

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 Pâtissière 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

* * *

Bunte Tomaten von Bio-Frings

Salat | Burrata | Pinienkerne | Sommerkräuter

* * *

Kappeler Landei

Stunden Ei | junge Erbsen | Pfefferkäse gehobelt

* * *

Kräuterseitling vom Grill

BBQ Jus | gegrillte Schalotte | Mais

* * *

Ananas & Kokos

Gepfefferte Ananas | Kokosauszug | Exotic Sorbet

* * *

Süßer Abschluss

Pralinen | Petit Fours

€72,00

Weinbegleitung pro 0,1l Glas 9,00

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

LE CHOPIN

FINE DINING

Große Genussreise

„Wunschlos glücklich“

Auftakt

Kartoffelbrot | Demi Sel Butter | Amuse

* * *

Gelbflossenmakrele & Gurke

Schwarzer Rettich | eingelegte Gurke
Ingwer-Limetten-Joghurtsud

* * *

Kalbsbries & Petersilienwurzel

Linsen | Beurre Blanc mit Haselnuss | Buchenpilze

* * *

Dorade Rosè & Zitrus

Zitrusfumet | gegrillter Chicoree | Harissacreme

* * *

Rücken vom Salzwiesenlamm

Vadouvan gewürzt | Paprika | Avocado gegrillt | Mispel

* * *

Pfirsich & Himbeere

Törtchen | Himbeer-Basilikum-Olivenöljus | Sorbet

* * *

Süßer Abschluss

Pralinen | Petit Fours

€94,00

Weinbegleitung pro 0,1l Glas 9,00