



LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI DE 12H00 À 13H30 ET DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H00 À 21H00

# LES ENTRÉES

 BEIGNETS DE COURGETTES, PESTO ROQUETTE ET SAUCE YAOURT CITRONNÉE

TARTARE DE BETTERAVE, MOUSSE DE RICOTTA ET CHIPS DE JAMBON SERRANO

TERRINE DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES, MESCLUN ET CRÈME AU RAIFORT

TATAKI DE THON, CRÈME DE SÉSAME ET PICKLES D'ASPERGES

**+2€**

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS ET ARÔME DE TRUFFE

**+2€**

# LES PLATS

 PARMENTIER DE LÉGUMES DE PRINTEMPS ET SON JUS VÉGÉTAL RÉDUIT

BAVETTE D'ALOYAU "VINTAGE BEEF" ÉCHALOTES CONFITES ET JUS RÉDUIT, FRITES ET LÉGUMES

MAGRET DE CANARD LAQUÉ, MOUSSELINE CAROTTE ET LÉGUMES GLACÉS, JUS RÉDUIT AU ROMARIN

FILET DE MAIGRE SNACKÉ À LA PLANCHA, QUINOA GOURMAND AUX LÉGUMES, BEURRE BLANC AU CITRON

**+2€**

CÔTE DE VEAU POÊLÉE AU BEURRE, POMMES GRÉNAILLES ET LÉGUMES, SAUCE LÉGÈRE AU RAIFORT ET À LA MOUTARDE D'ALSACE

**+3€**

SUPPLÉMENT GARNITURE

**+3€**

UNIQUEMENT VALABLE SUR LES GARNITURES À LA CARTE

## LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES

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

## MENU

## DEMI-PENSION

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

## LES FROMAGES & DESSERTS

BABA AU RHUM MAISON  
ET COMPOTÉE DE FRUITS EXOTIQUES

FEUILLE À FEUILLE D'ARLETTE CROUSTILLANTE  
CRÈME LÉGÈRE AU CITRON ET MOUSSE FRAMBOISE

TIRAMISU À LA PISTACHE ET SA COMPOTÉE DE  
CERISES NOIRES  
**+2€**

L'ENTREMET ROYAL, CHOCOLAT / CAFÉ ET SA BOULE  
DE GLACE VANILLE

TARTELETTE DE SAISON ACCOMPAGNÉE DE SON  
SORBET

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES  
**+2€**

ASSIETTE DE FROMAGES AOP



# STARTERS

 ZUCCHINI FRITTERS, PESTO ARUGULA, AND LEMON YOGURT SAUCE

RED BEET TARTARE, RICOTTA CREAM, AND SERRANO HAM CHIPS

CHICKEN TERRINE WITH MIXED VEGETABLES, AND HORSERADISH CREAM

TUNA TATAKI, SESAME CREAM, AND PICKLED ASPARAGUS

**+2€**

CREME BRULEE WITH FOIE GRAS AND TRUFFLE AROMA

**+2€**

# MAIN COURSES

 SPRING VEGETABLES PARMENTIER WITH REDUCED VEGETABLE JUS

VINTAGE BEEF" FLANK STEAK WITH CARAMELIZED SHALLOTS, REDUCED JUS, FRIES, AND VEGETABLES

LACQUERED DUCK BREAST, CARROT MOUSSELINE, GLAZED VEGETABLES AND ROSEMARY-INFUSED REDUCED JUS

PAN-SEARED SEA BASS FILLET, GOURMET QUINOA WITH VEGETABLES, LEMON WHITE BUTTER SAUCE

**+2€**

PAN-FRIED VEAL CHOP IN BUTTER, POTATOES AND VEGETABLES, LIGHT HORSERADISH AND ALSATIAN MUSTARD SAUCE

**+3€**

TOPPING SUPPLEMENT

**+3€**

ONLY VALID ON À LA CARTE TRIMS

## REGIONAL SPECIALITY

DIANA SAUERKRAUT WITH 5 MEATS

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

## HALF BOARD MENU

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

## CHEESES & DESSERTS

HOMEMADE RUM BABA WITH EXOTIC FRUIT COMPOTE

CRISPY ARLETTE MILLE-FEUILLE WITH LIGHT LEMON CREAM AND RASPBERRY MOUSSE

PISTACHIO TIRAMISU WITH BLACK CHERRY COMPOTE

**+2€**

THE ROYAL DESSERT, CHOCOLATE / COFFEE WITH A BALL OF VANILLA ICE CREAM

SEASONAL TARTLET SERVED WITH SORBET

GOURMET COFFEE OR TEA, 4 SWEETS

**+2€**

PLATTER OF AOP CHEESES



# VORSPEISEN

✓ ZUCCHINI-FRITTIERKRAPFEN, PESTO RUCOLA UND ZITRONEN-JOGHURT-SAUCE

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

GEFLÜGELTERRINE MIT KLEINEM GEMÜSE, MESCLUN-SALAT UND MEERRETTICHCREME

THUNFISCH-TATAKI MIT SESAMCREME UND EINGELEGTEM SPARGEL

**+2€**

CRÈME BRÛLÉE MIT FOIE GRAS UND TRÜFFELAROMA

**+2€**

# HAUPTSPEISEN

✓ FRÜHLINGSGEMÜSE-PARMENTIER MIT REDUZIERTEM GEMÜSEJUS

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

GLASIERTE ENTENBRUST MIT KAROTTENMOUSSELINE, GLACIERTEM GEMÜSE UND REDUZIERTEM ROSMARINJUS

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

**+2€**

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

**+3€**

ZUSCHLAG FÜR TOPPING

**+3€**

NUR GÜLTIG FÜR À LA CARTE-ZUSÄTZE

## REGIONALE SPEZIALITÄT

DIANA SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN

NETTOPREISE IN EURO - SERVICE UND STEUERN INKLUSIVE  
ALLERGIELISTE VORHANDEN

## HALBPENSION- MENÜ

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

## KÄSE & DESSERTS

HAUSGEMACHTER RUM-BABA MIT EXOTISCHER FRÜCHTEKOMPOTT

KNUSPRIGES ARLETTE-BLATT MIT LEICHTER ZITRONENCREME UND HIMBEERSCHAUM

PISTAZIEN-TIRAMISU MIT SCHWARZKIRSCH-KOMPOTT

**+2€**

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

SAISONALE TARTELETTE MIT PASSENDEM SORBET

CAFÉ ODER TEE GOURMAND, 4 SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

**+2€**

KÄSEAUSWAHL MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG (AOP)

