



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 der Pâtissière Asya Aleksieva und 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. Die Weinkarte hält Weine aus allen Weinanbaugebieten in Rheinland-Pfalz - mit dem Schwerpunkt Mittelrhein - für Sie bereit.

Ob „Nah oder Fern“ wir beziehen unsere Produkte nur von ausgewählten regionalen und Feinkostlieferanten der Spitzengastronomie.

Es ist uns ein Anliegen, Produkte ganzheitlich, saisonal und mit dem größtmöglichen Respekt zu verarbeiten.

Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so teilen Sie uns dies bitte vorab mit.
Das Restaurant Le Chopin ist ein tierhaarfrees Restaurant.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und unbeschwerte, genussreiche Momente im Le Chopin.

Ihre
Familie Gawel & Team





LE CHOPIN

FINE DINING

AUFTAKT

Kartoffelbrot | Demi Sel Butter | Amuse

VORSPEISE



Topinambur

Tatar | Avocadocreme
Essig-Birnengel

Wasserbüffel vom Bodensee

Tatar | Eigelbcreme
ingelegte Zwiebeln

Bachsaibling²

Kohlrabi | bunte Beete | Schmand
Kaviar

SUPPE



Pilzbrühe

Pilze | Buchweizennudeln
Madeiragel | Soja

Umami Brühe

Pilze | Buchweizennudeln
Färsenfleisch | Soja

Hummer-Kokosbisque

Kaisergranat | Salsiccia
Blumenkohl

ZWISCHENGANG



Kappeler Ei & grüner Spargel

Gebackenes Knusper Ei
Misoschaum | Pinienkernvinigrette
glasierter Spargel

Hunsrücker Kalb & Strozzapreti

Cremiges Ragu „alla Bolognese“
Trüffel | Schnittlauch

HAUPTGANG

Butter Chicken vom Eifler Prachthahn

Kerbelpüree | Haselnuss | Datteln

Pfeffersteak „Bellevue“

Portwein-Schalottenjus |
marinierte Salatherzen | Trüffelpommes

Bretonischer Seeteufel & Ricotta

Paprikajus | gesalzener Ricotta
Artischockenchips | Sauce Verte

DESSERT



Rhabarber & Erdbeere

Variation von Rhabarber
Erdbeerpudding | Brunnenkresse-
Sorbet | Rhabarber-Hafer Financier



Kleine Käseauswahl

3 Sorten | Früchtebrot
Feigensenf



Brombeer-Sesam Tarte

schwarze Sesamcreme | Brombeersud
grünes Apfelsorbet

SÜSSER ABSCHLUSS

Pralinen | Petit Fours





LE GHOPIN

FINE DINING

IHRE MÖGLICHKEITEN

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

Die Menüs enden bei dem genannten Preis mit einem Dessert. Falls Sie Änderungen dieser Menüfolge wünschen, wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet. Auch Zwischengänge können als Hauptgang serviert werden.

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

Preise

3-Gang Menü	65,00
4-Gang-Menü	79,00
5-Gang Menü	99,00
6-Gang Menü	115,00

Weinbegleitung (pro 0,1l Glas) 9,50

Unsere Sommelière berät Sie gerne.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer / All prices in Euro including VAT

