

Sehr geehrter Gast

Herzlich Willkommen im Bellevue Rheinhotel und im Restaurant Le Chopin.

Unsere Menüs sollen eine Hommage an die klassische Kochkunst ebenso sein wie die Liebe zur Region und deren Produkte widerspiegeln. Die Kreativität unseres jungen Küchenteams unter der Leitung von Sebastian Messinger und Pâtissier Stefan Kneip wird hierbei unterstützt vom Serviceteam um Christoph Kollmeier und Przemyslaw Wrzesinski, die Ihnen gerne die lokalen Tropfen kredenzen und Sie bei Ihrer Weinauswahl beraten.

Bitte teilen Sie uns mögliche Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten vor Ihrer Bestellung mit.

Wir bitten Sie, sich ab 6 Personen, für eine einheitliche Menüfolge zu entscheiden.

Das 7-Gänge Degustationsmenü servieren wir nur tischweise.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung eines 5-|7-Gang Menü bis 20:00 Uhr eines 4-Gang Menü bis 20:30 Uhr und eines 3-Gang Menü bis 21:00 Uhr entgegen.

Das Restaurant Le Chopin ist ein tierhaarfrees und rauchfreies Restaurant.

Wir verarbeiten in unseren Restaurants nur beste und frische Produkte ausgewählter regionaler Züchter und Feinkostlieferanten. Zudem verzichten wir auf den Einsatz von Lebensmitteln, die auf der „roten Liste“ stehen. Es ist uns ein Anliegen, die nachhaltige Gewinnung der Lebensmittel zu unterstützen.

Ein Auszug unserer regionalen Partner:

Forellenzucht: Hr. Bals, Burgen/Baybachtal & Forellen Ringelstein aus Boppard

Lamm: Heinz Weidenbach, Bacharach-Henschhausen

Eier & Poularden: Geflügelhof Bauer, Kappel (Bodenhaltung und eigenes Schlachthaus)

Rind: Highland-Cattle-Zucht Manfred Wehr, Boppard-Windhausen

(Bio-zertifiziert & eigenes Schlachthaus)

Wild: Forstamt, Boppard und Förster Pfaffenberger, Brey

Ziegen und Lamm: Bernd Merscher, Karbach (beweidet die Hänge des Mittelrheintals)

Ziegenkäse: Vulkanhof Ziegenkäserei, Gillenfeld/Eifel

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und einen angenehme Zeit in unseren Restaurants.

Ihre

Familie Gawel



Regionales Menü

Temperiertes Saiblingsfilet
mit Möhrencreme und Schnittlauchöl
16,00

- * **Schaumsüppchen vom Hunsrücker Apfel und Kürbis**
mit Bauch vom Landschwein und Erdnüssen
11,00
- * **Sanft geschmorte Eifler Rinderbacke**
in Burgundersauce, mit Haferwurzel und Kartoffel-Speckpraline
25,00
- * **Maronenschaum mit weißer Schokolade**
Weinbergspfirsichkompott und Sanddorneis
12,00
- * als 3 Gang 39,00 als 4-Gang 45,00

Lieblings - Klassiker

Unser Carpaccio vom Eifeler Kalb
mit Parmegiano Reggiano, Trüffel und Kräuter
18,00

Hummer-Kokossüppchen
mit confiertem Cobiafilet
14,00

Feines vom Herbstgemüse
mit Gewürzerde und lauwarmem Erbsensüppchen
15,50

Fang des Tages
Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach dem Tagesfisch
Tagespreis

Original Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten
mit Zitronensäckchen, Rahm-Gurkensalat und Kräuterkartoffeln
23,90

Chateaubriand für 2 Personen (ca. 400g) oder Filetsteak 1 Person (ca. 200g)
mit Cognac-Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise
Saisonaalem Marktgemüse und Rosmarin-Kartoffeln
aus folgenden Garstufen können Sie wählen: rare/medium rare/medium/medium well/well-done
33,00 p.P.



Degustationsmenü

*★ **Wachtel & Weizengras**

Feines von der Wachtel | Creme und Öl vom Weizengras | Fermentierte Trauben
18,00

*★ **Hunsrücker Rind & Gänseleber**

Beef Tea | Gänseleberflan | Flanksteak Schinken | Caviar
15,00

Exklusiv für Sie mit „Caviarshot“ aus dem Caviar House & Prunier (10g) + 19,00

Ricotta & Zucchini

Gefüllte Zucchini-Blüte | geräucherte Ricotta-Tortellini | Kräuterinfusion
15,50

*★ **Island Seeteufel & Trüffel**

Warmes Tatar vom Seeteufel | Bramata Polenta | Portwein-Butter
19,50 als Hauptgang 32,00

*★ **Breyer Rehrücken im Gewürzmantel**

Curry-Spitzkohl | eingelegter Kürbis | Zimtblütenjus
33,00

★ **Nougat & Brot**

Salziges Nougateis | Brotschaum | Fenchel-Olivencrunch
12,00

*★ **Feige & Lavazza Kaffee**

Gewürzfeige im Papillote | „Opera“ Schnitte | Kaffee-Whisky-Feigeneis
15,00

* 4 Gänge Wachtel | Rind | Seeteufel oder Reh | Feige
66,00

★ 5 Gänge Wachtel | Ricotta | Seeteufel oder Reh | Nougat | Feige
79,00

7 Gänge Wachtel | Rind | Ricotta | Seeteufel | Reh | Nougat | Feige
98,00

Regionale Weinbegleitung
pro 0,1l Glas 5,50

Große Weinbegleitung
pro 0,1l Glas 7,50

Wir sind verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass bestimmte Teile unserer Produkte/Gerichte nicht frei von natürlichen Allergenen sind.
Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten reichen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit Informationen zu den enthaltenen Allergenen.