



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

🌿 TARTELETTE AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS

SALADE DE ROUGET-BARBET AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET POMME VERTE
+2€

TERRINE DE VOLAILLE AU RAIFORT, MÉLI-MÉLO DE SALADE
+2€

LES PLATS

🌿 LINGUINE AUX PETITS LÉGUMES DE SAISON, COULIS DE TOMATE ET BASILIC MAISON

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

QUEUE DE LOTTE RÔTIE, SAUCE VIERGE, POLENTA ET CRUMBLE AMANDE
+3€

ONGLET DE BOEUF "VINTAGE BEEF" AU POIVRE DE SECHUAN, FRITES ET LÉGUMES DE SAISON
+3€

SUPPLÉMENT GARNITURE
+3€

UNIQUEMENT VALABLE SUR LES GARNITURES À LA CARTE

LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES

MENU

DEMI-PENSION

UNIQUEMENT VALABLE POUR LE DINER
DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H00 À 21H00

LES FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AOP

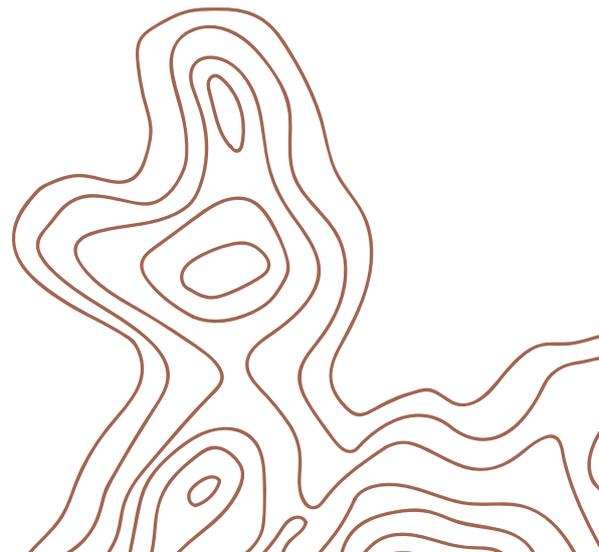
CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES
+2€

MOUSSE DE CITRON ET SUPRÊME D'AGRUMES

CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ

STRUDEL AUX POMMES ET RAISINS AU CALVADOS, GLACE

TARTELETTE AU CHOCOLAT, NOIX TORRÉFIÉE ET CARAMEL



STARTERS

✔ ZUCCHINI CANNELLONI, RICOTTA AND CANDIED TOMATOES

✔ SPRING VEGETABLE TARTLET

RED MULLET SALAD WITH RASPBERRY VINEGAR AND GREEN APPLE
+2€

POULTRY TERRINE WITH HORSERADISH, MIXED SALAD
+2€

MAIN COURSES

✔ LINGUINE WITH SEASONAL VEGETABLES, HOMEMADE TOMATO AND BASIL COULIS

POULTRY BALLOTIN WITH CANDIED TOMATOES, CELERY MOUSSELINE AND MUSHROOM SAUCE

ROASTED MONKFISH TAIL, VIERGE SAUCE, POLENTA AND ALMOND CRUMBLE
+3€

VINTAGE BEEF HANGER STEAK WITH SICHUAN PEPPER, FRIES AND SEASONAL VEGETABLES
+3€

TOPPING SUPPLEMENT
+3€

ONLY VALID ON À LA CARTE TRIMS

REGIONAL SPECIALITY

DIANA SAUERKRAUT WITH 5 MEATS

HALF BOARD MENU

ONLY VALID FOR DINNER
MONDAY TO SATURDAY
FROM 7:00 PM TO 9:00 PM

CHEESES & DESSERTS

AOP CHEESE PLATTER

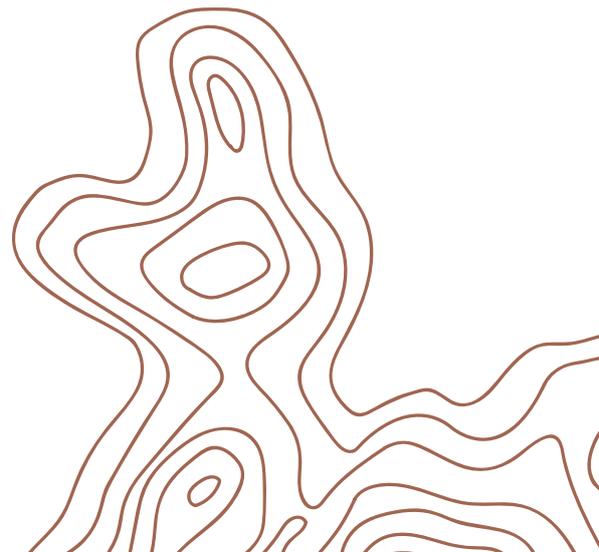
GOURMET COFFEE OR TEA, 4 DELICACIES
+2€

LEMON MOUSSE AND CITRUS SUPREME

COFFEE CRÈME BRÛLÉE

APPLE AND RAISIN STRUDEL WITH CALVADOS, ICE CREAM

CHOCOLATE TARTLET, ROASTED NUTS AND CARAMEL



VORSPEISEN

✔ ZUCCHINI-CANNELLONI, RICOTTA UND KANDIERTE TOMATEN

✔ FRÜHLINGSGEMÜSE-TÖRTCHEN

ROTBARBENSALAT MIT HIMBEERESSIG UND GRÜNEM APFEL

+2 €

GEFLÜGELTERRINE MIT MEERRETTICH, SALATMISCHUNG

+2 €

HAUPTSPEISEN

✔ LINGUINE MIT SAISONGEMÜSE, HAUSGEMACHTEM TOMATEN-BASILIKUM-COULIS

GEFLÜGEL-BALLOTIN MIT KANDIERTEN TOMATEN, SELLERIEMOUSSELINE MIT PILZSAUCE

GERÖSTETER SEETEUFELSCHWANZ, VIERGESAUCE, POLENTA UND MANDELSTREUSEL

+3 €

„VINTAGE BEEF“ RINDERFILET MIT SICHUAN-PFEFFER, POMMES FRITES UND SAISONGEMÜSE

+3 €

ZUSCHLAG FÜR TOPPING

+3 €

NUR GÜLTIG FÜR À LA CARTE-ZUSÄTZE

REGIONALE SPEZIALITÄT

DIANA SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN

HALBPENSION-MENÜ

NUR GÜLTIG FÜR DAS ABENDESSEN
MONTAG BIS SAMSTAG
VON 19:00 BIS 21:00 UHR

KÄSE & DESSERTS

AOP-KÄSEPLATTE

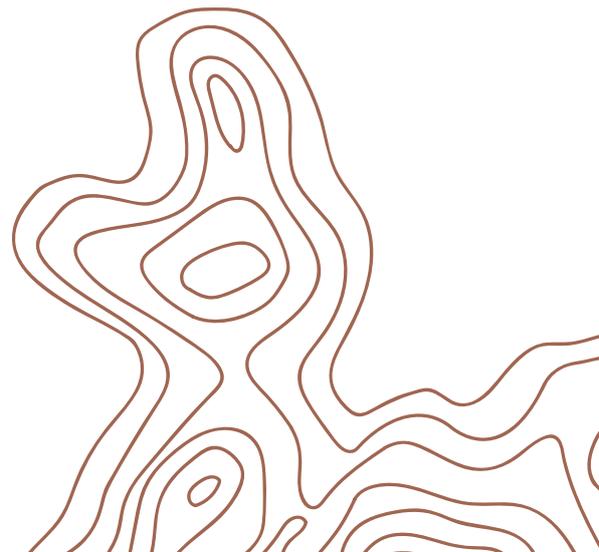
GOURMET-KAFFEE ODER TEE, 4 LECKEREIEN
+2 €

ZITRONENMOUSSE UND ZITRUS-SUPREME

KAFFEE CRÈME BRÛLÉE

APFEL-ROSINEN-STRUDEL MIT CALVADOS, EIS

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT GERÖSTETEN NÜSSEN UND KARAMELL



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 CARMEL
GLUTEN, OEUF, FRUIT A COQUE