



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

GEÖFFNET MONTAG BIS FREITAG VON 12:00 BIS 13:30 UHR UND MONTAG BIS SAMSTAG VON 19:00 BIS 21:00 UHR
SONNTAG GESCHLOSSEN



LA TABLE DU DIANA

MOLSHEIM

ALLERGENE

Diese Informationen basieren insbesondere auf den Angaben unserer Lieferanten zur Zusammensetzung ihrer Produkte. Es handelt sich um Allergene, die meldepflichtig sind, und nicht um zufällige Allergene, die bei der Verarbeitung bei unseren Lieferanten oder in unserem Betrieb auftreten können.

Diese Liste wird so oft wie möglich aktualisiert, je nach Erneuerung unserer Speisekarte.

Allergene: Gluten, Krustentiere, Eier, Fisch, Nüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

ZUCCHINI-FRITTIERKRAPPEN, PESTO, RUCOLA UND ZITRONEN-JOGHURT-SAUCE
GLUTEN, EIER, MILCH

ROTE-BETE-TARTAR, RICOTTA-MOUSSE UND SERRANO-SCHINKEN-CHIPS
MILCH

GEFLÜGELTERRINE MIT KLEINEM GEMÜSE, MESCLUN-SALAT UND MEERRETTICHCREME
GLUTEN, EIER, MILCH

THUNFISCH-TATAKI MIT SESAMCREME UND EINGELEGTEM SPARGEL
FISCH, MILCH, SESAM

CRÈME BRÛLÉE MIT FOIE GRAS UND TRÜFFELAROMA
EIER, MILCH

FRÜHLINGSGEMÜSE-PARMENTIER MIT REDUZIERTEM GEMÜSEJUS
EIER, MILCH, SELLERIE, SENF

FLANKSTEAK („VINTAGE BEEF“) MIT CONFIERTEN SCHALOTTEN, REDUZIERTEM JUS, POMMES FRITES UND GEMÜSE
GLUTEN, SELLERIE

IN DER PLANCHA GEBRATENES STEINBUTTFILET MIT QUINOA-GEMÜSE-MISCHUNG UND ZITRONEN-BEURRE-BLANC
GLUTEN, EIER, MILCH, SELLERIE

IN BUTTER GEBRATENES KALBSKOTELETT MIT GRENAILLE-KARTOFFELN UND GEMÜSE, LEICHTE MEERRETTICH- UND ELSÄSSISCHE SENFSAUCE
GLUTEN, MILCH, SENF

SAUERKRAUT VOM DIANA MIT 5 FLEISCHSORTEN
SELLERI

HAUSGEMACHTER RUM-BABA MIT EXOTISCHER FRÜCHTEKOMPOTT
GLUTEN, EIER, MILCH

KNUSPRIGES ARLETTE-BLATT MIT LEICHTER ZITRONENCREME UND HIMBEERSCHAUM
GLUTEN, EIER

PISTAZIEN-TIRAMISU MIT SCHWARZKIRSCH-KOMPOTT
GLUTEN, EIER, MILCH, NÜSSE

ROYAL-DESSERT MIT SCHOKOLADE UND KAFFEE, DAZU EINE KUGEL VANILLEEIS
GLUTEN, EIER, MILCH

SAISONALE TARTELETTE MIT PASSENDEM SORBET
GLUTEN, EIER, MILCH

KAFFEE ODER TEE MIT 4 KÖSTLICHKEITEN
GLUTEN, EI, MILCH

KÄSEPLATTE MIT AOP-KÄSE
MILCH



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

VORSPEISEN

 ZUCCHINI-FRITTIERKRAPPEN, PESTO RUCOLA
UND ZITRONEN-JOGHURT-SAUCE
9€

ROTE-BETE-TARTAR, RICOTTA-MOUSSE
UND SERRANO-SCHINKEN-CHIPS
10€

GEFLÜGELTERRINE MIT KLEINEM GEMÜSE, MESCLUN-SALAT UND
MEERRETTICHCREME
11€

THUNFISCH-TATAKI MIT SESAMCREME UND EINGELEGTEM
SPARGEL
13€

CRÈME BRÛLÉE MIT FOIE GRAS UND TRÜFFELAROMA
13€





LA TABLE DU DIANA

MOLSHEIM



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

HAUPTSPEISEN

 FRÜHLINGSGEMÜSE-PARMENTIER MIT REDUZIERTEM GEMÜSEJUS
19€

FLANKSTEAK („VINTAGE BEEF“) MIT CONFIERTEN SCHALOTTEN,
REDUZIERTEM JUS, POMMES FRITES UND GEMÜSE
22€

GLASIERTE ENTENBRUST MIT KAROTTENMOUSSELINE,
GLACIERTEM GEMÜSE UND REDUZIERTEM
ROSMARINJUS
23€

IN DER PLANCHA GEBRATENES STEINBUTTFILET MIT QUINOA-
GEMÜSE-MISCHUNG UND ZITRONEN-BEURRE-BLANC
25€

IN BUTTER GEBRATENES KALBSKOTELETT MIT GRENAILLE-
KARTOFFELN UND GEMÜSE, LEICHTE MEERRETTICH- UND
ELSÄSSISCHE SENFSAUCE
27€

ZUSCHLAG FÜR TOPPING
GILT NUR FÜR BEILAGEN À LA CARTE
+3€

REGIONALE SPEZIALITÄT

DIANA SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN
24€

KINDERMENÜ

FLEISCH ODER FISCH +
2 KUGELN EIS

13€

DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL
À LA CARTE





LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

FLEISCH URSPRUNG

KALBSKOTELETT
FRANKREICH

FLANKSTEAK
VEREINIGTES KÖNIGREICH

ENTENBRUST
FRANKREICH

GEFLÜGEL
FRANKREICH

SAUERKRAUT FLEISCH
EUROPÄISCHE UNION





LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

KÄSE & DESSERTS

HAUSGEMACHTER RUM-BABA MIT EXOTISCHER
FRÜCHTEKOMPOTT

9€

KNUSPRIGES ARLETTE-BLATT MIT LEICHTER ZITRONENCREME
UND HIMBEERSCHAUM

11€

PISTAZIEN-TIRAMISU MIT SCHWARZKIRSCH-KOMPOTT

11€

ROYAL-DESSERT MIT SCHOKOLADE UND KAFFEE, DAZU EINE
KUGEL VANILLEEIS

12€

SAISONALE TARTELETTE MIT PASSENDEM SORBET

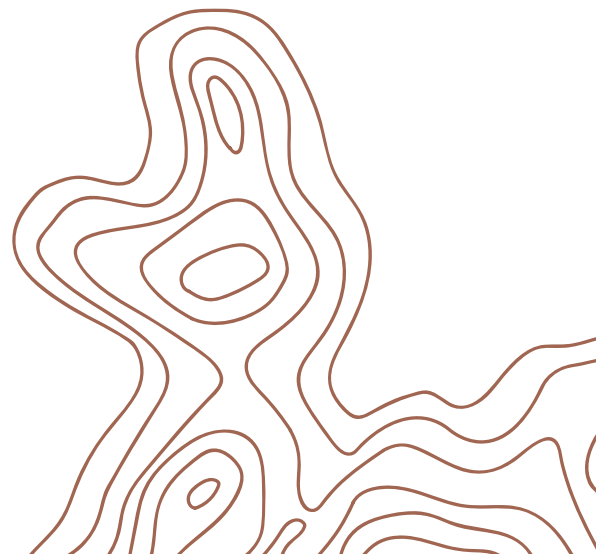
12€

CAFÉ ODER TEE GOURMAND, 4 SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

12€

KÄSEAUSWAHL MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG
(AOP)

14€



GETRÄNKE



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

APERITIFS

Aperol Spritz	12,5cl	10€
Hausgemachter Aperitif	12,5cl	13€
Kir Weißwei	12,5cl	6€
Muscat - Bott	12,5cl	7€
Gewurztraminer - Becht	12,5cl	10€
Été indien - Becht	12,5cl	12€
Crémant Brut - Bott	12,5cl	9€
Crémant Rosé - Bott	12,5cl	9€
Champagne - Castelnau	12,5cl	13€
Ricard, Pastis	2cl	6€
Martini (Weiß, Rot, Dry)	6cl	6€
Porto Tawny (Weiß, Rot)	6cl	6€

COCKTAILS

Cocktail "Diana"	20cl	12€
Alkoholfreier Cocktail	20cl	8€
L'Americano	14cl	10€

WHISKIES

Clan Campbell	4cl	10€
Chivas - 12 ans	4cl	12€
Jameson Black Barrel	4cl	12€
Jack Daniels	4cl	13€
Nikka "From the barrel"	4cl	13€

VODKAS

Smirnoff	4cl	9€
Absolut	4cl	10€

GINS

Gordon's	4cl	9€
Hendrick's	4cl	12€

RHUMS

Bacardi	4cl	8€
Saint James	4cl	8€
Don Papa	4cl	8€
Diplomatico	4cl	8€

AMERS - BITTERS

Suze	4cl	7€
Campari	4cl	7€

LIQUEURS

Malibu	4cl	8€
Soho	4cl	8€

WASSER

Stilles oder Sprudel wasser	75cl	2€
<small>Mikrofiltriert Purezza - à discrétion</small>		
Carola Blau / Rot	50cl	3€
Carola Blau / Rot	100cl	5€
Perrier	33cl	4€

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	4€
Schweppes <small>(Zitrusfrüchte, Tonic)</small>	25cl	4€
Limonade	25cl	4€
Fuze Tea	25cl	4€
Orangina	25cl	4€
Fruchtsaft Granini	25cl	4€
<small>(Orange, Apfel, Ananas, Aprikose, Tomate)</small>		
Traubensaft Sautter 	25cl	4€

FASSBIER

	25 CL	50 CL
Heineken	4.50€	8€
Licorne blonde 	5.50€	10€
Bier der Saison	5.50€	10€
Radler - Monaco	4.50€	8€
Bier mit Picon	5€	9€
Alkoholfreier Bier	33cl	4€

DIGESTIFS

Get 27 - Get 31	4cl	10€
Baileys	4cl	10€
Chartreuse <small>(Jaune - Verte)</small>	4cl	10€
Grand Marnier	4cl	10€
Cointreau	4cl	10€
Cognac - Henessy	4cl	10€
Calvados	4cl	10€
Amaretto	4cl	10€
Eaux de vie d'Alsace	4cl	10€
Bas Armagnac -	4cl	10€
Château Laubade		

HEISSE GETRÄNKE

Irish Coffee	25cl	12€
Espresso, koffeinfreier Kaffee	4cl	3.50€
Doppelter Espresso, Kaffee	10cl	4.50€
Große Tasse Kaffee	20cl	5€
Cappuccino, Milchkaffee	20cl	5€
Latte Macchiato	30cl	5€
Tee / Kräutertee	35cl	4€
Heiße Schokolade	20cl	3.50€

GLAS
12.5 CL

FLASCHE
75 CL

1/2 FLASCHE
37.5 CL

CHAMPAGNE

Le Brut
Castelnau

14€

78€

CRÉMANTS D'ALSACE

Brut Blanc - Cuvée Nicole
Domaine Bott Frères

10€

34€

Brut Rosé
Domaine Bott Frères

10€

34€

WEISSWEINE

Riesling BIO, Alsace 
Domaine Philippe Heitz

7€

34€

Riesling LIEU-DIT STIERKOPF, Alsace
Domaine Pierre et Frédéric Becht

32€

20€

Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Alsace
Domaine Boeckel

12€

48€

Sylvaner Zotzenberg Grand Cru, Alsace
Domaine Boeckel

12€

48€

Pinot Gris Vieilles Vignes, Alsace
Cave du Roi Dagobert

8€

32€

Pinot Gris LIEU-DIT STIERKOPF, Alsace
Domaine Pierre et Frédéric Becht

34€

21€

Gewurztraminer BIO, Alsace 
Domaine Philippe Heitz

9€

42€

Mâcon Villages AOP, Bourgogne
Les Emalières

8€

36€

Pouilly-Fumé AOP, Loire
Domaine Joseph Mellot "Chant des Vignes"

9€

42€

Saint-Joseph AOP, Rhône
Cuvée Côte Diane

11€

45€

ROSÉWEINE

Chemin des Pèlerins
Côtes de Saint Mont

7€

28€

M de Minuty AOP
Côtes de Provence

38€



GLAS
12.5 CL

FLASCHE
75 CL

1/2 FLASCHE
37.5 CL

ROTWEINE

Pinot Noir, Alsace "Cuvée Frédéric"

Domaine Pierre et Frederic Becht

38€

24€

Pinot Noir Fût de chêne, Alsace

Cave du Roi Dagobert

9€

34€

Hautes Côtes de Beaune AOP, Bourgogne

Domaine Labry

8€

38€

Mercurey AOP, Bourgogne

Domaine du Meix Foulot

11€

50€

Saint-Amour AOP, Beaujolais

Louis Tête, "En Tête à Tête"

10€

40€

Crozes Hermitage AOP, Rhône Nobles Rives

Cave de Tain

10€

48€

Gigondas AOP, Rhône

Domaine Saint Damien Bio

10€

47€

Lalande-de-Pomerol AOP, Bordeaux

Promesse du Vieux Château Gachet

11€

50€

Saint-Emilion AOP, Bordeaux

Lucius Saint-Emilion

8€

38€

Pic St Loup Exception, Languedoc

"Les Déesses Muettes"

9€

38€

WEINE AUS ALLER WELT

Argentine La Consulta

Malbec

7€

30€





LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

Hat es Ihnen
geschmeckt?

Teilen Sie Ihre Freude!



GEÖFFNET MONTAG BIS FREITAG VON 12:00 BIS 13:30 UHR UND MONTAG BIS SAMSTAG VON 19:00 BIS 21:00 UHR
SONNTAG GESCHLOSSEN