

LE CHOPIN

FINE DINING

HERZLICH WILLKOMMEN

Sehr geehrter Gast,

herzlich Willkommen im Bellevue Rheinhotel und im Restaurant Le Chopin.
Wir freuen uns, dass Sie sich die Zeit für unbeschwerte Stunden des Genusses nehmen.

Unser kulinarisches Team besteht aus Sebastian Messinger und Mihai Doru in der Küche sowie dem Pâtissière-Team um Konditor Stefan Kneip, ergänzt durch unser Serviceteam um Restaurantleiterin und Sommelière Dana Doru.

Unsere Küche ist geprägt von der Klassik wobei wir uns dem modernen Einfluss nicht verschließen möchten. Unsere Weinkarte hält Tropfen aus allen Weinanbaugebieten in Rheinland-Pfalz - mit dem Schwerpunkt Mittelrhein - für Sie bereit. Wir tragen hierbei dem lokalen als auch ökologischen Gedanken (Transportwege) bei.

Ob „Nah oder Fern“ wir beziehen unsere Produkte nur von ausgewählten regionalen und Feinkostlieferanten der Spitzengastronomie. Unser Augenmerk liegt hierbei auf Frische, Saisonalität und Regionalität. Es ist uns hierbei ein Anliegen, Produkte ganzheitlich und mit dem größtmöglichen Respekt vor dem zu verarbeiten.

Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so teilen Sie uns dies bitte vorab mit um hierauf Rücksicht nehmen zu können. Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant Le Chopin ein tierhaarfrees Restaurant ist.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und unbeschwerte, genussreiche Momente in unserem Haus.

Ihre
Familie Gawel & Team



LE CHOPIN

FINE DINING

A U F T A K T

Amuse Bouche | Kartoffelbrot | Demi Sel Butter
5,90

V O R S P E I S E

Burrata | gegrillte Aprikose | Mandeltexturen | Thai-Basilikum
19,00

Wasserbüffel vom Bodensee | Tartar | Eigelb | eingelegte Zwiebel
22,00

Gebackener Pulpo | Avocadocreme | Mais | Aguachile -Verde Sud
24,90

S U P P E

Brunnenkresse Veloute | süß-saurer Spargel | Coppa aus der Eifel
16,00

Kalter Tomatentee | geräucherter Ricotta | fermentierte Wassermelone
18,00

Hummer-Kokosbisque | Rosenberggarnele | Chorizo | Paprikaconfit
19,00

Z W I S C H E N G A N G

Pfifferlingsravioli | Selleriejus | Sofrito | Weinkäse
21,00

Ragout vom Eifler Kalb „alla Bolognese“ | Strozzapreti | Trüffel
24,00

H A U P T G A N G

Elsäßer Saibling | Verjus Beurre Blanc | Gurkenchutney | Geröstete Graupen
39,00

Brust vom Mieral Schwarzfederhuhn | cremige Sauce | Spitzpaprika | Pfirsich
40,00

Pfeffersteak | Portwein-Schalottenjus | Salatherzen | Trüffelpommes
44,00

D E S S E R T

Erdbeer in Texturen | Mascarpone-Zitronencreme | Cashewcrumble | Sabayoneeis
16,00

Feine Käseauswahl (3) | Früchtebrot | Feigensenf
16,00

Kokosmousse | Kirschen | karamellisierte Rumcreme | Kokoseis
17,00

LE CHOPIN

FINE DINING

Alle Preise in Euro inkl der ges. MwSt.

IHRE AUSWAHLMÖGLICHKEITEN

Bestellung

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung eines
5-6-Gang Menü bis 20:00 Uhr
4-Gang Menü bis 20:30 Uhr
3-Gang Menü bis 21:00 Uhr entgegen.

Ihr persönliches Menü

Gerne stellen Sie sich Ihr Menu aus der Speisekarte zusammen. Diese enden bei den unten genannten Preisen mit einem Dessert. Falls Sie Änderungen dieser Menüfolge wünschen, wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet. Auch Zwischengänge können als Hauptgang serviert werden.

Die angegebenen Einzelpreise der Speisekarte beziehen sich auf eine a la carte Portion.

Wir bitten alle Reservierungen ab 10 Personen um die Auswahl einer einheitlichen Menüfolge.

Menu-Preise

3-Gang Menü	70,00
4-Gang-Menü	85,00
5-Gang Menü	105,00
6-Gang Menü	125,00

Weinbegleitung zum Menu

Unsere Sommelière berät Sie gerne. Pro 0,1l Glas berechnen wir 10,50