




LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

Entrées

-  Tarte fine croustillante d'aubergines grillées, ricotta onctueuse aux herbes fraîches (4-13) 10€
- Rosace de saumon mariné à l'aneth et crème parfumée au limoncello (6-9) 12€
- Samoussas croustillants de volaille au curry, accompagnés d'un yaourt grec aux herbes aromatiques (4-6-8) 12€
- Salade gourmande de gravlax de magret de canard, accompagnée de légumes croquants (11) 14€


Menu Enfant

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

Fromages & desserts

- Assiette de fromages AOP (6) 14€
- Soupe de quetsches rôties à la cannelle, accompagnée d'une boule de glace vanille onctueuse (6) 10€
- Mousse légère et fondante au marron, croquant de chocolat et éclats de nougat (5-6-8) 10€
- Café ou Thé gourmand, 4 gourmandises (4-5-6-8) 11€
- Profiteroles garnies de glace vanille et nappées d'un coulis de chocolat chaud (4-5-6-8) 12€
- Tartelette fine aux figes fraîches, mascarpone crémeux, accompagnée d'une glace caramel au beurre salé (4-6-8) 12€

Plats

- 18€ Lasagnes maison généreuses aux légumes de saison, nappées d'un coulis de tomate et basilic frais (2-4-8) 
- 22€ Onglet de veau fondant au paprika fumé, servi avec des légumes rôtis parfumés et sa mousseline de pommes de terre maison (2-4)
- 24€ Pavé de maigre à la plancha, sublimé par un beurre blanc au yuzu, accompagné de riz parfumé et légumes croquants (4-6-9)
- 28€ Filet de bœuf « Vintage beef » nappé d'une sauce au Munster fondant, servi avec des spaetzles dorées (2-4-6)
- 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


OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H00 À 13H30
ET DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H00 À 21H00
FERMETURE DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

PRIX NETS EN EUROS TTC - SERVICE COMPRIS -
ALLERGENES : 1. ARACHIDE, 2. CÉLERI, 3. CRUSTACÉS,
4. GLUTEN, 5. FRUITS À COQUE, 6. LAIT, 7. LUPIN, 8.
ŒUF, 9. POISSON, 10. MOLLUSQUES, 11. MOUTARDE,
12. SÉSAME, 13. SOJA, 14. SULFITES.



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

Starters

-  Thin, crispy grilled aubergine tart with creamy ricotta and fresh herbs (4-13) 10€
- Marinated salmon rosette with dill and limoncello-flavored cream (6-9) 12€
- Crispy poultry samoussas with curry, served with Greek yoghurt with aromatic herbs (4-6-8) 12€
- Gourmet salad with duck breast gravlax and crunchy vegetables (11) 14€

Children's menu

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

Cheese & desserts

- Cheese platter AOP (6) 14€
- Cinnamon-roasted questche soup with a scoop of creamy vanilla ice cream (6) 10€
- Light and melting chestnut mousse, crunchy chocolate and nougat slivers (5-6-8) 10€
- Gourmet coffee or tea, 4 gourmandises (4-5-6-8) 11€
- Profiteroles filled with vanilla ice cream and topped with a hot chocolate coulis (4-5-6-8) 12€
- Thin tartlet with fresh figs, creamy mascarpone, served with salted butter caramel ice cream (4-6-8) 12€

Main Courses

- 18€ Generous home-made lasagne with seasonal vegetables, topped with a tomato and fresh basil coulis (2-4-8) 
- 22€ Melt-in-the-mouth veal fillet with smoked paprika, served with fragrant roasted vegetables and homemade potato mousseline (2-4)
- 24€ Steak of lean meat a la plancha, sublimated by a yuzu beurre blanc, served with fragrant rice and crunchy vegetables (4-6-9)
- 28€ Vintage beef fillet topped with a melting Munster cheese sauce, served with spaetzle (2-4-6)
- 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

OPEN MONDAY TO FRIDAY FROM 12.00 TO 13.30
AND MONDAY TO SATURDAY FROM 19.00 TO 21.00
CLOSED ON SUNDAYS AND PUBLIC HOLIDAYS

NET PRICES IN EUROS INCLUDING VAT - SERVICE INCLUDED - ALLERGENS: 1. PEANUT, 2. CELERY, 3. SHELLFISH, 4. GLUTEN, 5. NUTS, 6. MILK, 7. LUPIN, 8. EGG, 9. FISH, 10. SHELLFISH, 11. MUSTARD, 12. SESAME, 13. SOYA, 14. SULPHITES.



Vorspeisen

-  Knuspriger dünner Kuchen aus gegrillten Auberginen, cremiger Ricotta mit frischen Kräutern (4-13) 10€
- Rosette aus in Dill und Sahne mariniertem Lachs, gewürzt mit Limoncello (6-9) 12€
- Knusprige Geflügel-Samoussas mit Curry, dazu griechischer Joghurt mit Kräutern (4-6-8) 12€
- Gourmet-Salat mit Entenbrust-Gravlax, begleitet von knackigem Gemüse (11) 14€


Kinder menü

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

Käse & Desserts

- Teller mit AOP-Käse (6) 14€
- Suppe aus gerösteten Quitten mit Zimt, begleitet von einer Kugel cremigem Vanilleeis (6) 10€
- Leichte und zartschmelzende Maronenmousse, Schokoladenkrokant und Nougatsplitter (5-6-8) 10€
- Gourmetkaffee oder -tee, 4 Leckereien (4-5-6-8) 11€
- Profiteroles mit Vanilleeis gefüllt und mit heißem Schokoladencoulis überzogen (4-5-6-8) 12€
- Feines Törtchen mit frischen Feigen, cremiger Mascarpone, begleitet von Karamelleis mit gesalzener Butter (4-6-8) 12€

Hauptspeisen

- 18€ Großzügige hausgemachte Lasagne mit Gemüse der Saison, übergossen mit einer Tomatensoße und frischem Basilikum (2-4-8) 
- 22€ Zartschmelzendes Kalbsnierenchen mit geräuchertem Paprika, serviert mit duftendem Röstgemüse und hausgemachter Kartoffelmousseline (2-4)
- 24€ Steak vom Muskelfleisch à la plancha, verfeinert mit Yuzu-Weißbutter, begleitet von Duftreis und knackigem Gemüse (4-6-9)
- 28€ Rinderfilet „Vintage beef“ mit einer Sauce aus zartschmelzendem Münsterkäse, serviert mit goldgelben Spätzle (2-4-6)
- 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