



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.... 7,50 EUR** Aperol | Sekt | Sparkling water | Orange | Eis

### **HUGO!! Der Erfrischungs Drink 7,50 EUR** Holunder | Prosecco | Limette | Minze | Rohrzucker

|                                                                |       |          |
|----------------------------------------------------------------|-------|----------|
| <b>Ohne Alkohol</b>                                            |       |          |
| 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 7,50 EURO**

### **Raphael's PINK DRINK mit Beeren 5,00 EURO**

### **Hausgemachte Beeren Bowle 7,50 EURO**

### **Lillet Wild Berrys 7,00 EURO**

### **43er Liqueur mit Milch 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 51,00 EUR |
|               | 4-Gang Menü mit Suppe        | für 57,00 EUR |
|               | 4-Gang Menü mit Zwischengang | für 65,00 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

|                                                                                     |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Carpaccio vom Rind I Trüffelcreme D I Aceto I Parmesan D I Rucola</b> ADK        | 16,00 EUR |
| Carpaccio of beef I truffle cream I aceto I parmesan I small salad                  |           |
| <b>Garnelenpfännchen c I Olivenöl I Knoblauch I Kräuter I Tomate c</b>              | 16,00 EUR |
| King prawns I olive oil I garlic I herbs I tomato                                   |           |
| <b>gebratener Ziegenkäse I Honig I Dattel &amp; Aparikose I Walnuß I Rucola</b> ADF | 16.00 EUR |
| <b>Vegetarischer Vorspeisenteller</b>                                               | 14.00 EUR |
| Grillgemüse I Tomate Mozzarella I Artischocke I Champignon I Acetozwiebel I         |           |

## Vegetarische Gerichte

|                                                                                                                                         |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
|  <b>Frische Nudeln mit Sommertrüffel in Rahm</b> ADI | 20.50 EUR                       |
| Fesh noudles I cream foam I fresh summer truffle ADI                                                                                    | <b>kleine Portion 16.50 EUR</b> |
| <b>Frische Nudeln I Garnelen I Zucchini I Tomatensahne I Parmesan</b> ADHI                                                              | 20.50 EUR                       |
| Fesh field noudles I Prawns I cheese I cream I vegetables I tomatoe                                                                     | <b>kleine Portion 16.50 EUR</b> |

## Salat / Salat

|                                                                                                                                                         |           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|  <b>Knackige bunte Salat Bowle I French Dressing</b> ADEL I Sprossen | 10,00 EUR |
| Mixed salad bowle I dressing I sprouts                                                                                                                  |           |
| <b>dazu wahlweise:</b>                                                                                                                                  |           |
| 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 : Hummer AFDHI**

Creamy soup: lobster

10,00 EUR

Kl. 8,00 EUR



### **Cremesüppchen D : Erbse & Trüffel AFDHI**

Creamy Soup: pea & truffle

9,00 EUR

Kl. 7,00 EUR

## Fisch / Fish / Poisson

### **gebratene Bergische Forelle BCDK**

25,50 EUR

Kartoffel I knackiger Salat AD I flüssige Butter

Braised trout I salad I potatoe I butter

.....mit Tomaten - Zwiebel - Garnelen Ragout

29,50 EUR

### **Gebratenes Zanderfilet**

BDL

28,50 EUR

Gemüse & Spargel I Weißwein Sauce I Kartoffelstampf

grilled piak perch filet I potatoe I white wine sauce I vegetables I

kl. Portion 22,50 EUR

### **Gebratenes Steinbeißerfilet BCDK**

Blattspinat I Kartoffeln I Senfsauce

28,50 EUR

Stone biter filet I potato I mustard sauce I epinard

kl. Portion 22,50 EUR

## **Mediterraner Fischteller 35,00 EUR**

**Pulpo I Jacobsmuschel I Garnele & Lachs  
mit Knoblauch Brot I Kräuter I Tomate I Salat**

## **Raphael's Wein Empfehlung im Juni & Juli 2026**

### **1 Flasche Wein & Wasser 29.50 EURO**

**Flasche 0,75l Merlot Rose trocken 2025 / Schneider Pfaffmann**

**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**

**Hausgmachte Sangria**

**0,3l**

**7,50 EURO**



## Fleisch / Rheinisch-Köstlich / Traditional Meat / Viande Traditionelle

### Wiener Schnitzel vom Kalb AID

Preiselbeeren I Bratkartoffeln I Gurkensalat

Wiener Schnitzel of veal I cranberries I fried potatoes I cucumber salad

28,50 EUR

Kl. Portion 23,50 EUR

### Raphael's Surf & Turf

rosa Rindersteak & Garnelen c I Kartoffelgratin d I Gemüse I Jus

Beef Steak medium & Prawns I backed potatoe I fresh seasonal vegetables

29,50 EUR

### Düsseldorfer Senfrostbraten\*

rosa gebratenes Rindersteak I mit Senfbearnaise ADEIL überbacken

Kartoffelscheiben ADEIM I knackiger bunter Salat AD

Beef Steak medium roasted I gratinated with béarnaise mustard sauce I potato patties I salad

**Rumpsteak 200 g 29.50 € / Hüftsteak 250 g 29.50 € / Schweinesteak 250 g 22.50 €**

### geschmorte Lammhaxe DI

Tortellini I Ratatouilli I Rosmarinsauce E

Braised Lamb shank I tortellini I vegetables I herb sauce

25,50 EUR

**2023 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

**American Cheese Cake | Fische Erdbeeren | cremiges Eis D** 9,00 EUR  
American Cheese Cake | steawberrys | 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

**Raphael's Erdbeer Mascarpone ADHIKM** 9.00 EUR  
**Mascarponecreme | Frische Erdbeeren | Cantucchini | im Glas serviert**

**Tarte Tartin | Vanillesauce | cremiges Eis** 9,00 EUR  
Apple Tarte | ice cream | Vanille sauce

**Creme Brûlée mit Vanille Aromen ADHI** 9,00 EUR  
**Früchte | cremiges Eis ADHIM**  
Creme Brûlée | fruits | 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



# Best Steaks in Town

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

**Portion hausgemachte Kräuterbutter 0,50 €**

## **220g. gegrilltes Rib Eye Steak 29.50 €**

mit hauseigener Gewürzbutter | mediterraner Blattspinat  
& Kartoffelscheiben

## **Iberisches Kotelette ca.350g 29.50 €**

gebratene Kartoffelscheiben | gegrillte Gemüse Kräuterbutter

## **Raphael's Pfeffer Steak / Zwiebel Steak**

250g Hüftsteak 29.50 € / 200g Rumpsteak 29.50 €

hauseigene Pfeffersauce / 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**