

Sehr geehrter Gast

Herzlich Willkommen im Bellevue Rheinhotel
und im Restaurant Le Chopin.

Unsere Menüs sollen eine Hommage an die klassische Kochkunst ebenso sein wie die Liebe zur Region und deren Produkte widerspiegeln. Die Kreativität unseres jungen Küchenteams unter der Leitung von Sebastian Messinger, Mihai Doru, die Pâtisseries Asya Aleksieva und Stefan Kneip wird hierbei unterstützt vom Serviceteam um Restaurantleiterin Sarah Hortian und Sommelier Dana Doru, das Ihnen gerne die lokalen Tropfen kredenzt und Sie bei Ihrer Weinauswahl berät.

Bitte teilen Sie uns mögliche Allergien
oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung mit.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung
eines 5-Gang Menüs bis 20:00 Uhr und
eines 4-Gang Menüs bis 20:30 Uhr entgegen.
Das Restaurant Le Chopin ist ein tierhaarfrees
und rauchfreies Restaurant.

Wir verarbeiten in unseren Restaurants nur beste und frische Produkte
ausgewählter regionaler Züchter und Feinkostlieferanten. Zudem
verzichten wir auf den Einsatz von Lebensmitteln, die auf der „roten
Liste“ stehen. Es ist uns ein Anliegen, die nachhaltige Gewinnung der
Lebensmittel zu unterstützen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und
eine angenehme Zeit in unseren Restaurants.

Ihre

Familie Gawel

LE GIOPIN

FINE DINING

Regionales Menü

Weinkäse mit Musik

Saurer Zwiebelsud | Käsemousse | Laugencrunch

* * *

Rauchfleisch & Gerste

Gerstensalat | Räucherbrühe | Wildschinken

* * *

Rücken vom Hunsrücker Hirsch

Zwiebel-Nusskruste | Quitten-Ingwerjus | Steckrübe

* * *

Apfel von der Streuobstwiese

Interpretation von Tarte Tatin | Gewürzcreme | Sauerrahmeis

€72,00

Weinbegleitung pro 0,1l Glas 9,00

Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten reichen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit Informationen zu den enthaltenen Allergenen.

LE GHOPIN

FINE DINING

Degustationsmenü

Entenleber & Muscat Trauben

Marmorierte Terrine | Kernerweingelee | Brioche | Mandelhippe

* * *

Wintergemüse & Trüffel

Tatar vom gerösteten Wintergemüse | Trüffelsalat
Umami-Brühe

* * *

Loup de Mer & Wilder Broccoli

Zwiebel-Ponzu | Broccoli-Mandelcreme | Senf

* * *

Ètouffée Taube

Brust & Keule | Alblinsen | Feigencoulis | Pinienkerne

* * *

Valrhona „Cafe Noir“ & Minze

Schokoladen-Minzcremeux | Kaffeecreme | Pfefferminzsorbet

€94,00

Weinbegleitung pro 0,1l Glas 9,00