


## Menu 1/2 pension

### Entrées

Carpaccio de melon et jambon Serrano

Salade César (5-8-11)

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

Tataki de thon, salade thaï (1-12-13) + 2€

### Fromages & desserts

Assiette de fromages AOP (6)

Fraise Melba (6)

Crème brûlée Speculoos (4-6-8)

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

Café ou Thé gourmand, 4 gourmandises + 2€  
(4-5-6-8)

Tartelette chocolat, beurre salé, éclats de noix et cacahuètes, glace vanille + 3€  
(1-4-5-6-8)

### Plats

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

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

+ 3€ Pavé de saumon en croûte d'herbes, mousseline de pommes de terre aux olives, fenouil caramélisé (4-6)

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

### Spécialité régionale


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

## Half board menu

### Starters

Melon and Serrano ham Carpaccio

Caesar Salad (5-8-11)

 Multicolore of tomatoes with pesto and mozzarella smoked by us (5-6)

Tuna Tataki, thai salad (1-12-13) + 2€

### Cheese & desserts

Cheese platter AOP (6)

Strawberry Melba (6)

Crème brûlée Speculoos (4-6-8)

Peach tiramisu infused with lavender (4-6-8)

Gourmet coffee or tea, 4 gourmandises + 2€ (4-5-6-8)

Chocolate tartlet, salted butter, walnut and peanut pieces, vanilla ice cream + 3€ (1-4-5-6-8)

### Main Courses

 Linguine wok with seasonal vegetables and tomato sauce (2-4-8)

Poultry fillet cordon bleu style, spaetzles, green asparagus (4-6)

+ 3€ Herb-crusted salmon steak, mashed potatoes with olives, caramelized fennel (4-6)

+ 4€ Beef pear breaded with spices, creamy polenta, glazed carrots (1-4-6-8)

### Regional specialty

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

## Vorspeisen

Carpaccio von Melone und Serranoschinken

Caesar-Salat (5-8-11)

 Multicolore von Tomaten mit Pesto und von uns geräuchertem Mozzarella (5-6)

Thunfisch-Tataki, Thaisalat (1-12-13) + 2€

## Käse & Desserts

Käseteller (6)

Erdbeer Melba (6)

Crème brûlée Speculoos (4-6-8)


Pfirsich-Tiramisu mit Lavendelgeschmack

Gourmet-Kaffee oder Tee, 4 Leckereien (4-5-6-8) + 2€

Schokoladentörtchen, gesalzene Butter, Walnuss- und Erdnussstücke, Vanilleeis (1-4-5-6-8) + 3€

## Halbpensionsmenü

## Hauptspeisen

 Wok-Linguine mit Saisongemüse und Tomatensauce (2-4-8)

Geflügelfilet nach Cordon-Bleu-Art, Spätzle, Grüner Spargel (4-6)

+ 3€ Lachssteak mit Kräuterkruste, Kartoffelpüree mit Oliven, karamellierter Fenchel (4-6)

+ 4€ Mit Gewürzen paniertes Rinderbinnenfleisch, cremige Polenta, glasierte Karotten (1-4-6-8)

## Regionale Spezialität

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