


Entrées

Carpaccio de melon et jambon Serrano 12€

Salade César (5-8-11) 12€

 Multicolore de tomates au pesto, mozzarella fumée par nos soins (5-6) 14€

Tataki de thon, salade façon thaï (1-12-13) 16€

Menu Enfant

Viande ou Poisson 13€
 Accompagné au choix des garnitures à la carte

Fromages & desserts

Assiette de fromages AOP (6) 14€

Fraise Melba (6) 10€

Crème brûlée Speculoos (4-6-8) 10€

Café ou Thé gourmand, 4 gourmandises (4-5-6-8) 11€

Tiramisu pêche infusé à la lavande (4-6-8) 12€

Tartelette chocolat, beurre salé, éclats de noix et cacahuètes, glace vanille (1-4-5-6-8) 12€

Plats

19€ Wok de linguines aux légumes de saison et sa sauce tomate (2-4-8) 

22€ Filet de volaille façon cordon bleu, spaetzles, asperges vertes (4-6)

24€ Pavé de saumon en croûte d'herbes, mousseline de pommes de terre aux olives, fenouil caramélisé (4-6)

26€ Poire de boeuf panée aux épices, polenta crémeuse, carottes glacées (1-4-6-8)

3€ Supplément garniture
 Uniquement valable sur les garnitures à la carte


Spécialité régionale

23€ Choucroute du DIANA aux 5 viandes (1-2-11)

Offre Lunch

21€ Plat du jour + Café gourmand
 Uniquement valable le midi du lundi au vendredi

Starters

Melon and Serrano ham Carpaccio	12€
Caesar Salad (5-8-11)	12€
 Multicolore of tomatoes with pesto and mozzarella smoked by us (5-6)	14€
Tuna Tataki, thai salad (1-12-13)	16€

Children's menu

Fish or meat Accompanied by a choice of à la carte trims	13€
---	-----

Cheese & desserts

Cheese platter AOP (6)	14€
Strawberry Melba (6)	10€
Crème brûlée Speculoos (4-6-8)	10€
Gourmet coffee or tea, 4 gourmandises (4-5-6-8)	11€
Peach tiramisu infused with lavender (4-6-8)	12€
Chocolate tartlet, salted butter, walnut and peanut pieces, vanilla ice cream (1-4-5-6-8)	12€

Main Courses

19€ Linguine wok with seasonal vegetables and tomato sauce (2-4-8)	
22€ Poultry fillet cordon bleu style, spaetzles, green asparagus (4-6)	
24€ Herb-crusted salmon steak, mashed potatoes with olives, caramelized fennel (4-6)	
26€ Beef pear breaded with spices, creamy polenta, glazed carrots (1-4-6-8)	
3€ Trim supplement Only valid on à la carte trims	

Regional specialty

23€ DIANA Sauerkraut with 5 meats (1-2-11)
--

Lunch Offer

21€ Dish of the day + Gourmet coffee Only valid at lunchtime, Monday to Friday

Vorspeisen

Carpaccio von Melone und Serranoschinken	12€
Caesar-Salat (5-8-11)	12€
☑ Multicolore von Tomaten mit Pesto und von uns geräuchertem Mozzarella (5-6)	14€
Thunfisch-Tataki, Thaisalat (1-12-13)	16€

Kinder menü

Fleisch oder Fisch Begleitet von beliebigen Beilagen à la carte	13€
--	-----

Käse & Desserts

Käseteller (6)	14€
Erdbeer Melba (6)	10€
Crème brûlée Speculoos (4-6-8)	10€
Gourmet-Kaffee oder Tee, 4 Leckereien (4-5-6-8)	11€
Pfirsich-Tiramisu mit Lavendelgeschmack (4-6-8)	12€
Schokoladentörtchen, gesalzene Butter, Walnuss- und Erdnussstücke, Vanilleeis (1-4-5-6-8)	12€

Hauptspeisen

19€ Wok-Linguine mit Saisongemüse und Tomatensauce (2-4-8) ☑
22€ Geflügelfilet nach Cordon-Bleu-Art, Spätzle, Grüner Spargel (4-6)
24€ Lachssteak mit Kräuterkruste, Kartoffelpüree mit Oliven, karamellierter Fenchel (4-6)
26€ Mit Gewürzen paniertes Rinderbinnenfleisch, cremige Polenta, glasierte Karotten (1-4-6-8)
3€ Zuschlag Garnitur Nur gültig für à la carte-Ausstattungen

Regionale Spezialität

23€ DIANA-Sauerkraut mit 5 Fleischsorten (1-2-11)

Lunch Offer

21€ Gericht des Tages + Gourmet-Kaffee Nur gültig zur Mittagszeit, Montag bis Freitag
--