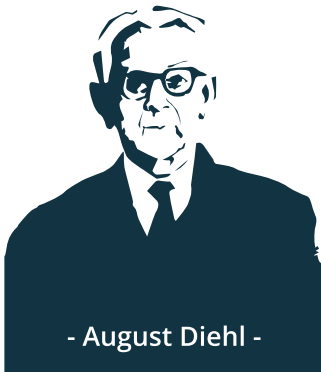




Küchenöffnungszeiten:

Mo. - So. 18 - 21 Uhr



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^{i, j, 3, 5} 14,50

Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz an Wurzelgemüse-Vinaigrette und Wildkräutersalat

Karotten - „Lachs“ | Quinoa | Mango | Avocado | Spinat^{f, k}  13,00

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

Salate

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

Saisonaler Salat an Kräuter-Vinaigrette mit feinen Rohkostwürfeln und Kresse klein 7,50

wahlweise mit: gegrillter Maishähnchenbrust + 10,50
Thunfischfilet im Sesammantel^{d, k} + 11,90

Salatherzen | Speck | Parmesan | Weißbrot | Kaper^{a1, c, d, g, j} 13,50

Caesar - Salat mit knusprigem Speck, Brotchips und gehobeltem Parmesanspänen

Unser Tipp  gegrillte Maishähnchenbrust + 10,50

Suppen

Tomate | Basilikum | Fagottini^{a1}  8,50

Tomatenessenz mit Fagottini, gefüllt mit Tomaten und Basilikum

Kohlrabi | Kartoffel | Bio - Lachs^{d, g, i} 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 ^{a1,g,i}

119,-

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		
Lamm Chimichurri Couscous grüner Spargel ^{a1, c, g, i, l}	- sous-vide gegart-	27,00
Rosa gegrilltes Lamm an frischer Kräutersalsa, dazu Couscous mit grünem Spargel		
Dorade Brokkolini Belugalinse Nussbutter ^{a.1, g, i}		26,50
Gebratenes Doradenfilet an beurre blanc von Nussbutter, dazu Brokkolini und Balsamicolinsen		
Pappardelle Burrata Aubergine Rucola Parmesan ^{a. 1, i, 5}		22,50
Breite Bandnudeln in Olivenöl mit Auberginen geschwenkt, dazu Burrata und Rucola		
Bomba - Reis „Chorizo“ Gartenerbse Paprika Grüne Bohne ^f		21,50
Paella „Alicante“ mit verschiedenem Gemüse und knuspriger veganer „Chorizo“ im Safransud		

Desserts

Zitrone Limoncello Mascarpone Löffelbiskuit Erdbeere ^{a.1, c, g}		14,50
Tiramisu von der Zitrone, in Limoncello getränkte Löffelbiskuits und Erdbeeren		
Zartbitterschokolade Sauerkirsche Chili ^{a4}		13,50
Crème brûlée von Zartbitterschokolade mit feiner Chili-Note auf Schokoladenerde, dazu Sauerkirschsorbet und Kirschgel		
Dreierlei Sorbet		12,00
Himbeer, Mango - Passionsfrucht und Kiwi - Basilikum		
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