

## *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 Patissierè Asya Aleksieva und Konditor Stefan Kneip, ergänzt durch unser Serviceteam um Restaurantleiterin Sarah Hortian und Sommelière Dana Doru.

Unsere Küche ist geprägt von der Klassik wobei wir uns dem modernen Einfluss nicht verschließen möchten. Die Weinkarte legt ihren Schwerpunkt auf unser Weinanbaugebiet – dem Mittelrhein. 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.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Bestellungen „Der großen Genussreise“ nur bis 20Uhr entgegen nehmen. Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so teilen Sie uns dies bitte vorab mit.

Das Restaurant Le Chopin ist ein tierhaarfrees und rauchfreies Restaurant.

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

Ihre

Familie Gawel & Team



# LE GIOPIN

FINE DINING

## *Vegetarische Genussreise*

„Fleischlos Glücklich“

### **Auftakt**

Kartoffelbrot | Demi Sel Butter | Amuse

\* \* \*

### **Lauch & Ziegenfrischkäse**

Gegrillter Lauch | eingelegter Kürbis | Ziegenquarkeis

\* \* \*

### **Kürbis & Thai Curry**

Schaumsüppchen mit Erdnuss | Kürbis-Falafel  
Zwiebel-Paprikaconfit

\* \* \*

### **Schwarzwurzel & Esskastanie**

Glasierte Schwarzwurzel | Rosinen-Kapernsauce | Maronencreme

\* \* \*

### **Heidelbeere & Pistazien**

Parfait | Pistaziencreme | Bergamotten-Sorbet | Gin-Tonic

\* \* \*

### **Süßer Abschluss**

Pralinen | Petit Fours

79,00

Weinbegleitung pro 0,1l Glas 9,50

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

# LE GHOPIN

FINE DINING

## *Große Genussreise*

„Wunschlos Glückliche“

### **Auftakt**

Kartoffelbrot | Demi Sel Butter | Amuse  
\* \* \*

### **Foie Gras au Torchon**

Entenleberterrinen | Aprikosen | Brioche  
\* \* \*

### **Safran -Fischconsomme**

Kaisergranat | Salsiccia | Blumenkohl  
\* \* \*

### **Steinbutt & Fenchel**

Gegrillter Steinbutt | Kräuterfumet | Fenchelsalat | Quittengel  
\* \* \*

### **Filet vom Eifler Kalb**

Gorgonzolamousse | Wirsingrolle mit Zunge | Walnüsse  
\* \* \*

### **Birne & Honig**

Pinienkernkeks | Grapefruitschaum | Honigeis  
Soja-Caramelia-Ganache  
\* \* \*

### **Süßer Abschluss**

Pralinen | Petit Fours

99,00

Weinbegleitung pro 0,1l Glas 9,50