



LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

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

# LES ENTRÉES

✓ CANNELLONI DE COURGETTES, RICOTTA ET TOMATES CONFITES  
**12€**

✓ TARTELETTE AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS  
**13€**

SALADE DE ROUGET-BARBET AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET POMME VERTE  
**14€**

TERRINE DE VOLAILLE AU RAIFORT, MÉLI-MÉLO DE SALADE  
**14€**

# LES PLATS

✓ LINGUINE AUX PETITS LÉGUMES DE SAISON, COULIS DE TOMATE ET BASILIC MAISON  
**19€**

BALLOTIN DE VOLAILLE À LA TOMATE CONFITE, MOUSSELINE DE CÉLERI ET SAUCE CHAMPIGNON  
**23€**

QUEUE DE LOTTE RÔTIE, SAUCE VIERGE, POLENTA ET CRUMBLE AMANDE  
**24€**

ONGLET DE BOEUF "VINTAGE BEEF" AU POIVRE DE SECHUAN, FRITES ET LÉGUMES DE SAISON  
**26€**

SUPPLÉMENT GARNITURE  
**3€**

UNIQUEMENT VALABLE SUR LES GARNITURES À LA CARTE

# LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES  
**24€**

## LE MENU ENFANT

VIANDE OU POISSON  
**13€**

ACCOMPAGNÉ D'UNE GARNITURE À LA CARTE AU CHOIX

## L'OFFRE LUNCH

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND  
**23€**

UNIQUEMENT VALABLE LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

# LES FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AOP  
**14€**

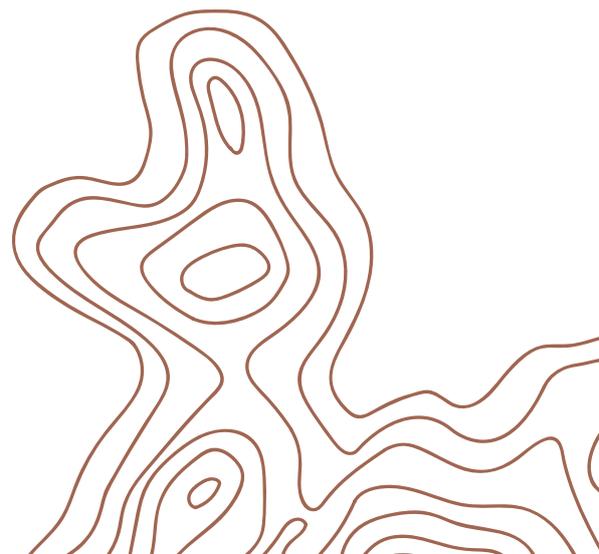
CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES  
**11€**

MOUSSE DE CITRON ET SUPRÊME D'AGRUMES  
**11€**

CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ  
**11€**

STRUDEL AUX POMMES ET RAISINS AU CALVADOS, GLACE  
**12€**

TARTELETTE AU CHOCOLAT, NOIX TORRÉFIÉE ET CAMEL  
**13€**



# STARTERS

✓ ZUCCHINI CANNELLONI, RICOTTA AND CANDIED TOMATOES  
**12€**

✓ SPRING VEGETABLE TARTLET  
**13€**

RED MULLET SALAD WITH RASPBERRY VINEGAR AND GREEN APPLE  
**14€**

POULTRY TERRINE WITH HORSERADISH, MIXED SALAD  
**14€**

# MAIN COURSES

✓ LINGUINE WITH SEASONAL VEGETABLES, HOMEMADE TOMATO AND BASIL COULIS  
**19€**

POULTRY BALLOTIN WITH CANDIED TOMATOES, CELERY MOUSSELINE AND MUSHROOM SAUCE  
**23€**

ROASTED MONKFISH TAIL, VIERGE SAUCE, POLENTA AND ALMOND CRUMBLE  
**24€**

VINTAGE BEEF HANGER STEAK WITH SICHUAN PEPPER, FRIES AND SEASONAL VEGETABLES  
**26€**

TOPPING SUPPLEMENT  
**3€**

ONLY VALID ON À LA CARTE TRIMS

# REGIONAL SPECIALITY

DIANA SAUERKRAUT WITH 5 MEATS  
**24€**

## CHILDREN'S MENU

MEAT OR FISH  
**13€**

ACCOMPANIED BY YOUR CHOICE OF À LA CARTE GARNISH

## LUNCH OFFER

DISH OF THE DAY + GOURMET COFFEE  
**23€**

ONLY AVAILABLE FOR LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY

## CHEESES & DESSERTS

AOP CHEESE PLATTER  
**14€**

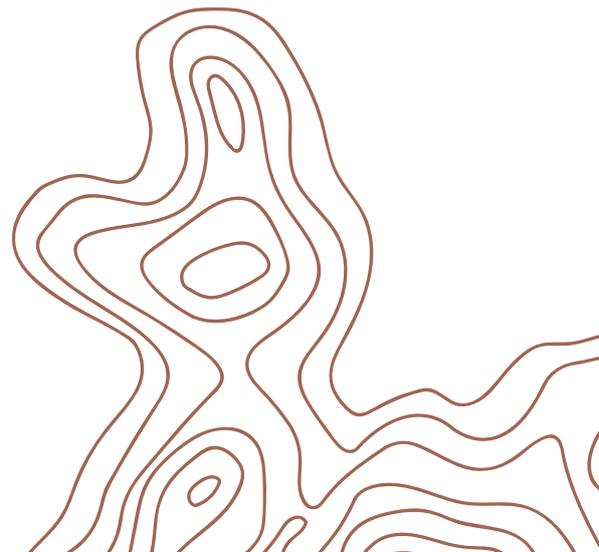
GOURMET COFFEE OR TEA, 4 DELICACIES  
**11€**

LEMON MOUSSE AND CITRUS SUPREME  
**11€**

COFFEE CRÈME BRÛLÉE  
**11€**

APPLE AND RAISIN STRUDEL WITH CALVADOS, ICE CREAM  
**12€**

CHOCOLATE TARTLET, ROASTED NUTS AND CARAMEL  
**13€**



# VORSPEISEN

✓ ZUCCHINI-CANNELLONI, RICOTTA UND KANDIERTE TOMATEN  
**12 €**

✓ FRÜHLINGSGEMÜSE-TÖRTCHEN  
**13 €**

ROTBARBENSALAT MIT HIMBEERESSIG UND GRÜNEM APFEL  
**14 €**

GEFLÜGELTERRINE MIT MEERRETTICH, SALATMISCHUNG  
**14 €**

# HAUPTSPEISEN

✓ LINGUINE MIT SAISONGEMÜSE, HAUSGEMACHTEM TOMATEN-BASILIKUM-COULIS  
**19 €**

GEFLÜGEL-BALLOTIN MIT KANDIERTEN TOMATEN, SELLERIEMOUSSELINE UND PILZSAUCE  
**23 €**

GERÖSTETER SEETEUFELSCHWANZ, VIERGE-SAUCE, POLENTA UND MANDELSTREUSEL  
**24 €**

„VINTAGE BEEF“ RINDERFILET MIT SICHUAN-PFEFFER, POMMES FRITES MIT SAISONGEMÜSE  
**26 €**

ZUSCHLAG FÜR TOPPING  
**3 €**

NUR GÜLTIG FÜR À LA CARTE-ZUSÄTZE

# REGIONALE SPEZIALITÄT

DIANA SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN  
**24 €**

## KINDERMENÜ

FLEISCH ODER FISCH  
**13 €**

DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL À LA CARTE

## MITTAGSANGEBOT

TAGESGERICHT + GOURMETKAFFEE  
**23 €**

NUR GÜLTIG ZUR MITTAGSZEIT  
MONTAG BIS FREITAG

## KÄSE & DESSERTS

AOP-KÄSEPLATTE  
**14 €**

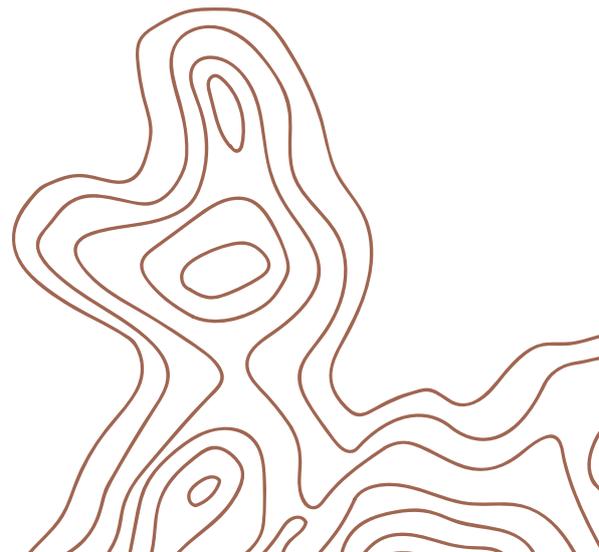
GOURMET-KAFFEE ODER TEE, 4 LECKEREIEN  
**11 €**

ZITRONENMOUSSE UND ZITRUS-SUPREME  
**11 €**

KAFFEE CRÈME BRÛLÉE  
**11 €**

APFEL-ROSINEN-STRUDEL MIT CALVADOS, EIS  
**12 €**

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT GERÖSTETEN NÜSSEN UND KARAMELL  
**13 €**



# ALLERGÈNES

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.

CANNELLONI DE COURGETTES, RICOTTA ET TOMATES CONFITES  
**LAIT**

TARTELETTE AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS  
**GLUTEN, OEUF, LAIT**

SALADE DE ROUGET-BARBET AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET POMME VERTE  
**POISSON**

TERRINE DE VOLAILLE AU RAIFORT, MÉLI-MÉLO DE SALADE  
**OEUF, LAIT, MOUTARDE**

LINGUINE AUX PETITS LÉGUMES DE SAISON, COULIS DE TOMATE ET BASILIC MAISON  
**GLUTEN, OEUF**

BALLOTIN DE VOLAILLE À LA TOMATE CONFITE, MOUSSELINE DE CÉLERI ET SAUCE CHAMPIGNON  
**GLUTEN, OEUF, LAIT**

QUEUE DE LOTTE RÔTIE, SAUCE VIERGE, POLENTA ET CRUMBLE AMANDE  
**GLUTEN, POISSON, LAIT, FRUIT A COQUE**

ONGLET DE BOEUF "VINTAGE BEEF" AU POIVRE DE SECHUAN, FRITES ET LÉGUMES DE SAISON  
**GLUTEN, CELERI**

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES  
**GLUTEN , CELERI**

ASSIETTE DE FROMAGES AOP  
**LAIT**

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES  
**GLUTEN, OEUF, LAIT, FRUIT A COQUE**

MOUSSE DE CITRON ET SUPRÊME D'AGRUMES  
**OEUF, LAIT**

CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ  
**OEUF, LAIT**

STRUDEL AUX POMMES ET RAISINS AU CALVADOS, GLACE  
**OEUF, LAIT**

TARTELETTE AU CHOCOLAT, NOIX TORRÉFIÉE ET CARAMEL  
**GLUTEN, OEUF, FRUIT A COQUE**