

Entrées

Croustillant de fromage frais aux noix, mesclun de salade (5-6)	12€
Mosaïque de saumon et cabillaud gravelax, mayonnaise au wasabi (4-9)	15€
Triptyque de langoustines (tartare, bisque, snacké) (2-3-4-6)	17€
Foie gras poêlé, écume de panais, coulis de fruits rouges (4-6)	19€

Menu Enfant

Steak haché ou Filet de bar Accompagné au choix des garnitures à la carte	13€
--	-----

Fromages & desserts

Assiette de fromages AOP	13€
Café ou Thé gourmand, 4 gourmandises (4-5-6-8)	11€
Trio de crème brûlée (vanille, pistache, praliné) (5-6-8)	12€
Tartelette citron vert et yuzu meringuée (4-5-8)	12€
Moelleux au chocolat noir, coeur coulant framboise et chocolat blanc (4-5-6-8)	14€

Plats

20€	Veggie Burger, Buns de la boulangerie Rohmer à Duppigheim, galette de légumes, guacamole tomate (4-6-11-13) (Option végétarienne sans fromage)
24€	Suprême de pintade en ballotine farcie, mousseline de carotte et beignets de courgettes, sauce Madère (4-6-8)
25€	Filet de Saint-Pierre snacké, légumes façon Wok, bouillon Thaï (2-9-13)
29€	Faux-filet maturé au poivre de séchuan, pommes duchesses, fondue de poireaux (4-6-8-11)
3€	Supplément garniture Uniquement valable sur les garnitures à la carte

Spécialité régionale

23€	Choucroute du DIANA aux 5 viandes (1-2-11)
-----	--

Offre Lunch

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

Starters

Crunchy fresh cheese with walnuts, mixed salad (5-6)	12€
Mosaic of salmon and cod gravelax, wasabi mayonnaise (4-9)	15€
Scampi triptych (tartar, bisque, snack) (2-3-4-6)	17€
Pan-fried foie gras, parsnip foam, red fruit coulis (4-6)	19€

Children's menu

Chopped steak or fillet of sea bass Accompanied by a choice of à la carte trims	13€
--	-----

Cheese & desserts

Plate of cheeses	13€
Gourmet coffee or tea, 4 treats (4-5-6-8)	11€
Crème brûlée trio (vanilla, pistachio, praline) (5-6-8)	12€
Lime and yuzu meringue tartlet (4-5-8)	12€
Flowing heart cake dark chocolate, raspberry and white chocolate flowing heart (4-5-6-8)	14€

Main Courses

20€	Veggie Burger, Buns from Rohmer bakery in Duppigheim, vegetable patty, tomato guacamole (4-6-11-13) (vegan option without cheese)
24€	Guinea fowl supreme in stuffed ballotine, carrot mousseline and zucchini fritters, Madeira sauce (4-6-8)
25€	Snacked fillet of Saint-Pierre, wok vegetables, Thai broth (2-9-13)
29€	Sirloin steak matured with Szechuan pepper, pommes duchesses, leek fondue (4-6-8-11)
3€	Trim supplement Only valid on à la carte trims

Regional specialty

23€	DIANA Sauerkraut with 5 meats (1-2-11)
-----	--

Lunch Offer

21€	Dish of the day + Gourmet coffee Only valid at lunchtime, Monday to Friday
-----	---

Vorspeisen

Knuspriger Frischkäse mit Walnüssen, Mesclun-Salat (5-6)	12€
Mosaik aus Lachs und Kabeljau, Wasabi-Mayonnaise (4-9)	15€
Triptychon von Langustinen (Tartar, Biskuit, Snack) (2-3-4-6)	17€
Foie Gras, Pastinakenschaum, Coulis aus roten Früchten (4-6)	19€

Kinder menü

Hacksteak oder Wolfsbarschfilet Begleitet von beliebigen Beilagen à la carte	13€
---	-----

Käse & Desserts

Teller mit AOP-Käse	13€
Gourmetkaffee oder -tee, 4 Leckereien (4-5-6-8)	11€
Trio aus Crème brûlée (Vanille, Pistazie, Praliné) (5-6-8)	12€
Limetten-Yuzu-Meringue-Törtchen (4-5-8)	12€
Zartbitterschokolade mit Himbeerfüllung und weißer Schokolade (4-5-6-8)	14€

Hauptspeisen

20€	Veggie Burger, Buns von der Bäckerei Rohmer in Duppigheim, Gemüsefladen, tomatisierte Guacamole (4-6-11-13) (Vegane Variante ohne Käse)
24€	Perlhuhnbrust in gefüllter Ballotine, Karottenmousseline und Zucchini-kräpfen, Madeirasauce (4-6-8)
25€	Gesnacktes Petersfischfilet, Wokgemüse, Thai-Bouillon (2-9-13)
29€	Mit Szechuan-Pfeffer gereiftes Filet, Herzoginkartoffeln, Lauchfondue (4-6-8-11)
3€	Zuschlag Garnitur Nur gültig für à la carte-Ausstattungen

Regionale Spezialität

23€	DIANA-Sauerkraut mit 5 Fleischsorten (1-2-11)
-----	---

Lunch Offer

21€	Gericht des Tages + Gourmet-Kaffee Nur gültig zur Mittagszeit, Montag bis Freitag
-----	--