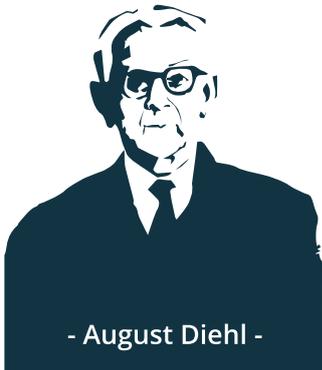




Küchenöffnungszeiten:

Mo. - So. 18 - 21 Uhr



- August Diehl -

Willkommen im Diehls!

Direkt am schönen Rheinufer gelegen, heißen wir unsere Gäste im schönen Stadtteil Koblenz - Ehrenbreitstein seit 1919 willkommen. Ursprünglich von August Diehl als „Café-Rheinterrassen“ eröffnet, entwickelte sich das DIEHLs im Laufe der Jahre zu dem bis heute familiengeführten Hotel und Restaurant mit Rheinblick.

Wir freuen uns, euch in unserer familiären Atmosphäre begrüßen zu dürfen.



Additive,
Allergene*



Wenn es mal
langweilig ist...

Legebstoff

INFO : Informationen zu den Allergenen (laut EU Verordnung Nr. 1169/2011) könnt ihr gerne bei unserem Team erfragen oder die Allergenliste über den QR - Code einsehen.

Vorspeisen

Räucherforelle | Crème fraîche | Kartoffel ^{d, g} 14,00

Tatar von der geräucherten Forelle mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, Schnittlauch auf knusprigen Kartoffelrösti, garniert mit Forellenkaviar

Couscous | Chicorée | Dattel | Mandel | Minze ^{a1, h2, j}  12,00

Winterlicher Couscous mit karamellisiertem Chicorée, gerösteten Mandeln, Medjoul - Datteln und Minze

Salate

Salat | Rohkost | Kresse ^{m, o}  10,50

Saisonaler Salat an Kräuter-Vinaigrette mit gerösteten Kernen und Gemüsebrunoise

klein 7,50

wahlweise mit: gegrillter Maishähnchenbrust + 10,50

Thunfischfilet im Sesammantel ^{d, k} + 11,90

Feldsalat | Kartoffel | Granatapfel ^{j, 3, 5} 13,00

In Kartoffel - Dressing marinierter Feldsalat mit Granatapfelkernen und lila Kartoffeln

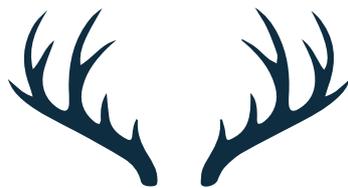
Suppen

Rotkohl | Preiselbeere | Kokos ^f  8,50

Fruchtige Rotkohlsuppe mit Preiselbeeren und Kokoscreme

Schwarzwurzel | Pumpernickel ^{a2, f, g} 8,50

Schwarzwurzelcremesuppe mit Pumpernickelerde



Unsere Empfehlung

Rehrücken

sous - vide - gegart (400 gr.) | für 2 Personen

an Preiselbeerjus, mit Rotkohl, saisonalem Gemüse und gebratene Scheiben
vom Serviettenknödel ^{a1,c,g}

140,-

Hauptgerichte

Cordon Bleu | Bratkartoffel ^{a1, c, g} 28,50

Kalbsschnitzel von Hand gewickelt und paniert, gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, dazu goldbraune Kartoffelscheiben mit Speck und Zwiebeln

Wiener Schnitzel | Kartoffel | Gurke ^{a1, c, g, j, 3} 26,50

Zwei Kalbsschnitzel mit Wiener Garnitur, dazu Kartoffel-Gurkensalat mit leichter Dijonsenf-Note

Rumpsteak | Gemüse | Fondantkartoffel ^{g, l} - *sous-vide gegart* 34,50

200 gr. Rumpsteak vom Angusrind mit Sauce Bordelaise, Gemüse der Saison und Fondantkartoffeln

Duett von der Wildente | Spitzkohl | Polenta ^{f, g} 28,00

Confit und rosa gebratene Brust von der Ente, an glasiertem Spitzkohl und cremiger Polenta

Winterkabeljau | Risotto | Kräuterseitling | Zitrone ^g 29,50

Loin vom Winterkabeljau an Zitronen - Thymian - Risotto und gebratenen Kräuterseitlingen

Rote Linsen | Sonnenblumenkerne | Kokos | Winterspinat ^{a1, c, g}  21,50

Indisches Linsen - Dal mit Garam Masala, Ingwer und Kokosmilch, dazu Winterspinat, knusprige Sonnenblumenkerne und Naanbrot

Waldpilz | Serviettenknödel | Hafer ^{a1, a4, f}  22,50

Deftiges Ragout von Waldpilzen an Scheiben vom Serviettenknödel und Hafercreme

Desserts

Kürbis Karamell ^{a.1, c, g}		13,50
Lauwarmer Kürbiskuchen mit Zimt, Nelke und Muskatblüte, dazu Eis vom Salzkaramell		
Schokolade Birne Pistazie ^{a1, f, h7}		14,00
Duett von weißer und dunkler Schokoladenmousse, an karamellisierter Birne mit Pistaziencrunch		
Dreierlei Sorbet		12,00
Sauerkirsche, Mango - Passionsfrucht und Cassis		
Käseauswahl ^{a.1, g}		13,50
Käsespezialitäten von europäischen und heimischen Käsereien, dazu Brot, Butter, Weintrauben und Chutney		

Eis

Nuss Krokant ^{g, h, 2, h.3}		6,50
Eis von Bourbon-Vanille, Schokolade und Walnuss, mit Sahne und Haselnusskrokant		
Frogurt ^g		7,00
Joghurteis mit frischen Früchten		
Schokolade Vanille ^g		6,00
Schokoladeneis, Bourbon-Vanillesauce und Sahne		
<i>oder</i>		
Bourbon-Vanille-Eis, Schokoladensauce und Sahne		
Eisauswahl	KUGEL	1,60
Bourbon-Vanille ^g , Erdbeere ^g , Walnuss ^{g, h.3} , Stracciatella ^g , Joghurt ^g und Schokolade ^g		
+ Sahne ^g		+ 1,00