

Menüvorschläge 2022

Diese Menüs bieten wir ab 10 Personen mit einer einheitlichen Gangfolge an.
Die Preise beinhalten einen „Gruß aus der Küche“ als Einstieg in das Menü, das festliche Herrichten der
Tafel und das Erstellen von Menükarten.

Menü 1

Regionales Menü

Dieses kreative, saisonale Menü, unterstützt den „Slow Food-Gedanken“. Es wird zubereitet aus Produkten
der Region und teilweise gekocht nach heimischen Rezepten.

Scheiben vom Hunsrücker Rind mit Sauce Gribiche und Apfel-Selleriesalat

und/oder (Wahl kann vor Ort getroffen werden)

Kraftbrühe vom Kappeler Gockel mit Eierflocken und Gemüseperlen

Rheinischer Sauerbraten vom Highland Cattle Rind
mit zweierlei Sellerie und Kartoffelkrapfen

Apfelschnitte mit Walnuss und Sauerrahm

37,00 (als 3-Gänge-Menü) bzw. 42,00 (als 4-Gänge-Menü)

Menü 2

Zweierlei von der Tomate mit Kräutersalat

Auf der Haut gebratene Dorade mit Hummerbuttersauce
Leipziger Allerlei und Bandnudeln

oder (Wahl muss bis Vortag getroffen werden)

Eifler Schweinefilet im Kräuter-Senfmantel
Sauté von Pilzen und Gemüse dazu Pommes macaire

Himbeermousse-Törtchen
mit Limetten-Joghurt-Sauce

42,00 (bzw. 47,00, wenn beide Hauptgänge zur Wahl stehen)

Menü 3

Ententerrine mit Sauce Cumberland
und bunte Blattsalate

Geflügel-Consommé mit Perlen und Flädle

Zanderfilet im Speckmantel gebraten
auf tomatisiertem Saison-Gemüse und cremige Thymianpolenta

Schokoladeneis-Parfait mit Macadamia-Crumble und Sternanis-Sauce

45,00

Menü 4

Leicht pochierte Forelle mit Kräuteressig-Vinaigrette
und Wurzelgemüsesalat

Bopparder Senfsüppchen mit Riesling verfeinert und Rote Bete

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Kräuterpilzen
dazu breite Bohnen und Kartoffelgratin

oder (Wahl muss bis Vortag getroffen werden)

Krosse Fjord-Forelle
auf Linsen-Kartoffelcurry mit Spinat

Basilikumcreme mit Erdbeer-Champagnersorbet und Haferkrokant

49,00

Menü 5

Rote Bete Carpaccio mit Himbeerdressing, Hirtenkäse und Babyspinat

Feine Velouté mit Lauch und Croutons, verfeinert mit Käse

Confierte Entenkeule mit Thymianjus
auf Apfel-Spitzkohl und Kartoffeltaschen

Schwarzwälder Kirsch mal anders (Schokocreme, Lavendel, Kirschsorbet ,Streusel)

45,00

Menü 6

Geflügelleber Törtchen
mit Mandelcreme und Balsamico-Kirschen

Kohlrabi-Leinölsüppchen mit Flusskrebse

Gebratener Rotbarsch mit Tomatenkruste
auf Artischocken-Olivenragout und gebratene Gnocchi

oder (Wahl muss bis Vortag getroffen werden)

Glasierte Rinderbacke mit Portweinjus
dazu gefüllter Wirsing und Serviettenknödel

Passionsfrucht-Kokos Baba mit Honig-Chantilly

55,00

Menü 7

Kaninchenrilette-Terrine mit Brotchips
Pistazien und Weinbergspirsich

Fisch-Velouté mit Safran und Muscheln

Tranche vom Roastbeef – im Ganzen gebraten –
mit Sauce Bearnaise, Kartoffel-Roulade und Gemüse der Saison

Schokoladenkuchen mit pochierter Portwein Birne und Malzeis

52,00

Menü 8

Ceviche von der Dorade auf Avocado
mit Limette und Koriander

Waldpilzessenz mit Sellerie und Kürbis

Orangen-Estragon-Sorbet mit gesprudelter Sangria

Gefüllte Brust vom Schwarzfederhuhn mit Trüffel und Champignons
mit Süßkartoffelcreme und Gemüseschnitte mit Erdnusscrunch

oder (Wahl kann vor Ort getroffen werden)

Kabeljau „Finkenwerder Art“
auf Rahmspinat und Nusskartoffeln

Opera-Schnitte mit Zitrusfrucht-Salat

66,00 (bzw. 70,00, wenn beide Hauptgänge zur Wahl stehen)

...und als köstlichen Abschluß:

Pralinen – Petit Fours – Feingebäck
(3 Stück p. P.) 4,50



Bellevue Rhenish Hotel
— Familientradition seit 1887 —

Menüvorschläge Fine Dining 2022

Diese Menüs servieren wir gerne in unserem Fine Dining Restaurant „*Le Chopin*“

Menü C1

Amuse-Bouche

Gebratene Jakobsmuschel
mit Blumenkohl-Variation und Algen-Dashi

Hähnchen-Velouté
mit Brioche Croutons und schwarzem Trüffel

Medaillon vom Kalbsfilet „Rosato“ mit Lardo-Nusskruste
mit Soja-Shiitake, Orangen-Chicorée und Speck-Charlotte

Choux Bun mit Mocca-Creme

Pralinen - Petit Fours - Feingebäck

74,00 (auch als 3-Gänge-Menü möglich: mit Suppe zu 54,00 / mit Vorspeise zu 57,00)

Menü C2

Amuse-Bouche

Marmorierte Entenleberterrinen mit Kräutersalat
Portwein-Feige und getrocknetem Fruchtbrot

Krustentieressenz
mit Miso, Tomaten-Chutney und konfierter Makrele

Sanft gegartes Rinderfilet mit Rotwein-Buttersauce,
Schalotten-Confit, jungem Gemüse und Kartoffelroulade

Safran-Mousse-Törtchen mit Dattel-Pekannuss-Crunch und Orangenblüteneis

Pralinen - Petit Fours – Feingebäck

76,00 (auch als 3-Gänge-Menü möglich: mit Suppe zu 57,00 / mit Vorspeise zu 59,00)

Menü C3

Amuse-Bouche

Lachstatar mit eingelegten Zwiebeln
Avocado und Tomatenwasser

Schaumsüppchen von Hummer und Kokos
mit gegrillter Jakobsmuschel

Steinbutt mit Champagnerschaum
und getrüffeltem Fregola Sarda

Limetten-Sorbet mit Aufguss

Lammrücken in orientalischer Würze
Sesam-Jus, gegrillte Aubergine ,Bulgur-Salat und Bohnenfalafel

Mini-Cake mit Zitrone und Meringue
dazu Riesling-Eis

Pralinen - Petit Fours - Feingebäck

96,00 (auch als 4-Gänge-Menü möglich zu 75,00)

Rustikales Weinkeller-Menü

(serviert in unserem historischen Weinkeller; ab 25 Personen)

Hunsrücker Kartoffelsuppe mit Haussalami und Kracherle

Knusprige Spanferkelkeule – vor Ort tranchiert –
dazu Kümmelsauce, Rosmarinkartoffeln und Weinkraut oder Rotkraut (je nach Saison)

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis

34,00 €

Sonstige Details:

Exklusivreservierungen

Bei Verfügbarkeit stellen wir Ihnen gerne einen Raum exklusiv für Sie und Ihre Gäste zur Verfügung. Hierbei stehen Ihnen die folgenden Räumlichkeiten zur Verfügung – es gilt der jeweilige Mindest-Speisen- und Getränkeumsatz*:

Historischer Weinkeller, nur mit Kerzen illuminiert	800,00 €
„Belle Etage“ mit 110 qm (max. 30-35 Personen)	1.500,00 €
„Belle Etage“ mit 180 qm (max. 90-100 Personen)	4.000,00 €
„Le Bristol“ rechter Bereich (Kapazität max. 50 Personen)	2.000,00 €
linker Bereich inkl. Buffet (Kapazität max. 60-70 Personen)	3.500,00 €
„Le Bristol“ komplett (Kapazität bis 140 Personen)	7.000,00 €
„Le Chopin“ Wochentag (Kapazität max. 50 Personen)	2.500,00 €
„Le Chopin“ Freitag oder Samstag (Kapazität max. 50 Personen)	3.000,00 €

*Bei einer Buchung für ein Mittagessen entfällt der Mindestumsatz.

Nutzungsdauer Mittagessen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Mittagsreservierungen die Räumlichkeiten bis max. 16:30 Uhr zur Verfügung stellen. Diese müssen im Anschluss für den Abendservice vorbereitet werden.

Nutzungsdauer Abendessen

In unseren Preisen ist die Nutzung der Räumlichkeit bis 23:00 Uhr inkludiert und steht Ihnen und Ihren Gästen zur Verfügung.

Nach 23:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag (netto) von 150,00 € / angefangene Stunde wie folgt:

Bis 35 Gäste 1x/h Bis 80 Gäste 2x/h Bis 100 Gäste 3x/h Ab 101 Gäste 4x/h

Hinzubuchbare Leistungen

Partylicht (LED/pro Licht)	5,00 €
Bluetooth-Lautsprecher JBL Extreme2	10,00 €
Beamer inkl. Leinwand	20,00 €
Mikrofonanlage	50,00 €
Beschallungsanlage (inkl. Mischpult & Mikrofon)	100,00 €
Hochzeitstorte (mehrstöckig)	ab 300,00 €
Runde Tische a 8 mit bodenlangen, weißen Tischdecken (pro Tisch)	10,00 €
Tischdekoration	nach Absprache

Enthalten in unseren Angeboten ist die eigene Tischdekoration mit einer Blume.

Gerne bestellen wir in Ihrem Namen Gestecke beim örtlichen Blumengeschäft (ab ca. 18,00 €/Stück)

Abweichend können je nach Verfügbarkeit auch anderslautende Bedingungen vereinbart werden.