

## Menu 1/2 pension

### Entrées

Croustillant de fromage frais aux noix, mesclun de salade (5-6)

Mosaïque de saumon et cabillaud gravelax, mayonnaise au wasabi (4-9)

Triptyque de langoustines (tartare, bisque, snacké) (2-3-4-6) + 3€

Foie gras poêlé, écume de panais, coulis de fruits rouges (4-6) + 5€

### Plats

Veggie Burger, (Buns de la boulangerie Rohmer à Duppigheim, tomme d'Alsace à l'ail des ours, galette de légumes, guacamole tomate) avec option végane sans fromage (4-6-11-13)

Suprême de pintade en ballotine farcie, mousseline de carotte et beignets de courgettes, sauce Madère (4-8-6)

Filet de Saint-Pierre snacké, légumes façon Wok, bouillon Thaï (2-9-13)

Faux-filet maturé au poivre de séchuan, pommes duchesses, fondue de poireaux (4-6-8-11) + 5€

### Fromages & desserts

Assiette de fromages AOP

Trio de crème brûlée, vanille, pistache, praliné (5-6-8)

Carpaccio d'ananas, sirop à la menthe, glace passion

Tartelette citron vert et yuzu meringuée (4-5-8)

Café ou Thé gourmand, 4 gourmandises (4-5-6-8) + 2€

Moelleux au chocolat noir, coeur coulant framboise et chocolat blanc (4-5-6-8) + 3€

### Spécialité régionale

Choucroute du DIANA aux 5 viandes (1-2-11)

## Half board menu

### Starters

Crunchy fresh cheese with walnuts, mixed salad (5-6)

Mosaic of salmon and cod gravelax, wasabi mayonnaise (4-9)

Scampi triptych (tartar, bisque, snack)(2-3-4-6) + 3€

Pan-fried foie gras, parsnip foam, red fruit coulis (4-6) + 5€

### Main Courses

Veggie Burger, Buns from Rohmer bakery in Duppigheim, vegetable patty, tomato guacamole (vegan option without cheese) (4-6-11-13)

Guinea fowl supreme in stuffed ballotine, carrot mousseline and zucchini fritters, Madeira sauce (4-8-6)

Snacked filet of Saint-Pierre, wok vegetables, Thai broth (2-9-13)

+ 5€ Sirloin steak matured with Szechuan pepper, pommes duchesses, leek fondue (4-6-8-11)

### Cheese & desserts

Plate of cheeses

Crème brûlée trio (vanilla, pistachio, praline) (5-6-8)

Pineapple carpaccio, mint syrup, passion fruit ice cream

Lime and yuzu meringue tartlet (4-5-8)

Gourmet coffee or tea, 4 treats (4-5-6-8) + 2€

Flowing heart cake dark chocolate, raspberry and white chocolate flowing heart (4-5-6-8) + 3€

### Regional specialty

DIANA Sauerkraut with 5 meats (1-2-11)

## Vorspeisen

Knuspriger Frischkäse mit Walnüssen,  
 gemischter Salat (5-6)

Mosaik aus Lachs und Kabeljau, Wasabi-  
 Mayonnaise (4-9)

Triptychon von Langustinen (Tartar, Biskuit,  
 Snack) (2-3-4-6) + 3€

Foie Gras, Pastinakenschaum, Coulis aus roten  
 Früchten (4-6) + 5€

## Käse & Desserts

Teller mit AOP-Käse

Trio aus Crème brûlée (Vanille, Pistazie, Praliné)  
 (5-6-8)

Ananascarpaccio, Minzsirup, Passionsfruchteis

Limetten-Yuzu-Meringue-Törtchen

Gourmetkaffee oder -tee, 4 Leckereien + 2€  
 (4-5-6-8)

Zartbitterschokolade mit Himbeerfüllung und  
 weißer Schokolade (4-5-6-8) + 3€

## Halbpensionsmenü

### Hauptspeisen

Veggie Burger, Buns von der Bäckerei Rohmer in  
 Duppigheim, Gemüsefladen, tomatisierte Guacamole.  
 (Vegane Variante ohne Käse) (4-6-11-13)

Perlhuhnbrust in gefüllter Ballotine, Karottenmousseline  
 und Zucchinikrapfen, Madeirasauce (4-6-8)

Gesnacktes Petersfischfilet, Wokgemüse, Thai-Bouillon  
 (2-9-13)

+ 5€ Mit Sechuan-Pfeffer gereiftes Filet, Herzoginkartoffeln,  
 Lauchfondue (4-6-8-11)

### Regionale Spezialität

DIANA-Sauerkraut mit 5 Fleischsorten (1-2-11)