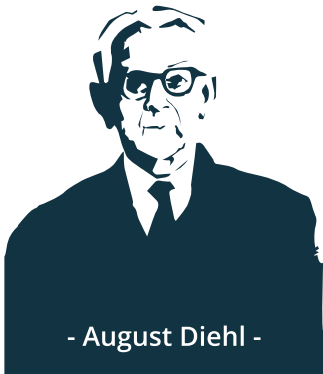




Küchenöffnungszeiten:

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

Kalb | Wurzelgemüse | Wildkräuter<sup>i, j, 3, 5</sup> 14,00

Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz an Wurzelgemüse-Vinaigrette und Wildkräutersalat

Karotten - „Lachs“ | Quinoa | Mango | Avocado | Spinat<sup>f, k</sup>  12,80

Veganer „Lachs“ von Karottenschleifen auf buntem Quinoa mit Mango, Avocado und Spinat, an süß-saurem Dressing

## Salate

Salat | Rohkost | Kresse<sup>m, o</sup>  9,90

Saisonaler Salat an Kräuter-Vinaigrette mit feinen Rohkostwürfeln und Kresse klein 6,90

wahlweise mit: gegrillter Maishähnchenbrust + 10,50  
Thunfischfilet im Sesammantel<sup>d, k</sup> + 11,50

Salatherzen | Speck | Parmesan | Weißbrot | Kaper<sup>a1, c, d, g, j</sup> 12,80

Caesar - Salat mit knusprigem Speck, Brotchips und gehobeltem Parmesanspänen

*Unser Tipp*  gegrillte Maishähnchenbrust + 10,50

## Suppen

Tomate | Basilikum | Fagottini<sup>a1</sup>  8,50

Tomatenessenz mit Fagottini, gefüllt mit Tomaten und Basilikum

Kohlrabi | Kartoffel | Bio - Lachs<sup>d, g, i</sup> 8,50

Kohlrabi - Kartoffelcremesuppe mit Tartar vom Lachs



## Unsere Empfehlung

### **Chateaubriande á la Rossini *für 2 Personen***

Argentinisches Rinderfilet - *sous vide gegart* - am Tisch tranchiert,  
mit Foie Gras, Trüffeljus, Gemüse der Saison und Fondantkartoffeln <sup>a1,g,i</sup>

118,-

## Hauptgerichte

**Cordon Bleu | Bratkartoffel** <sup>a1, c, g</sup> 26,00

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

**Wiener Schnitzel | Kartoffel | Gurke** <sup>a1, c, g, j, 3</sup> 24,50

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

**Rumpsteak | Gemüse | Fondantkartoffel** <sup>g, l</sup> - *sous-vide gegart* 32,50

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

**Lamm | Chimichurri | Couscous | grüner Spargel** <sup>a1, c, g, i, l</sup> - *sous-vide gegart* 25,80

Rosa gegrilltes Lamm an frischer Kräutersalsa, dazu Couscous mit grünem Spargel

**Dorade | Brokkolini | Belugalinse | Nussbutter** <sup>a.1, g, i</sup> 26,50

Gebratenes Doradenfilet an beurre blanc von Nussbutter, dazu Brokkolini und Balsamicolinsen

**Pappardelle | Burrata | Aubergine | Rucola | Parmesan** <sup>i, 5</sup> 21,50

Breite Bandnudeln in Olivenöl mit Auberginen geschwenkt, dazu Burrata und Rucola

**Bomba - Reis | „Chorizo“ | Gartenerbse | Paprika | Grüne Bohne** <sup>f</sup>



20,90

Paella „Alicante“ mit verschiedenem Gemüse und knuspriger veganer „Chorizo“ im Safransud

# Desserts

<b>Zitrone   Limoncello   Mascarpone   Löffelbiskuit   Erdbeere</b> <sup>a.1, c, g</sup>		14,50
Tiramisu von der Zitrone, in Limoncello getränkte Löffelbiskuits und Erdbeeren		
<b>Zartbitterschokolade   Sauerkirsche   Chili</b> <sup>a.4</sup>		13,50
Crème brûlée von Zartbitterschokolade mit feiner Chili-Note auf Schokoladenerde, dazu Sauerkirschsorbet und Kirschgel		
<b>Dreierlei Sorbet</b>		10,90
Himbeer, Mango - Passionsfrucht und Kiwi - Basilikum		
<b>Käseauswahl</b> <sup>a.1, g</sup>		13,50
Käsespezialitäten von europäischen und heimischen Käsereien, dazu Brot, Butter, Weintrauben und Chutney		

# Eis

<b>Nuss   Krokant</b> <sup>g, h. 2, h. 3</sup>		5,50
Eis von Bourbon-Vanille, Schokolade und Walnuss, mit Sahne und Haselnusskrokant		
<b>Frogurt</b> <sup>g</sup>		6,00
Joghurteis mit frischen Früchten		
<b>Schokolade   Vanille</b> <sup>g</sup>		5,00
Schokoladeneis, Bourbon-Vanillesauce und Sahne		
<i>oder</i>		
Bourbon-Vanille-Eis, Schokoladensauce und Sahne		
<b>Eisauswahl</b>	KUGEL	1,40
Bourbon-Vanille <sup>g</sup> , Erdbeere <sup>g</sup> , Walnuss <sup>g, h.3</sup> , Stracciatella <sup>g</sup> , Joghurt <sup>g</sup> und Schokolade <sup>g</sup>		
+ Sahne <sup>g</sup>		+ 0,60