



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

LES ENTRÉES

TARTINE FACON TARTE FLAMBÉE AU LARD
PAYSAN ET OIGNONS CONFITS
12€

✓ GALETTES DE POMME DE TERRE GRATINÉES
À LA TOMME D'ALSACE
13€

SALADE DE POT AU FEU
14€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET CHUTNEY
À LA FIGUE
21€

LE MENU ENFANT

VIANDE OU POISSON
13€

ACCOMPAGNÉ D'UNE GARNITURE À LA CARTE AU CHOIX

LES FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AOP
14€

BRIOCHE PERDUE À LA CANELLE ET SA GLACE
VANILLE
10€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES
11€

BETTELMAN (MENDIANT) AUX FRUITS D'HIVER
11€

SOUPE DE QUETSCHES ACCOMPAGNÉE
D'UNE BOULE DE GLACE CANELLE
12€

KOUGELOPF GLACÉ AU MARC DE
GEWURZTRAMINER
13€

LES PLATS

✓ KNEPFLES MAISON SAUTÉS AU BEURRE,
CROÛTONS ET SAUCE CRÈME
18€ (OPTION CHIPS DE LARD POSSIBLE)

BRETZEL BURGER AU RAIFORT
20€ (ACCOMPAGNÉ DE FRITES OU SPAETZLES)

CORDON BLEU DE VEAU ET SA SAUCE
MUNSTER
21€ (ACCOMPAGNÉ DE FRITES OU SPAETZLES)

PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER, RISOTTO AU
BUTTERNUT
22€

SUPPLÉMENT GARNITURE
3€

UNIQUEMENT VALABLE SUR LES GARNITURES À LA CARTE

LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES
24€

L'OFFRE LUNCH

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND
21€

UNIQUEMENT VALABLE LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H00 À 13H30 ET
DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H00 À 21H00
FERMETURE DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

PRIX NETS EN EURO - SERVICE ET TAXES INCLUS
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

STARTERS

FLAMBÉED TART WITH BACON AND CANDIED ONIONS
12€

✔ GRATINATED POTATO GALETES WITH TOMME D'ALSACE
13€

POT AU FEU SALAD
14€

HOME-MADE DUCK FOIE GRAS AND CHUTNEY WITH FIGUE
21€

CHILDREN'S MENU

MEAT OR FISH
13€

ACCOMPANIED BY YOUR CHOICE OF À LA CARTE GARNISH

CHEESES & DESSERTS

PLATTER OF AOP CHEESES
14€

BRIOCHE PERDUE WITH CANELLE ACCOMPANIED WITH A VANILLA ICE CREAM
10€

GOURMET COFFEE OR TEA, 4 TREATS
11€

WINTER FRUIT BETTELMAN (MENDIANT)
11€

QUETCH SOUP WITH CANELLE ICE CREAM
12€

KOUGELOPF GLACÉ WITH GEWURZTRAMINER MARC
13€

MAIN COURSES

✔ HOMEMADE KNEPFLES SAUTÉED WITH BUTTER, CROUTONS AND CREAM SAUCE
18€ (OPTIONAL BACON CHIPS)

PRETZEL BURGER WITH HORSERADISH
20€ (SERVED WITH CHIPS OR SPAETZLES)

CALF CORDON BLEU WITH MUNSTER SAUCE
21€ (SERVED WITH CHIPS OR SPAETZLES)

PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER, BUTTERNUT RISOTTO
22€

TOPPING SUPPLEMENT
3€

ONLY VALID ON À LA CARTE TRIMS

REGIONAL SPECIALITY

DIANA'S SAUERKRAUT WITH 5 MEATS
24€

LUNCH OFFER

DISH OF THE DAY + GOURMET COFFEE
21€

ONLY AVAILABLE FOR LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY

OPEN MONDAY TO FRIDAY FROM 12:00 TO 13:30 AND
MONDAY TO SATURDAY FROM 19:00 TO 21:00
CLOSED ON SUNDAYS AND PUBLIC HOLIDAYS

NET PRICES IN EUROS - SERVICE AND TAXES INCLUDED
ALLERGY LIST AVAILABLE



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

VORSPEISEN

FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND
KANDIERTEN ZWIEBELN
12€

✓ ÜBERBACKENE KARTOFFELGALETTES MIT
TOMME D'ALSACE
13€

SALAT MIT FEUERTOPF
14€

HAUSGEMACHTE ENTENSTOPFLEBER UND
CHUTNEY MIT FEIGEN
21€

KINDERMENÜ

FLEISCH ODER FISCH
13€

DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL À LA CARTE

KÄSE & DESSERTS

PLATTE MIT AOP-KÄSE
14€

BRIOCHE-PERDUE MIT CANELLE, BEGLEITET
VON VANILLEEIS
10€

GOURMET-KAFFEE ODER TEE, 4 LECKEREIEN
11€

WINTERFRÜCHTE-BETTELHÄHNCHEN (MENDIANT)
11€

QUETSCHSUPPE MIT CANELLEEIS
12€

KOUGELOPF GLACÉ MIT GEWURZTRAMINER
MARC
13€

GEÖFFNET MONTAGS BIS FREITAGS VON 12:00 BIS 13:30
UND MONTAGS BIS SAMSTAGS VON 19:00 BIS 21:00
SONNTAGS UND AN FEIERTAGEN GESCHLOSSEN

HAUPTSPEISEN

✓ HAUSGEMACHTE KNEPFEN MIT BUTTER
GEBRATEN, CROUTONS UND SAHNE SAUCE
18€ (WAHLWEISE MIT SPECKCHIPS)

BREZELBURGER MIT MEERRETTICH
20€ (SERVIERT MIT POMMES FRITES ODER
SPÄTZLE)

CORDON BLEU VOM KALB MIT MUNSTERSAUCE
21€ (SERVIERT MIT POMMES FRITES ODER
SPÄTZLE)

PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER, BUTTERNUSS-
RISOTTO
22€

ZUSCHLAG FÜR TOPPING
3€

NUR GÜLTIG FÜR À LA CARTE-ZUSÄTZE

REGIONALE SPEZIALITÄT

DIANAS SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN
24€

MITTAGSANGEBOT

GERICHT DES TAGES + GOURMET-KAFFEE
21€

NUR MITTAGS VON MONTAG BIS FREITAG VERFÜGBAR

NETTOPREISE IN EURO - SERVICE UND STEUERN INKLUSIVE
ALLERGIELISTE VORHANDEN



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE

Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits. Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement.

Cette liste est mise à jour le plus souvent possible, en fonction du renouvellement de notre carte.

Allergènes : Gluten, Crustacé, Œuf, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruit à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfite, Lupin, Mollusque.

TARTINE FACON TARTE FLAMBEE AU LARD PAYSAN ET OIGNONS CONFITS

Gluten, oeuf, lait

GALETTES DE POMME DE TERRE GRATINEES A LA TOME D'ALSACE

Oeuf, lait

SALADE DE POT AU FEU

Gluten, Moutarde, oeufs

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET CHUTNEY A LA FIGUE

KNEPFLES MAISON SAUTES AU BEURRE, CROÛTONS ET SAUCE CREME

Gluten, oeufs, lait

BRETZEL BURGER AU RAIFORT

Gluten, lait

CORDON BLEU DE VEAU

Gluten, lait

PAVE D'OMBLE CHEVALIER, RISOTTO AU BUTTERNUT

Poisson, lait

CHOUCROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES

Arachide, céleri, moutarde

ASSIETTE DE FROMAGES AOP

Lait

BRIOCHE PERDUE A LA CANELLE ET SA GLACE VANILLE

Gluten, lait

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES

Gluten, fruit à coque, lait, oeuf

BETTELMAN (MENDIANT) AUX FRUITS D'HIVER

Gluten, lait, fruit à coque

SOUPE DE QUETSCHES, GLACE CANELLE

Lait

KOUGELOPF GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER

Lait