

Entrées

Carpaccio de melon et jambon Serrano	12€
Salade César (5-8-11)	12€
Multicolore de tomates au pesto, mozzarella fumée (5-6)	14€
Tataki de thon, salade thaï (1-12-13)	16€

Menu Enfant

Viande ou Poisson Accompagné au choix des garnitures à la carte	13€
--	-----

Fromages & desserts

Assiette de fromages AOP (6)	14€
Fraise Melba (6)	10€
Crème brûlée Speculoos (4-6-8)	10€
Café ou Thé gourmand, 4 gourmandises (4-5-6-8)	11€
Tiramisu lavande et pêche (4-6-8)	12€
Tartelette chocolat blanc et mangue (4-6-8)	12€

Plats

19€	Linguines aux légumes de saison (2-4-8)
22€	Filet de volaille façon cordon bleu, spaetzles (4-6)
24€	Pavé de saumon en croute d'herbes, mousseline de pommes de terre aux olives, fenouil caramélisé (4-6)
26€	Poire de boeuf en croute d'épices, polenta crémeuse, carottes glacées (1-4-6-8)
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

Melon and Serrano ham Carpaccio

Caesar Salad (5-8-11)

Multicolor of tomatos with pesto, smoked mozzarella (5-6)

Tuna Tataki, thai salad (1-12-13)

Children's menu

Fish or meat 13€
Accompanied by a choice of à la carte trims

Cheese & desserts

Cheese platter AOP (6) 14€

Strawberry Melba (6) 10€

Crème brûlée Speculoos (4-6-8) 10€

Gourmet coffee or tea, 4 gourmandises (4-5-6-8) 11€

Lavander and peach Tiramisu (4-6-8) 12€

White chocolate and mango tartlet (4-6-8) 12€

Main Courses

19€ Seasonal vegetables Linguini (2-4-8)

22€ Poultry fillet cordon bleu style, spaetzles (4-6)

24€ Salmon Pave with herb crust, potato mousseline with olives, caramelized fennel (4-6)

26€ Spice-crusted round of beef, creamy polenta with glazed carrots (1-4-6-8)

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

Carpaccio von Melone und Serranoschinken	12€
Caesar-Salat (5-8-11)	12€
Bunte Tomaten mit Pesto, geräucherter Mozzarella (5-6)	14€
Thunfisch-Tataki, Thaisalat (1-12-13)	16€

Kinder menü

Fleisch oder Fisch	13€
Begleitet von beliebigen Beilagen à la carte	

Käse & Desserts

Käseteller (6)	14€
Erdbeer Melba (6)	10€
Crème brûlée Speculoos (4-6-8)	10€
Gourmet-Kaffee oder Tee, 4 Leckereien (4-5-6-8)	11€
Tiramisu Lavendel und Pfirsich (4-6-8)	12€
Törtchen aus weißer Schokolade und Mango (4-6-8)	12€

Hauptspeisen

19€	Linguine mit Gemüse der Saison (2-4-8)
22€	Geflügelfilet nach Cordon Bleu-Art, Spätzle (4-6)
24€	Lachssteak mit Kräuterkruste, Kartoffelmousseline mit Oliven, karamellisierte Fenchel (4-6)
26€	Rinderbiste mit Gewürzkruste, cremige Polenta, glasierte Karotten (1-4-6-8)
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