

Menu 1/2 pension

Entrées

☑ Tarte fine croustillante d'aubergines grillées, ricotta onctueuse aux herbes fraîches (4-13)

Rosace de saumon mariné à l'aneth et crème parfumée au limoncello (6-9)

Samoussas croustillants de volaille au curry, accompagnés d'un yaourt grec aux herbes aromatiques (4-6-8)

Salade gourmande de gravlax de magret de canard, accompagnée de légumes croquants (11) + 2€

Fromages & desserts

Assiette de fromages AOP (6)

Soupe de questches rôties à la cannelle, accompagnée d'une boule de glace vanille onctueuse (6)

Mousse légère et fondante au marron, croquant de chocolat et éclats de nougat (5-6-8)

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

Profiteroles garnies de glace vanille et nappées d'un coulis de chocolat chaud + 2€
(4-5-6-8)

Tartelette fine aux figues fraîches, mascarpone crémeux, accompagnée d'une glace caramel au beurre salé (4-6-8) + 2€

Plats

☑ Lasagnes maison généreuses aux légumes de saison, nappées d'un coulis de tomate et basilic frais (2-4-8)

Onglet de veau fondant au paprika fumé, servi avec des légumes rôtis parfumés et sa mousseline de pommes de terre maison (2-4)

+ 3€ Pavé de maigre à la plancha, sublimé par un beurre blanc au yuzu, accompagné de riz parfumé et légumes croquants (4-6-9)


+ 3€ Filet de bœuf « Vintage beef » nappé d'une sauce au Munster fondant, servi avec des spaetzles dorées (2-4-6)

Spécialité régionale

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

Half board menu

Starters


 Thin, crispy grilled aubergine tart with creamy ricotta and fresh herbs (4-13)

Marinated salmon rosette with dill and limoncello-flavored cream (6-9)

Crispy poultry samoussas with curry, served with Greek yoghurt with aromatic herbs (4-6-8)

Gourmet salad with duck breast gravlax and crunchy vegetables (11) + 2€

Main Courses

 Generous home-made lasagne with seasonal vegetables, topped with a tomato and fresh basil coulis (2-4-8)

Melt-in-the-mouth veal fillet with smoked paprika, served with fragrant roasted vegetables and homemade potato mousseline (2-4)

+ 3€ Steak of lean meat a la plancha, sublimated by a yuzu beurre blanc, served with fragrant rice and crunchy vegetables (4-6-9)

+ 3€ Vintage beef fillet topped with a melting Munster cheese sauce, served with spaetzle (2-4-6)

Cheese & desserts

Cheese platter AOP (6)

Cinnamon-roasted questche soup with a scoop of creamy vanilla ice cream (6)

Light and melting chestnut mousse, crunchy chocolate and nougat slivers (5-6-8)

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


Profiteroles filled with vanilla ice cream and topped with a hot chocolate coulis (4-5-6-8) + 2€

Thin tartlet with fresh figs, creamy mascarpone, served with salted butter caramel ice cream (4-6-8) + 2€

Regional specialty

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

Vorspeisen

 Knuspriger dünner Kuchen aus gegrillten Auberginen, cremiger Ricotta mit frischen Kräutern (4-13)

Rosette aus in Dill und Sahne mariniertem Lachs, gewürzt mit Limoncello (6-9)

Knusprige Geflügel-Samoussas mit Curry, dazu griechischer Joghurt mit Kräutern (4-6-8)

Gourmet-Salat mit Entenbrust-Gravlax, begleitet von knackigem Gemüse (11) + 2€

Käse & Desserts

Teller mit AOP-Käse (6)

Suppe aus gerösteten Quitten mit Zimt, begleitet von einer Kugel cremigem Vanilleeis (6)

Leichte und zartschmelzende Maronenmousse, Schokoladenkrokant und Nougatsplitter (5-6-8)


Gourmetkaffee oder -tee, 4 Leckereien (4-5-6-8) + 2€

Profiteroles mit Vanilleeis gefüllt und mit heißem Schokoladencoulis überzogen (4-5-6-8) + 2€

Feines Törtchen mit frischen Feigen, cremiger Mascarpone, begleitet von Karamelleis mit gesalzener Butter (4-6-8) + 2€

Halbpensionsmenü

Hauptspeisen

 Großzügige hausgemachte Lasagne mit Gemüse der Saison, übergossen mit einer Tomatensoße und frischem Basilikum (2-4-8)

Zartschmelzendes Kalbsnierenchen mit geräuchertem Paprika, serviert mit duftendem Röstgemüse und hausgemachter Kartoffelmousseline (2-4)

+ 3€ Steak vom Muskelfleisch à la plancha, verfeinert mit Yuzu-Weißbutter, begleitet von Duftreis und knackigem Gemüse (4-6-9)

+ 3€ Rinderfilet „Vintage beef“ mit einer Sauce aus zartschmelzendem Münsterkäse, serviert mit goldgelben Spätzle (2-4-6)

Regionale Spezialität

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