



## 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 Patissière Noemie Veillon und Konditor Stefan Kneip, ergänzt durch unser Serviceteam um Restaurantleiterin Lisa Andres 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

### Entenleberterrine und schwarzer Trüffel

Haselnüsse | Cranberries | Portwein

### Wasserbüffel vom Bodensee

Tatar | Eigelbcreme  
eingelegte Zwiebeln



### Rettich und Blutorange

Fenchel | Mandel  
Eingelegte Beete

## SUPPE

### Hunsrücker Wild & Ziege

Essenz | Ziegenkäseravioli  
Buchенpilze

### Krustentier & Jakobsmuschel

Consomme | Kohlrabi-Kimchi  
gebackene Jakobsmuschel

### Hummer-Kokosbisque

Rosenberg-Garnele | Chorizo  
Paprika-Zwiebelconfit

## ZWISCHENGANG



### Andengold Kartoffel & Spargel

Röstsud | confierte Steckrübe  
eingelegte Zwiebel

### Hunsrücker Kalb & Strozzapreti

Cremiges Ragu „alla Bolognese“  
Trüffel | Schnittlauch

## HAUPTGANG

### Hirschkalb & Boudin Noir

Hirschkalbsrücken mit  
Blutwurstkruste | Sellerie-Speckpüree  
Hagebuttengel | Preiselbeerkrokette

### Pfeffersteak „Bellevue“

Portwein-Schalottenjus |  
marinierte Salatherzen | Trüffelpommes

### Steinbutt & Tomate

Räucher Beurre blanc  
Ochsenherztomate | Kapern

## DESSERT



### Valrhona Grand Cru 80% & Piemonteser Haselnuss

Schokoladen-Aprikosentörtchen  
Haselnusseis | Kaffeeganache



### Kleine Käseauswahl

3 Sorten | Früchtebrot  
Feigensenf



### Walnuss & Honig

Walnuss Chiboust  
Birnenkompott mit Rosa Pfeffer  
Honigwein-Buttereis | Himbeere

## SÜSSER ABSCHLUSS

Pralinen | Petit Fours





# LE CHOPIN

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

Weinbegleitung (pro 0,1l Glas) 10,50

*Unsere Sommelière berät Sie gerne.*

