butter-Nuß-Brösel** | **Vanillesauce** D | **cremiges Eis** D 9,00 EUR
Apricot Dumpling | butter-nut -crunchy | vanilia sauce | creamy ice cream

Warmes Schoko Törtchen mit flüssigem Kern ADHI 9,00 EUR
Vanillesauce AD | **Cremiges Eis** ADHIKM | **Nüsse** K | **Früchte**
choko cake | vanilla sauce | ice cream | nuts | fruits

Dessert Variation | Zimtpflaumen | cremiges Eis 9,00 EUR
mixed sweet dessert | vanilla sauce | ice cream | nuts | fruits

Creme Brûlée mit Vanille Aromen ADHI 9,00 EUR
Honigkirschen | cremiges Eis ADHIM
Creme Brûlée | cherry with honey | creamy ice

Überraschungs-Mini-Dessert ADHIK 6,50 EUR
Surprise mini dessert

Raphael's Weinempfehlung zum Dessert
2016 Messidor Beerenauslese - Rheinhessen 0,1 l 7,00 EUR



Steak Steak Steak Steak

Steak Steak Steak Steak

220 g. Rosa gegrilltes
Argentinisches
Rinderhüft Steak 22.50

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

Das Angebot gilt bis zum 31. Januar 2026
während unseren Öffnungszeiten

...mal was anderes zum Steak

UNSERE BIER EMPFEHLUNG zum HÜFTSTEAK

Krombacher Kellerbier Naturbelassen 0,3 l 4,50 €

Guten Appetit !! Ihr Ralf Gethmann