


HAUS DIEPENTAL
ESSEN | TRINKEN | NATUR GENIESSEN



PICK DIR WAS RAUS

SPEISEN . GETRÄNKE . ANSICHTEN .





KOMM, WIR MACHEN EINEN AUSFLUG

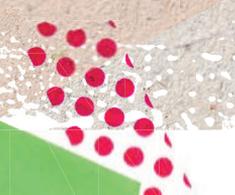
Was für ein bewegter Ort, an dem Du gerade sitzt. Ursprünglich baute das Geschlecht der Ritter von Diepental eine Wasserburg im Murbachtal. Wann das genau war, lässt sich nicht mehr rekonstruieren, nur, dass Margarete von Diepental eben diese Burg im Jahr 1440 erbt. Im Laufe der Jahrhunderte kam Diepental in bürgerlichen Besitz und das Gut verkam. Um die Jahrhundertwende erwarb die Familie Halbach das Gut und baute eine Talsperre zur Stromerzeugung. So verbinden viele Menschen schöne Erinnerungen mit Diepental: Ausflüge, Bötchen fahren, Camping bis hin zum Schwimmen lernen. Seele baumeln lassen, Natur erleben. Für die Zukunft gibt es attraktive Ideen, die das Gebiet wieder neu beleben werden. Das wird voraussichtlich noch bis 2025 dauern.



Und bis dahin? Abwarten? Wo doch Tee trinken viel schöner wäre. Wäre es nicht möglich jetzt schon ein gastronomisches Angebot zu kreieren, das zum Verweilen einlädt und diesen besonderen Ort weiterhin entspannt belebt? Geht das an einem Ort, der in die Jahre gekommen ist, der irgendwo zwischen dem Gestrigen und einem möglichen Morgen schwebt?

Wenn wir nicht Kirberg Catering wären, hätten wir es nicht gewagt. Wenn wir es nicht gewohnt wären, an sehr unterschiedlichen Plätzen unter häufig widrigen Umständen kulinarische Highlights zu servieren. So sind wir verzaubert von diesem Ort, seiner Geschichte und seiner entstehenden Zukunft. Wir sind begeistert von der Idee mit unserer gastronomischen Erfahrung, unserer Kreativität und unserem Mut etwas möglich zu machen.

**Schön, dass es geklappt hat.
Schön, dass Du da bist.**



Kleine Picknick Gebrauchsanweisung

So einfach geht das Terrassen-Picknick:

1. Lieblingsgerichte
und Getränke
aus der Karte
rauspicken.

2. Zur Theke gehen
und Picknicktasche
füllen lassen.



4. Das Ganze ggf. wieder-
holen (auch mehrfach).

3. Schönes Plätzchen
auf der Terrasse
suchen und: genießen.

♥ Vegan ♥ Vegetarisch

Für ungetrübten Genuss:

Wir informieren Dich gerne über die in unseren
Produkten und Gerichten enthaltenen Allergene
und Zusatzstoffe. Sprich uns bitte an.





SALATE

Nicht nur Grünzeug

Wir legen Wert auf Frische und Regionalität. Manche Zutaten wechseln deshalb nach Verfügbarkeit.

NUDELSALAT ♥ 5,60 €
Grillgemüse, Peperonata und Pinienkerne.

KARTOFFELSALAT^A ♥ 5,60 €
Gurke, Staudensellerie und süß-sauer fermentierte Zwiebeln.

COUSCOUS-SALAT ♥ 6,40 €
Pflirsich, Kürbis, Kichererbse, Sesam.

BUNTE MISCHUNG ♥ 6,40 €
Quinoa*, ach so nein, mit Kinoa, Sojadressing, Edamame, Chinakohl.

GARTENSALAT FLORA 9,40 €
Unser Klassiker: Blattsalate mit Hühnchen, Nüssen und Parmesan.

GRÜNES VERGNÜGEN ♥ 8,60 €
Die Zutaten wechseln schon mal, aber: Sie sind immer grün, z.B. Gurke, Grüne Trauben, Oliven.

WAHLWEISE:
Dressing à la Flora ♥
Vinaigrette ♥

A= Konservierungsstoffe

*Quinoa aus Köln = Kinoa. Kaum zu glauben, aber wahr: Unser Kinoa wird im Rheinland angebaut und geerntet.

Frisch. Lecker.
Für Dich.

SUPPE, CURRY & LASAGNE

Alles aus dem Glas

KAROTTENSUPPE ♥	6,50 €
Urkarotte, Kokosmilch und Ingwer.	
SÜSSKARTOFFEL-CURRY ♥	8,50 €
Mmh, Süßkartoffeln mit Paprika, Peperoni und Erdnüssen.	
GEMÜSELASAGNE ♥	8,90 €
Frisches Gemüse, Parmesan, Ricotta und Nudeln. Italienischer geht's kaum.	

NOCH WAS DABEI?

ZIEGENKÄSE ♥	6,50 €
Mit Kräutern in Olivenöl.	
KARTOFFELBRÖTCHEN ♥	1,00 €
(zu Blattsalaten, Suppen, Gulasch & Currywurst inklusive)	
LAUGENBREZEL ♥	3,90 €
BUTTERPRALINE	1,00 €





FLEISCH

Herzhaft gut

FRIKADELLE ^{A, B}

Vom Kalb - natürlich hausgemacht.

4,50 €

FLEISCHKÄSE ^{A, B, C}

Ein bayrisches Stück Fleisch. Und das mitten in Diepental.

4,90 €

CURRYWURST ^{A, B, C}

Richtig leckere Wurst. Richtig leckere Sauce. Wat willstest du mehr?

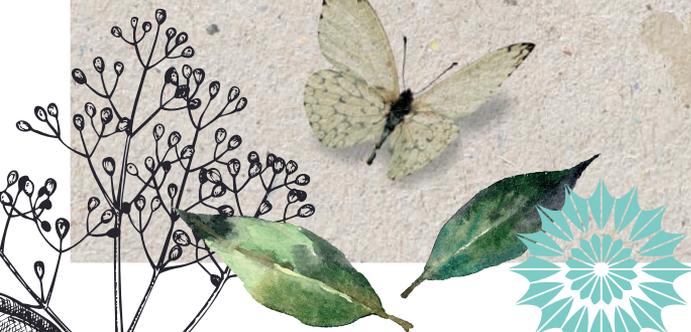
6,80 €

GULASCH VOM WEIDERIND

Fein abgeschmeckt und ewig lang geschmort.

9,90 €

A= Konservierungsstoffe, B= Antioxidationsmittel C= Phosphat





IM HAUS DIEPENTAL KANNST DU AUCH FEIERN, Deinen Früh- oder Spätschoppen zelebrieren oder Deinen Garten- stammtisch gründen.

Wenn Du Interesse an einem eigenen Outdoor-Event,
Deiner kleinen oder größeren Runde auf der Haus
Diepental Eventterrasse hast, schreib uns eine Mail,
dann können wir alles miteinander besprechen:
diepental@kirberg-catering.de

Ab 30 Personen
stellen wir den Grill auf,
bereiten alles vor
und es gibt Würstchen
oder Veganes mit Saucen
& Chutneys aus der
Kirberg Manufaktur.



Öffnungszeiten
& Infos:



KUCHEN & TORTE

Wie von Oma Käthe – nur eben ganz anders

AMERICAN CHEESECAKE 5,40 €

Für diesen Kuchen sind wir mittlerweile ein klein wenig berühmt.
Natürlich im Glas zubereitet – das ist das Geheimnis.

SCHOKO-KARAMELL-KUCHEN ♥ 5,20 €

Jedes einzelne „Stück“ im Glas geschichtet. Köstlich.

APFELKUCHEN ♥ 4,90 €

Im Glas zubereitet und gebacken. Das Rezept ist von Oma Käthe.
Und so schmeckt er auch.

ZITRONEN-BUTTERCREME-KUCHEN ♥ 5,20 €

Lemon Curd, vegane Buttercreme und Biskuit:
Das kann nur lecker sein, oder?





EISSPLITTERTORTE

Mmh, gefroren wie ein Eis, leicht knackige Wohlfühlorte:
Baiser, Haselnuss, Schokolade und Vanilleparfait.

5,40 €

KÜRBIS-MARMOR-KASTENKUCHEN ♥

3,90 €

SCHLAGSAHNE

1,50 €

WIE KOMMT DER KUCHEN EIGENTLICH IN'S GLAS?

Ganz einfach mit Liebe zum Detail und raffinierten Rezepturen.
Oma Käthes Apfelkuchen wird beispielsweise frisch gerührt,
Äpfel kommen hinzu und dann geht's im Glas direkt in den Ofen.
So bleibt er schön saftig. Glas aufdrehen, riechen und genießen.
Anschließend bitte die Augen wieder öffnen.



VORSICHT, SCHMECKT ZIEMLICH GUT.



Was wäre, wenn man Eis nach alter Art mit Milch, Früchten und Gewürzen handwerklich herstellen würde? Nun, wahrscheinlich könnten wir nicht genug davon kriegen. Genauso ist es: Schmeckt ziemlich gut.

Zartschmelzend.
Probier Dich durch:

MANDEL
MANGO
ERDBEERE
ZITRONE
PISTAZIE
VANILLE
SCHOKO
JOGHURT

Alle Sorten
3,90 €
(125 ml)





SUMM

SUMM

KAFFEE & KAKAO

Van tastischer Kaffee

Mitten aus Köln. Mitten aus dem Epizentrum des herausragenden Kaffeegeschmacks: VAN DYCK Kaffeebohnen. Aus biologischem Anbau, fair gehandelt und mit Leidenschaft und Sorgfalt geröstet. Unsere Kaffeespezialitäten brühen wir aus diesen feinen Bohnen (koffeinhaltig).

CAFÉ CRÈME	3,30 €
ESPRESSO	2,80 €
ESPRESSO DOPPIO	3,60 €
CAPPUCCINO	3,60 €
LATTE MACCHIATO	3,90 €
MILCHKAFFEE	3,90 €
CHAI LATTE	3,60 €

Alle Kaffeezubereitungen auch mit Getreidekaffee möglich.

MANDELDRINK ODER HAFERMILCH	+0,60 €
SIRUP KOKOS ODER KARAMELL	+0,60 €

KALTER KAFFEE ♥ 4,20 €
 Intensiv aufgebrühter Kaffee, der nach dem Abkühlen mit ein paar geheimen Zutaten zubereitet wird. Cool.

KAKAO	3,60 €
KAKAO, Kinderpreis (für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre)	2,80 €
SCHLAGSAHNE	1,50 €



SUMM

TEE

Einfach ziehen lassen

Die Teamphilosophie der Hamburger Tee-Liebhaber von samova ist ganz einfach: beste Bio-Qualität, die gemeinsame Liebe zum Kulturgut Tee und die Freundschaft untereinander. Neue Geschmackserlebnisse aus besten Rohstoffen (koffeinhaltig).

ORANGE SAFARI

Bio-Rooibos | Vanille | Orange

ISTANBUL NIGHTS

Bio-Schwarztee | Minze | Darjeeling & Ceylon
mit orientalischen Gewürzen

LOW RIDER

Bio-Grüntee aus China

HEIDI'S DELIGHT

Bio-Kräutertee | Pfefferminze | Zitronenmelisse | Apfel

MASTER MINT

Bio-Pfefferminztee

ENGLISH BREAKFAST

Bio-Schwarztee aus Indien und Sri Lanka

HIGH DARLING

Bio-Darjeeling aus dem Himalaya Tee-Garten Sungma

TEAM SPIRIT

Bio-Kräuter-Grüntee mit Lemongrass | Jatoba | Ginko

LAZY DAZE

Bio-Schwarztee Earl Grey | China Tee und Darjeeling
mit Bergamottöl

MAYBE BABY

Bio-Fruchtmischung mit Ananas und Erdbeere

Alle
Sorten
3,50 €



have
a funny
day





LASS DICH ERFRISCHEN

Alkoholfreie Getränke

GEROLSTEINER Medium oder Naturell	0,25l	2,70 €
	0,5l	4,50 €
PROVIANT COLA * / PROVIANT COLA zuckerfrei *	0,33l	3,60 €
PROVIANT Bio Rhabarberlimo	0,33l	3,60 €
PROVIANT Bio Zitronenlimo	0,33l	3,60 €
PROVIANT Bio Orangenlimo	0,33l	3,60 €
PROVIANT Bio Apfelschorle	0,33l	3,60 €
PROVIANT Bio Apfelschorle, Kinderpreis (für unsere Gäste bis 12 Jahre)	0,33l	2,60 €
CUCUMIS Gurkenlimonade	0,33l	3,90 €
BALIS Basilikum-Ingwer Limonade	0,25l	3,90 €
DJAHÉ Bio-Ingwerlimo mit Zitrone oder Maracuja	0,33l	3,90 €
RICHARDS Sun Iced Tea Peach	0,33l	3,60 €
RICHARDS Sun Iced Tea Pomegranate	0,33l	3,60 €
GEROLSTEINER Citrus-Minze	0,33l	3,60 €

* koffeinhaltig

♥ Unsere Limos sind vegan

PROBIER MAL WAS NEUES

Alkoholfreie Getränke



Djahé *Ingwer-Maracuja*

Djahés fruchtig-scharfer Neuankömmling. Ingwer-Maracuja-Limonade, hergestellt nur aus den besten Zutaten und nach altem Familienrezept. 100% Bio. 100% Vegan.

3,90€ | 0,33l



Gerolsteiner *Wassermelone-Minze*

Gegrillte Wassermelone zum Trinken – da muss man erstmal drauf kommen, oder? Gerolsteiner verbindet natürliches Mineralwasser mit dem Geschmack von Wassermelone, Karamell und Minze zu einem fruchtig-frischen Geschmackserlebnis.

3,60€ | 0,33l



Brauser *Waldmeister-Limo*

Limonade aus selbstangebautem Waldmeister. Gepflanzt, geerntet, verarbeitet – alles in Handarbeit von den Brauser Jungs aus Bornheim.

3,90€ | 0,25l



Wostok *Pflaume-Kardamom*

Schmeckt wie ein Kindheitsnachmittag bei Oma. Pflaumen in Nachbars Garten stiebitzt und hier mit einem Hauch Kardamom zu einer erfrischenden Wohlfühl-limo abgeschmeckt.

3,90€ | 0,33l

WEIN

Charmante Begleitung für ein Gespräch,
ein gutes Buch oder einfach zum Salat.

WEISS

WEINGUT TOBIAS RICKES, NAHE, ANPFIFF	0,25l	9,40 €
Der Anpff - Rebsorte Kerner - legt am Gaumen direkt los: fruchtige Aromen nach Apfel, Aprikose und Honigmelone:	0,75l	25,50 €

WEINGUT STUDIER, PFALZ GRAUBURGUNDER *	0,25l	9,40 €
Typischer, trockener Grauburgunder mit vorherrschenden Aromen von Mandelblüte und Aprikose, ein unkomplizierter Klassiker.	0,75l	25,50 €

ROSÉ

WEINGUT STUDIER, PFALZ, ROSÉ AUDIMAX *	0,25l	9,40 €
Achte auf den Duft in der Nase: Himbeere und Cassis. Feinherber Rosé mit Cabernet Sauvignon und Sangiovese. Frischer, milder Wein, wenig Säure und dezente Restsüße.	0,75l	25,50 €

ROT

WEINGUT TOBIAS RICKES, NAHE, DER KOSMOPOLIT ASSEMBLAGE ROTWEIN *	0,25l	9,40 €
Kreiert von Tobi Rickes. Eine fein komponierte, trockene Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Besticht mit Aromen reifer roter Beerenfrüchte und Noten dunkler Schokolade. Rund, harmonisch mit feiner Würze.	0,75l	25,50 €

* Enthält Sulfite



PRICKELNDES

STEFAN BREUER RIESLING SEKT BRUT, 0,2l 9,40 €
FLORA EDITION, TROCKEN, PICCOLO * 0,75l 25,50 €

Stefan Breuer vermarktet seine Weine unter dem Motto „Geile Weine“. Nun, das klingt etwas, naja: unfein? Trifft es aber ziemlich gut.

SECHZISCH VIERZISCH WEINSCHORLE WEISS * 0,275l 8,20 €

Ein rheinhessischer Weißer, mit zarten Citrusnoten, maßvoller Mineralik und spritzigem Sprudelwasser. Eiskalt serviert: Fertig ist die erfrischend-belebende Weinschorle.

SECHZISCH VIERZISCH WEINSCHORLE ROSÉ * 0,275l 8,20 €

Weinschorle aus Bio Roséwein und Orangenlimonade. Keine hippe Mutprobe, sondern ein echter rheinhessischer Klassiker. Fruchtig, lecker und sommerfrisch.

* Enthält Sulfite

LONGDRINKS

Marc & Philipp "Unser Barkeeper ist eine echte Flasche"

Oh!

APEROSPRITZ

Bitterlikör mit spritziger Weißwein-Cuvée und feiner Orangennote, 10% Vol. 0,2l 9,20 €

MARC & PHILIPP G&T

Gin und Tonic: Premium Tonic Water mit Reisetbauer Blue Gin, 10% Vol. 0,2l 9,20 €

MARC & PHILIPP EGON

Egon ist wie Hugo: Weißwein-Cuvée mit Minze und Holunderblüte, 6,4% Vol. 0,2l 9,20 €

ROASTED PINEAPPLE

Ginger Ale mit Veritas Rum dazu der Geschmack von gegrillter Ananas und Limettensaft, 10% Vol. 0,2l 9,20 €

PROST



BIER

Kleine Weltauswahl des guten Biergeschmacks.

SION KÖLSCH	0,33l	3,70 €
BÜBLE WEIZEN HELL	0,5l	5,20 €
BÜBLE RADLER	0,5l	5,20 €
WARSTEINER PILS	0,33l	3,70 €
WARSTEINER RADLER	0,33l	3,70 €

ALKOHOLFREI

BÜBLE alkoholfrei	0,5l	5,20 €
WARSTEINER alkoholfrei	0,33l	3,70 €
WARSTEINER GRAPEFRUIT alkoholfrei	0,33l	3,70 €
JEVER FUN alkoholfrei	0,33l	3,70 €



CRAFT BIER

Wir können auch anders.
Bier übrigens auch.



Bolten *Gartenbier*

Lang gereiftes, naturtrübes Bier. Voller, süffiger Geschmack mit leicht fruchtiger Note. Gebraut in einer der ältesten Brauereien der Welt. Passt perfekt zu Gemüse, Salat und Ziegenkäse.

4,20€ | 0,33 l



Blanc Eifeler *Helles*

Gebraut mit würziger Eifelgerste, fruchtigem Aromahopfen und einem Spritzer Ahr-Quellwasser. Getreidige Note, leichte Süße und sehr vollmundig. Passt gut zu Fleischkäse, Frikadelle und zum Süßkartoffel-Curry.

4,20€ | 0,33 l



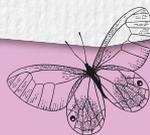


KIRBERG CATERING

Catering machen wir seit 1982. Eine lange Zeit. Und das Schöne ist: Wir tun das, was wir tun, immer noch gerne. Immer wieder gerne. Voller Freude darauf aus, Gäste zu bewirten, ihnen einen schönen Tag zu bereiten, sie zu bekochen, sie zu überraschen mit Atmosphäre, mit etwas, was in Erinnerung bleibt. Wir lieben es zu kochen. Geschmack zu kreieren, der ungewöhnlich ist, der Menschen glücklich macht.

Wir sind kreativ. Wir sind mutig. Auch wenn es dafür manchmal eins auf die Mütze gibt. Wir sind unkonventionell. Von Beginn an. Wir sind Kirberg Catering.

Kirberg. Unestablished since 1982.





KIRBERG MANUFAKTUR

Die Idee der Kirberg Manufaktur ist es, Kirberg nach Hause oder zu Freunden zu bringen. Chutneys, Grill- und Kochsaucen, Fruchtaufstriche und Fruchtsäfte. Zu Hause kochen, grillen, genießen. Lass Dich inspirieren, probier es aus.

Eine kleine Auswahl der Produkte gibt es hier im Haus Diepentel oder das komplette Sortiment in unserem Online-Shop:

kirberg-manufaktur.de

Kirberg Manufaktur. Made for lecker.

PICK
DIR
WAS
RAUS





Attraktive Gastronomie-Jobs im Haus Diepental oder bei Kirberg Catering.

Vollzeit, Teilzeit, an manchen
Tagen... Vieles ist möglich, lass
uns miteinander reden.



UNSER VORSCHLAG FÜR EINEN ENTSPANNTEN FEIERABEND



Sion Kölsch

Im Herzen kölsch

Ein feines Kölsch – mit langer Geschichte. Sion Kölsch entsteht aus reinem Wasser aus eigenem Brunnen, obergäriger Hefe, bestem Gersten- und Weizenmalz sowie ausgesuchten Hopfensorten. Spritzig-frisch und feinherb-hopfig.



Warsteiner

Das einzig Wahre

Das Premium-Pilsener aus dem Sauerland. Die Brauerei ist seit dem Jahr 1753 unverändert im Familienbesitz der Familie Cramer. Warsteiner Pilsener wird mit Hallertauer Hopfen eingebraut und ist im Geschmack mild-hopfig.



Büble Bier

Ein Schluck Alpen in Köln

Das Bier aus dem Allgäu, der südlichsten Region Deutschlands – mit schöner Natur, klarer Luft und den Bergen, in deren großen Höhen das Edelweiß wächst, das auch die uringen Bügelverschlussflaschen ziert.

WAS UNS WICHTIG IST



Verantwortung, die uns schmeckt!

Oh!

Als Unternehmen, das sich um das Wohl von Gästen kümmert, fühlen wir uns verantwortlich. Verantwortlich für unsere Gäste und Kunden, für unsere Lieferanten und unsere Mitarbeiter. Wir bemühen uns möglichst nachhaltig zu handeln. Und zugleich wissen wir, dass wir uns stetig verbessern können. Kirberg Catering ist ein Bio-zertifiziertes Unternehmen. Natürlich sind uns Frische, Qualität, aber auch die Herkunft der Produkte und Zutaten sehr wichtig. Uns schmeckt es besser, wenn wir mit saisonalen Produkten, am besten von regionalen Erzeugern, kochen dürfen. Wir beschäftigen uns mit energiesparender Produktion, präziser Transportplanung, mit Abfallvermeidung und -trennung zur Energiegewinnung durch Biomüll.



Haltung aus Überzeugung: So machen wir das!

Unsere Haltung drückt sich in vielen Details aus: naturbelassenes Steinsalz, Nose-to-Tail-Verarbeitung, fairer Bio-Kaffee, wo immer es geht Bio, Strohhalme aus Maisstärke, Einweggeschirr aus natürlichen Rohstoffen und „Nein“ zur Käfighaltung. Wir freuen uns diebisch, wenn wir aus „alten“ Dingen neue Catering Inszenierungen und Dekorationen kreieren: z.B. Dekoration aus Emaille, Buffets aus gebrauchten Industrieregalen, Pralinen auf ausrangierten Löffeln, Flaschen in ausgedienten Zinkwannen u.v.m.. Und umso mehr freuen wir uns, wenn diese Ideen prämiert werden. Kirberg Catering erhielt den LECA Award in Gold für nachhaltiges Catering.





HAUS DIEPENTAL

ESSEN | TRINKEN | NATUR GENIEßEN

Haus Diepental ist pfandfrei.
Das gilt für Tassen, Taschen und
viele andere Dinge, die wir mit
viel Liebe für Dich ausgesucht haben.
Denn wir vertrauen unseren Gästen
und bitten Dich nichts mitzunehmen.
Was Dir gefällt, kannst Du gerne
an der Theke kaufen.
Sprich uns einfach an!

Nimm bitte keine Speisen und Getränke
mit in die Natur. Herzlichen Dank.

MORGENS – MITTAGS – ABENDS: OFFEN FÜR ALLES!

GEÖFFNET: AB 11.30 UHR

Aktuelle Öffnungs- und Wetter-Infos gibt es tagesaktuell
bei google und facebook.



HAUS DIEPENTAL

Diepental 88
42799 Leichlingen
+49 2171 7437350
diepental@kirberg-catering.de

FIRMENSITZ

KIRBERG GMBH
GEWERBEHOF 18 | 51469 BERGISCH GLADBACH
ÖKO-KONTROLLSTELLE DE-ÖKO-003

