



## 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



### Chicoree & Erdnuss

Gegrillter Chicorée | Erdnusscreme  
mariniertes Gemüse  
Blutorangendressing

### Wasserbüffel vom Bodensee

Tatar | Eigelbcreme  
eingelegte Zwiebeln

### Schottischer Lachs & Kohlrabi

Kohlrabi-Apfelsud | Bopparder Rapsöl  
Kressecreme | Meerrettich

## SUPPE



### Spargel-Haselnusssuppe

Bärlauchtasche | Zuckerschoten  
süß-saurer Spargelsalat

### Kalbsessenz

Leberflan | Shii Take  
Teriyaki Filet | Radieschen

### Hummer-Kokosbisque

Rosenberg-Garnele | Chorizo  
Paprika-Zwiebelconfit

## ZWISCHENGANG



### Andengold Kartoffel & Spargel

Röstsud | glasierter Spargel  
eingelegte Zwiebel

### Hunsrücker Kalb & Strozzapreti

Cremiges Ragù „alla Bolognese“  
Trüffel | Schnittlauch

## HAUPTGANG

### Ahrtal Lamm & Rote Bete

Rücken | Senfcreme  
eingelegte Bete

### Pfeffersteak „Bellevue“

Portwein-Schalottenjus |  
marinierte Salatherzen | Trüffelpommes

### Zanderfilet

Paprikajus | Fenchel-Brandade  
Zucchini

## DESSERT



### Skyr & Rhabarber

Skyrmousse | Rhabarber-Buttereis  
Sable | Meringue



### Kleine Käseauswahl

3 Sorten | Früchtebrot  
Feigensenf



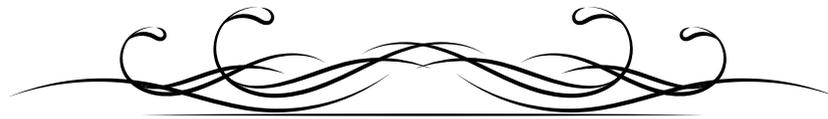
### Orange & Schwarzer Tee

Zimt-Nelkencreme | Schwarztee Eis  
kandierte Kumquats

## 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.*

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

