

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, Mihai Doru und Pâtissier Stefan Kneip wird hierbei unterstützt vom Serviceteam um Sarah Hortian, Dana Doru und Jens Gabelmann, das Ihnen gerne die lokalen Tropfen kredenzt und Sie bei Ihrer Weinauswahl berät.

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. Bei Bestellungen bis 12.00 Uhr am Tag der Reservierung besteht die Möglichkeit, 2 verschiedene Vorspeisen, 2 verschiedene Hauptgänge, und 2 verschiedene Desserts vorab auszuwählen.

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 tierhaarfreies 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

Feines vom Blumenkohl

mit Hunsrücker Pastrami und eingelegtem Kürbis
17,00

* **Cremesüppchen von Alblinsen**

mit Quitte und Hunsrücker Leberwurstkräpfen
12,00

* **Rinderbacke - in Regent glasiert -**

auf Stielmus und Kartoffel-Pilztaschen
26,00

* **Topfensoufflé mit Riesling-Apfel** (Zubereitungszeit 20 Minuten)
und Rosensorbet
13,00

* als 3-Gang 45,00

als 4-Gang 49,00

Weinbegleitung zum Regionalen Menü
pro 0,1l Glas 5,50

Liebblings - Klassiker

Tatar vom altdeutschen Büffel

mit Rinderschinken-Dashi, Zwiebel und Eigelbcreme
18,00

Hummer-Kokossüppchen

mit confiertem Cobiafilet
16,00

Wildbolognese vom Hunsrücker Hirsch

mit feinen Bandnudeln, Wintertrüffel und Parmegiano Reggiano
19,00

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

★ **Wild Taube & Sellerie**

Rosa Brust und krosse Praline | Sellerie in Texturen
18,00

*★ **Unsere „Bouillabaisse“**

Piment d'espelette | Knoblauchravioli | geflämte rote Wildgarnele
16,00

* **Bundmöhre & Erdnuss**

Confierte Bundmöhre mit Erdnusscrunch | Mais-Falafel | Couscous
16,00

*★ **St.Pierre & bunte Zucchini**

Tomaten-Beurre Blanc | Zucchiniblätter | schwarzer Knoblauch
20,00 als Hauptgang 33,00

*★ **Breyer Rehrücken & Topinambur**

Curryjus | Gänselebersauce | eingelegte Cranberry | Nussbutter Topinambur
33,00

★ **Eifler Ziegenfrischkäse & Spitzpaprika**

Ziegenkäseis | gelierter Paprika-Himbeersud | Paprikaconfit
12,00

*★ **Edelweiß von Original Beans & Kaffee**

Karamellierte weiße Schokolade | Kumquats | Kaffee-Kardamomeis
15,00

* 4 Gänge Bouillabaisse | Möhre | St.Pierre oder Reh | Schokolade
66,00

★ 5 Gänge Taube | Bouillabaisse | St.Pierre oder Reh | Ziege | Schokolade
79,00

7 Gänge Taube | Bouillabaisse | Möhre | St.Pierre | Reh | Ziege | Schokolade
98,00

Weinbegleitung zum Degustationsmenü
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.