

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 Lisa Andres 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

Rettich und Blutorange | Fenchel | Mandel | eingelegte Beete
19,00

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

Ceviche von der Dorade | Mango-Crispy Chilli Marinade | Avocado
24,90

S U P P E

Roscoff-Zwiebel | Velouté | Zwiebel-Estragon Chutney | Coppa aus der Eifel
16,00

Kappeler Gockel Essenz | süß-saurer Spargel | Kräuterroulade
18,00

Hummer-Kokosbisque | Rosenberggarnele | Chorizo | Paprika-Zwiebelconfit
19,00

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

„Andengold“ Kartoffel und Steckrübe | Röstsud | confierte Steckrübe
21,00

Cremiges Ragout vom Hunsrücker Kalb „alla Bolognese“ | Strozzapreti | Trüffel
23,00

H A U P T G A N G

Geflämmte Fjord-Forelle | Austernschaum | Gurken-Apfelrelish
39,00

US Teres Major „gegrillt“ | Rotweinrisotto | Austernpilze | Sauce Hollandaise
40,00

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

D E S S E R T

Feige und Ricotta | Pistaziencreme | Schokoladen-Himbeersorbet
16,00

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

Walnuss Chiboust | Birnenkompott | Honigwein-Buttereis | Himbeere
17,00

LE CHOPIN

FINE DINING

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 Menü 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 Menü

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

