



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

Menu 1/2 pension

LES ENTRÉES

TARTINE FACON TARTE FLAMBÉE AU LARD
PAYSAN ET OIGNONS CONFITS

✓ GALETTES DE POMME DE TERRE GRATINÉES
À LA TOMME D'ALSACE

SALADE DE POT AU FEU

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET CHUTNEY
À LA FIGUE
+ 3€

LES FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AOP

BRIOCHE PERDUE À LA CANELLE ET SA GLACE
VANILLE

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES

BETTELMAN (MENDIANT) AUX FRUITS D'HIVER

SOUPE DE QUETSCHES ACCOMPAGNÉE
D'UNE BOULE DE GLACE CANELLE

KOUGELOPF GLACÉ AU MARC DE
GEWURZTRAMINER

LES PLATS

✓ KNEPFLES MAISON SAUTÉS AU BEURRE,
CROÛTONS ET SAUCE CRÈME
(OPTION CHIPS DE LARD POSSIBLE)

BRETZEL BURGER AU RAIFORT
(ACCOMPAGNÉ DE FRITES OU SPAETZLES)

CORDON BLEU DE VEAU ET SA SAUCE
MUNSTER
ACCOMPAGNÉ DE FRITES OU SPAETZLES)

PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER, RISOTTO AU
BUTTERNUT
+ 2€

SUPPLÉMENT GARNITURE
+ 3€

UNIQUEMENT VALABLE SUR LES GARNITURES À LA CARTE

LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES
+ 2€

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 EURO - SERVICE ET TAXES INCLUS
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

STARTERS

FLAMBÉED TART WITH BACON AND CANDIED ONIONS

✓ GRATINATED POTATO GALETTES WITH TOMME D'ALSACE

POT AU FEU SALAD

HOME-MADE DUCK FOIE GRAS AND CHUTNEY WITH FIGUE
+ 3€

CHEESES & DESSERTS

PLATTER OF AOP CHEESES

BRIOCHE PERDUE WITH CANELLE ACCOMPANIED WITH A VANILLA ICE CREAM

GOURMET COFFEE OR TEA, 4 TREATS

WINTER FRUIT BETTELMAN (MENDIANT)

QUETCH SOUP WITH CANELLE ICE CREAM

KOUGELOPF GLACÉ WITH GEWURZTRAMINER MARC

Half board menu

MAIN COURSES

✓ HOMEMADE KNEPFLES SAUTÉED WITH BUTTER, CROUTONS AND CREAM SAUCE
(OPTIONAL BACON CHIPS)

PRETZEL BURGER WITH HORSERADISH
(SERVED WITH CHIPS OR SPAETZLES)

CALF CORDON BLEU WITH MUNSTER SAUCE
(SERVED WITH CHIPS OR SPAETZLES)

PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER, BUTTERNUT RISOTTO
+ 2€

TOPPING SUPPLEMENT
+ 3€

ONLY VALID ON À LA CARTE TRIMS

REGIONAL SPECIALITY

DIANA'S SAUERKRAUT WITH 5 MEATS
+ 2€

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 - SERVICE AND TAXES INCLUDED
ALLERGY LIST AVAILABLE



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

Halbpensionsmenü

VORSPEISEN

FLAMMKUCHEN MIT SPECK UND
KANDIERTEN ZWIEBELN

✓ ÜBERBACKENE KARTOFFELGALETTES MIT
TOMME D'ALSACE

SALAT MIT FEUERTOPF

HAUSGEMACHTE ENTENSTOPFLEBER UND
CHUTNEY MIT FEIGEN

+ 3€

KÄSE & DESSERTS

PLATTE MIT AOP-KÄSE

BRIOCHE-PERDUE MIT CANELLE, BEGLEITET
VON VANILLEEIS

GOURMET-KAFFEE ODER TEE, 4 LECKEREIEN

WINTERFRÜCHTE-BETTELMANN (MENDIANT)

QUETSCHSUPPE MIT CANELLEEIS

KOUGELOPF GLACÉ MIT GEWURZTRAMINER
MARC

HAUPTSPEISEN

✓ HAUSGEMACHTE KNEPFEN MIT BUTTER
GEBRATEN, CROUTONS UND SAHNESAUCE
(WAHLWEISE MIT SPECKCHIPS)

BREZELBURGER MIT MEERRETTICH
(SERVIERT MIT POMMES FRITES ODER SPÄTZLE)

CORDON BLEU VOM KALB MIT MUNSTERSAUCE
(SERVIERT MIT POMMES FRITES ODER SPÄTZLE)

PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER, BUTTERNUSS-
RISOTTO
+ 2€

ZUSCHLAG FÜR TOPPING

+ 3€

NUR GÜLTIG FÜR À LA CARTE-ZUSÄTZE

REGIONALE SPEZIALITÄT

DIANAS SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN
+ 2€

GEÖFFNET MONTAGS BIS FREITAGS VON 12:00 BIS 13:30
UND MONTAGS BIS SAMSTAGS VON 19:00 BIS 21:00
SONNTAGS UND AN FEIERTAGEN GESCHLOSSEN

NETTOPREISE IN EURO - SERVICE UND STEUERN INKLUSIVE
ALLERGIELISTE VORHANDEN