

Entrées

- | | |
|--|----|
| Souplette trois melons au « Gewurztraminer », chips de jambon Serrano | 9 |
| Tomate « Cœur de bœuf », Mozzarella, pesto à la pistache | 10 |
| Tartare de dorade, brunoise de mangue, tuile croustillante au parmesan, roquette, crème yuzu | 13 |
| Sashimi de bœuf assaisonné aux épices asiatiques, salade croquante aux radis blanc | 14 |

Fromages & desserts

- | | |
|--|----|
| Assiette de fromages AOP | 12 |
| Moelleux au chocolat Inaya, cœur framboise, crème à la passion | 11 |
| Mille-feuille revisité à la fraise, bavaroise mascarpone à la menthe | 9 |
| Rosace d'abricots parfumée à la lavande, miel de chez « Durner », glace à la vanille | 11 |
| Mousse citron vert, suprêmes d'agrumes, crumble spéculos | 10 |
| Café ou Thé gourmand, trois gourmandises | 9 |

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H00 À 13H30
ET DE 19H00 À 20H30 FERMETURE SAMEDI MIDI,
DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Plats

- | | |
|----|---|
| 22 | Saumon cuit sur la peau croustillante, mousseline de pommes de terre charlotte aux olives, carottes glacées, sauce vierge |
| 24 | Queue de lotte rôtie au lard Forêt Noire, tian de légumes, crème de fenouil au safran d'Altorf |
| 19 | Salade Caesar au suprême de poulet d'Alsace croustillant, œuf bio |
| 24 | Filet de canette au cassis, écrasé de patate douce, brocolis aux amandes |
| 24 | Bavette de bœuf, échalotes confites, sauce au Pinot noir, rösti maison, poêlée d'asperges vertes |
| 21 | Poke bowl végétarien, quinoa, crudités, pignons des pins, vinaigrette soja |
| 22 | Tartare de bœuf au couteau, frites, mesclun de salade |

Spécialité régionale

- | | |
|----|-----------------------------------|
| 21 | Choucroute du DIANA aux 5 viandes |
|----|-----------------------------------|

Offre Lunch

- | | |
|----|---|
| 21 | Plat du jour + Café gourmand
Uniquement valable le midi du lundi au vendredi |
|----|---|

Pour toute envie gourmande pour vous ou vos enfants, n'hésitez pas à nous demander de vous concocter un menu adéquat. N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies, intolérances ou régimes spécifiques.

Prix nets en euros, taxes et service compris

Starters

Pea "velouté" refreshed with mint, green asparagus cappuccino	9
Dandelions, poached egg, bacon chips, spiced croutons	10
Goat cheese mousse with candied peppers, beetroots coulis and tapenade toast	11
Homemade smoked salmon, cottage cheese with herbs	15
Duck foie gras, Mirabelle plum chutney, dried fruit bread	19

Cheeses & desserts

Cheeses plate	12
Finger Nougat / Chocolate, orange salad, vanilla cream with Altorf saffron	11
Like a strong coffee tiramisu, served in a thin tartlet	9
Rhubarb and strawberry verrine, honey from Dumer, cinnamon crumble	11
Apfelkiechle caramelized with brown sugar, compote apple sorbet	10
Gourmet coffee or tea	9

Main Courses

26	Sea bass fillet grilled on the plancha, multicolored cabbage braised with Riesling, vitelotte purée
21	Prawns and smoked ham, baby carrot mousseline
19	Wok of Alsacien chicken supreme and thigh, spring vegetable garnish
28	Sirmenthal beef sirloin matured, Sarawak black pepper, mashed potatoes
21	Creamy "Arborio" rice risotto, seasonal vegetable curry, crispy parmesan tuiles
21	Beef tartare, fries and mixed salad

regional specialties

21	Sauerkraut from DIANA
22	Vol-au-vent, sweetbreads, "Grandmother" tagliatelle, Porto sauce,

Lunch Offer

21	Daily dish + Gourmet coffee or tea Only valid for lunch Monday to Friday
----	---

OPEN MONDAY TO SATURDAY FROM 12:00 PM TO 1:30 PM
AND FROM 7:00 PM TO 8:30 PM CLOSED SATURDAY
NOON, SUNDAY AND HOLIDAYS

For any gourmet desire for you or your children, do not
hesitate to ask us to concoct an appropriate menu for you.
Do not hesitate to inform us of your allergies, intolerances or
specific diets.

Net prices in euros, taxes and service included

Vorspeisen

Frische Erbsen Velouté Mit Minze, Grüner Spargel in Cappuccino	9
Löwenzahn Ballotin, pochiertes Ei-Bio, Speckchips, würzige Croutons	10
Ziegenkäse-mousse mit kandierter Paprika, Rote-Bete-Coulis, Tapenade	11
Hausgemachter Räucherlachs, Grumbeerekiehle, Frischkäse mit Kräutern	15
Entenstopfleber, Mirabellen-Chutney, Trockenfrüchtebrot	19

Käse & Desserts

Käseteller	12
Fingernougat / Schokolade, Orangensalat, Vanillecreme mit Altorfer Safran	11
Wie ein Starken Kaffee-Tiramisu, als Törtchen serviert	9
Rhabarber-Erdbeer-Verrine, Durner Honig, Zimtstreusel	11
Apfelkiehle karamellisiert mit braunem Zucker, Kompott und Apfelsorbet	10
SchlemmerKaffee oder Tee	9

MONTAG BIS SAMSTAG VON 12:00 BIS 13:30 UHR GEÖFFNET
UND VON 19:00 BIS 20:30 UHR. GESCHLOSSEN SAMSTAG
MITTAG, SONNTAG UND FEIERTAG

Hauptspeisen

26	Wolfsbarschfilet auf der Plancha gegrillt, Buntkraut mit Riesling geschmort, Vitelotte-Püree
21	Garnelenbonbons mit geräuchertem Schinken, Karotten-Mousseline, Vollmundige Sosse
19	Elsässer Hähnchenschenkel Supreme im Wok, Frühlingsgarnitur, Pinot Noir Sosse
28	Sirmenthal Rostbeef 14 Tage reifung, schwarze Pfeffer Sosse "Sarawak", Kartoffelpüree
21	Cremiger Risotto-reiss "Arborio" , saisonales Gemüse- Curry, knusprige Parmesan-Fliese
21	Rindertatar mit Pommes, und Grüner Salat

Regionale Spezialitäten

21	Sauerkraut von DIANA mit 5 Fleischsorten
22	Altmodisches Kalbsbries, Portwein-Sosse mit Tagliatelle

Mittagsangebot

21	Tagesgericht + SchlemmerKaffee oder Tee Nur gültig für das Mittagessen von Montag bis Freitag
----	--

Für jeden Gourmet-Wunsch für Sie oder Ihre Kinder zögern
Sie nicht, uns zu bitten, ein passendes Menü für Sie
zusammenzustellen. Zögern Sie nicht, uns Ihre Allergien,
Unverträglichkeiten oder spezielle Diäten mitzuteilen.

Nettopreise in Euro, inklusive Steuern und Service