

tour de menu

Raphael's
BY RALF GETHMANN
RESTAURANT · WEINBAR
CATERING SERVICE
MONHEIM AM RHEIN



tour de menu Frühjahr 2018 - 21.02. bis 18.03.

Wir sind dabei!
KOMMEN. GENIESSEN. GEWINNEN.
Teilnahme-Hefte liegen im Restaurant bereit!

MENÜ [ab 12.00 Uhr]
Dienstag bis Sonntag

VORSPEISE

Delice von Reh & Roter Bete | Brombeere | Hirschschenken | Steinpilz Consommé

ZWISCHENGANG

Sorbet vom grünem Apfel - mit Apfelschaumwein aufgegossen

HAUPTGANG FLEISCH

Fasanenbrust in Lardo | Schupfnudeln | Trauben | Marktgemüse | Rosmarinjus
oder

Scheiben vom gesottenem Kalbstafelspitz | grüner Spargel | Kerbelschaum | Trüffelpüree
oder

HAUPTGANG VEGETARISCH

Grüner Spargel - gebraten | Kerbelschaum & braune Butter | Trüffelpüree

DESSERT

Karamellierter Cheese Cake | Erdbeere | Vanille | cremiges Eis | Espuma

EUR 39,90 [3-Gang] ohne Sorbet
EUR 45,00 [4-Gang] mit Sorbet

Korrespondierende Weinbegleitung
je 0,1l **EUR 12,00** [3-Gang]