



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 CAMEL



# 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 COULIS AND BASIL

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 COULIS UND BASILIKUM

GEFLÜGEL-BALLOTIN MIT KANDIERTEN TOMATEN, SELLERIEMOUSSELINE UND PILZSAUCE

GERÖSTETER SEETEUFELSCHWANZ, VIERGE-SAUCE, 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**