



## 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!

*euer Diehls-Team*



Allergene und Zusatzstoffe

## Küchenöffnungszeiten:

Montag bis Sonntag 18 - 21 Uhr

## Vorspeisen

**Heilbutt | Fenchel | Orange | Grapefruit | Endivie<sup>d</sup>** 13,-

Scheiben vom kaltgeräucherten schwarzen Heilbutt, auf Fenchel-Endiviensalat mit Filets von Orange und Grapefruit

**Pfirsich | Burrata | Prosciutto | Rucola<sup>g, o</sup>** 14,-

Burrata auf gegrilltem Pfirsich mit Prosciutto, Rucola und Aceto Balsamico

## Salate

**Salat | Rohkost | Kresse<sup>m, 3, 5</sup>** *vegan* 10,5

Saisonaler Salat an Kräuter-Vinaigrette, Kresse und feinen Rohkostwürfeln

*klein* 7,5

wahlweise mit: gegrillt Maishähnchenbrust + 10,5

Thunfischfilet im Sesammantel<sup>d, n</sup> + 11,9

**Bulgur | Spitzpaprika | Tomate<sup>a1</sup>** *vegan* 12,-

Kısır – würziger Bulgursalat mit Tomaten-Paprikamark „Acı Biber Salçası“, Spitzpaprika, frischen Kräutern, Petersilie und Zitrone

## Suppen

**Erbse | Schweinefilet<sup>f, g, l</sup>** 8,5

Erbsencremesuppe mit gebeiztem Schweinefilet

**Gemüse | Orecchiette<sup>a1, f, l</sup>** *vegan* 8,5

Italienische Minestrone mit Orecchiette

Unsere   
Empfehlung

**Chateaubriande à la Rossini** <sup>a1.g.1</sup>

*für 2 Personen*

119,-

Sous-vide gegartes argentinisches Rinderfilet, am Tisch tranchiert,  
serviert mit Foie Gras, Trüffeljus, saisonalem Gemüse  
und Parmesan-Kartoffelgratin

# Hauptgerichte

<b>Cordon Bleu   Bratkartoffel</b> <sup>a1, c, g, o</sup>		28,5
Gewickelte und panierte Kalbsschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln		
<b>Wiener Schnitzel   Kartoffel   Gurke</b> <sup>a1, c, g, m, 3</sup>		26,9
Kalbsschnitzel mit Wiener Garnitur, dazu Kartoffel-Gurkensalat		
<b>Rumpsteak   Gemüse   Fächerkartoffel</b> <sup>g, o</sup>	<i>- sous-vide gegart-</i>	34,5
Rumpsteak (200 g.) vom Angusrind mit Sauce Bordelaise, Gemüse der Saison und Parmesan - Fächerkartoffeln		
<b>Lamm   Dukkah   Aubergine   Couscous</b> <sup>a1, g, h2, h4, h7, n</sup>	<i>- sous-vide gegart-</i>	28,5
Rosa gebratener Lammrücken mit Dukkahgewürz-Kruste aus gerösteten Haselnüssen, Sesam und orientalischen Gewürzen; dazu Couscous mit Aubergine und Joghurt-Minzsauce		
<b>Lachsforelle   Grüner Spargel   Kartoffelplätzchen</b> <sup>a.1, g, l</sup>		25,5
Auf der Haut gebratenes Filet von der Lachsforelle mit gegrilltem Spargel, Zitronenbutter und gebratenen Kartoffelplätzchen mit Speck		
<b>Spinat   Cannellini-Bohnen   Feta</b> <sup>a1, n</sup>	<i>vegan</i>	21,5
Knuspriger griechischer Strudel „Spanakopita“ – gefüllt mit Spinat, Kräutern und veganem Feta, dazu Hummus von weißen Bohnen		
<b>Aubergine   Bier   Krautsalat   Pommes Frites</b> <sup>a1, a2, f, l, m, o</sup>	<i>vegan</i>	22,5
Fish´n Chips - im Bierteig ausgebackene Auberginen mit hausgemachter Sauce Tartare, buntem Coleslaw und Pommes Frites		

# Desserts

<b>Ricotta   Kandierte Früchte   Mandel   Pistazie</b> <sup>c, g, h1, h7</sup>		13,5
Italienisches Parfait „Cassata Siciliana“ mit kandierten Früchten, Mandeln und Pistazien		
<b>Frischkäse   Zartbitterschokolade   Waldheidelbeere</b> <sup>a1, f</sup>	<i>vegan</i>	13,5
New York Cheesecake mit Schokoladenbiskuit und fermentierten Waldheidelbeeren		
<b>Himbeer   Mango - Passionsfrucht   Kiwi - Basilikum</b>	<i>vegan</i>	12,-
Dreierlei Sorbet		
<b>Käse   Brot   Butter   Chutney</b> <sup>a.1, g</sup>		13,5
Auswahl an Käsespezialitäten von europäischen und heimischen Käsereien, dazu Brot, Butter, Weintrauben, Feigensenf und Chutney		

# Eis

<b>Nuss   Krokant</b> <sup>g, h2, h3</sup>		8,-
Eis von Bourbon-Vanille, Schokolade und Walnuss, mit Sahne und Haselnusskrokant		
<b>Froghurt</b> <sup>g</sup>		8,-
Joghurteis mit frischen Früchten		
<b>Schokolade   Vanille</b> <sup>g</sup>		7,-
Schokoladeneis, Bourbon-Vanillesauce und Sahne <i>oder</i> Bourbon-Vanille-Eis, Schokoladensauce und Sahne		
<b>Eiskugel</b> <sup>g</sup>		je 1,8
Bourbon-Vanille <sup>g</sup> , Erdbeere <sup>g</sup> , Walnuss <sup>g, h3</sup> , Stracciatella <sup>g</sup> , Joghurt <sup>g</sup> und Schokolade <sup>g</sup> + Eierlikör, Kaffeelikör, Baileys		
<b>Portion Sahne</b> <sup>g</sup>		1,5