



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

✓ **Tomaten von Theo Frings & Bohnen**
Bunte Tomaten | eingelegte Bohnen
Burrata Schaum

Wasserbüffel vom Bodensee
Tatar | Eigelbcreme
eingelegte Zwiebeln

Müritz Stör & Gurke
Störfilet gebeizt & geräuchert
Gurken-Wakamesalat
Sonnenblumencreme

SUPPE

✓ **Pfifferlinge & Aprikose**
Pfifferlingssuppe | Salz -Aprikose
Kartoffeltasche

Krustentier & Jakobsmuschel
Consomme | Kohlrabi-Kimchi
gebackene Jakobsmuschel

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

Steinbutt & Tomate
Räucher Beurre blanc
Ochsenherztomate | Kapern

DESSERT

✓ **Valrhona Grand Cru 80% &
Piemonteser Haselnuss**
Schokoladen-Aprikosentörtchen
Haselnusseis | Kaffeeganache

✓ **Kleine Käseauswahl**
3 Sorten | Früchtebrot
Feigensenf

✓ **Erdbeer & Schokolade**
Karamellisierte weiße Schokolade
Spicy-Mangosorbet | gepickelte Erdbeeren

SÜSSER ABSCHLUSS

Pralinen | Petit Fours





LE GHOPIN

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

