

RUSSER HAUSKARTE



Raphael's Restaurant & Weinbar
Ralf Gethmann
An d'r Kapell 6
40789 Monheim am Rhein

Tel: 02173/ 3944805
Fax: 02173/ 3944806

info@raphaelsmonheim.de
www.raphaelsmonheim.de





Unsere Außerhaus Angebote

Gerne möchten wir Sie in dieser Zeit auch Zuhause weiter verwöhnen.

Aus den folgenden Angeboten können Sie sich den Genuss vom Fluss nach Hause holen.

Wir bitten um vorherige Bestellung per Telefon oder Mail

Vorspeisen / Zwischengerichte

	Feldsalat (auf Wunsch vegetarisch) Kartoffeldressing / Speck / Croutons	5€
	Scheiben vom Räucherlachs kleine Reibeküchlein / Salatgarnitur / Dipp	10€
	Bandnudeln mit getrüffeltem Sahnesauce	10€
	Steinpilz Consommé	5€
	Hummercremesuppe	5€

Hauptspeisen

Fleisch

Feines Ragout aus der Hirschkeule Pilze / Spätzle / Weißwein Gewürzbirne	20€
Geschmorte Rinder Roulade Rahmwirsing / Semmelkloßscheiben	15€



Fleisch

Deftiger Grünkohl untereinander gekocht
mit Kasseler & Mettwurst & Semmelkloßscheiben 15 €

Klassischer Rheinischer Sauerbraten vom Rind
Apfelrotkohl / hausgemachte Kartoffelklöße
Apfelspalten / Rosinen / Mandeln 20€

Hirschrücken – rosa gebraten
mit Nußkruste / Rosmarin-Schokoladensauce / Birne
Buttergemüse / Semmelkloßscheibe / Preiselbeeren 25€

Doppeltes Rinder Roastbeef (für 2 Personen)
400 gr. mariniertes rosa gebratenes Roastbeef
Zwiebelkruste / mediterranes Gemüse /
gefüllte Gnocchis / Gewürzbutter 40€

Nudeln

Bandnudeln al olio mit Riesengarnelen
Konblanchöl / Cherrytomaten / Erbsenschoten 20€

Bandnudeln mit getrüffelter Sahnesauce 20€



Fisch

Gebratenes Lachsfilet

Blattspinat / grüner Spargel / Risotto / Hummersauce 20€

8 Riesen Garnelen

Curry-Kokos Sauce / Ananas / Brokkoli / Reis 20€

Dessert

 **dunkles Schokoladenmousse** 6€
mit Honig-Zimt-Kirschen

 **Gemischte Dessert Variation** 10€
Früchte & Vanillesauce

 **Marzipanmousse** 6€
Früchten



Unsere Buffet Angebote

Buffets bieten wir Ihnen ab einer Gästezahl von **ab** 10 Personen an. Die folgenden Buffets sollen Ihnen einen kleinen Anhaltspunkt bieten. Gerne beraten wir Sie hier in einem persönlichen Gespräch ganz individuell.

Mediterran

Marinierte & eingelegte Gemüse (Antipasti)
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce
Kräuter Oliven
Eingelegter Schafskäse
Mediterraner Nudelsalat mit Tomaten & Champignons
Italienische Schinken & Salami
Blattsalate mit zweierlei Dressing
Brot & Butter

Ibericorücken
Poulardenbrust im Speckmantel mit Salbei
Rosmarin- Kartoffelchen
Kartoffel-Kräuter-Auflauf
Mediterrane Gemüse in leichter Tomate
Mandelbrokkoli

Tiramisu mit Zimtpflaumen
Panna Cotta
Auswahl an Mini- Törtchen / Kuchen

Pro Person 40,- €
ab 20 Personen



Wald & Wiese

Feldsalat mit Kartoffeldressing
Räucherforelle & Lachs mit Apfelmeerrettich
Rote Beete & Mozzarella mit Nüssen & Rucola
Champignonsalat mit Lauchzwiebeln I

Kross gebackenes von der Gans
Ragout aus der Hirschkeule
Lasagne von Blattspinat & Pilzen

Apfelrotkohl / Rosenkohl / Kartoffelklöße / Spätzle
Maronen / Trauben / Bratapfel
Gänsesauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Nußbuchteln mit Blaubeeren
kleine Törtchen vom Salzcaramel

Pro Person 45,- € ab 20 Personen



Bayerisch- Deftig

Meetballs mit Dip
Mini-Reibeküchlein mit Apfelkompott
Bayerischer Kartoffelsalat mit Speck
Schwarzwälder Schinken & Wurst
Radi-Salat

Schweinekrustenbraten
Weißwürste mit süßem Senf
Bayerischer Fleischkäse
Kartoffelgröstel
Gebratene Semmelkloßscheiben
Wirsinggemüse
Gemischte Pilze in Rahm
Bayerischkraut

Bayerischcreme
Rote Grütze
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Kaiserschmarrn mit Pflaumen

Pro Person 35,- € ab 20 Personen



Spezial Buffet ab 30 Personen

Gemischte Vorspeisenplatten für auf den Tisch:

Geräucherter Lachs / gegrillte Gemüse / gebratene Champignons
eingelegte Gemüse / Rucola / Tomate Mozzarella / Vitello Tonnato
Aceto Zwiebeln / Artischocken / Serranoschinken
Bäckerbrot / Aioli & Oliven

Warmes Hauptgang Buffet:

Hirschragout ODER krosses von der Gans
rosa gebr. Rindersteakhälfte / Lachsfilet & Garnele
Kartoffelgeröstel / Spätzle / Kartoffelklöße / Spinatlasagne / Saucen
gebuttertes Marktgemüse / Rotkohl / Speckrosenkohl / Rahmwirsing
Zweierlei Blattsalate mit Dressing

Dessert:

Gebackene Nußbuchteln / Beeren - & Vanillesauce
Marzipanmousse / kleine Brownies / Joghurtcreme

Pro Person 50 € ab 30 Personen

Zusatzangebot ab 30 Personen:

Riesen Paella Pfanne

Klassische spanische Paella mit Fleisch, Fisch & Meeresfrüchten

pro Person 25 €



Das kleine Rustikale Buffet

Cremiges Kartoffelsüppchen mit Gemüsestreifen

Deftiger Rheinischer Grünkohl

Mit Kasseler & Mettwurst

dazu Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln sowie Semmelkloßscheiben

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pro Person 25 Euro - ab 10 Personen

Das Vegetarische Buffet

Gegrillte Champignon - Paprika - Zucchini & eingelegte Gemüse

Nudelsalat mit Basilikum – Tomate & blauer Zwiebel

Feldsalat mit Kartoffeldressing / Cous Cous Salat

Carpaccio von Roter Beete mit Nüssen & Rucola

Große Paella Pfanne mit mediterranen Gemüsen & Kräutern

Tiramisu mit Zimtpflaumen

Pro Person 40 Euro - ab 20 Personen

Das Finger Food Buffet

1 St. Brücke (36 St.) mit gefüllten gemischten Cones I gefüllter Champignonkopf

Reibekuchen mit Lachs I gebratene Garnele mit Mango

Spieß von Tomate & Mozzarella I Röllchen vom Schweinerücken

Canapé mit Serranoschinken & Melone I Pumpernicken mit Brie & Traube

Panna Cotta mit Früchten I Brownie mit Ananas

Pro Person 25 Euro - ab 10 Person

