



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

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

LES ENTRÉES

✓ CANNELLONI DE COURGETTES, RICOTTA ET TOMATES CONFITES
12€

✓ TARTELETTE AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS
13€

SALADE DE ROUGET-BARBET AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET POMME VERTE
14€

TERRINE DE VOLAILLE AU RAIFORT, MÉLI-MÉLO DE SALADE
14€

LES PLATS

✓ LINGUINE AUX PETITS LÉGUMES DE SAISON, COULIS DE TOMATE ET BASILIC MAISON
19€

BALLOTIN DE VOLAILLE À LA TOMATE CONFITE, MOUSSELINÉ DE CÉLERI ET SAUCE CHAMPIGNON
23€

QUEUE DE LOTTE RÔTIE, SAUCE VIERGE, POLENTA ET CRUMBLE AMANDE
24€

ONGLET DE BOEUF "VINTAGE BEEF" AU POIVRE DE SECHUAN, FRITES ET LÉGUMES DE SAISON
26€

SUPPLÉMENT GARNITURE
3€

UNIQUEMENT VALABLE SUR LES GARNITURES À LA CARTE

LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES
24€

LE MENU ENFANT

VIANDE OU POISSON
13€

ACCOMPAGNÉ D'UNE GARNITURE À LA CARTE AU CHOIX

L'OFFRE LUNCH

PLAT DU JOUR + CAFÉ GOURMAND
23€

UNIQUEMENT VALABLE LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

LES FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AOP
14€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES
11€

MOUSSE DE CITRON ET SUPRÊME D'AGRUMES
11€

CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ
11€

STRUDEL AUX POMMES ET RAISINS AU CALVADOS, GLACE
12€

TARTELETTE AU CHOCOLAT, NOIX TORRÉFIÉE ET CAMEL
13€



ALLERGÈNES

Ces informations ont notamment été établies à partir des déclarations de nos fournisseurs sur la composition de leurs produits. Il s'agit des allergènes à déclaration obligatoire et non des présences accidentelles d'allergènes qui pourraient intervenir lors des manipulations chez nos fournisseurs ou dans notre établissement.

Cette liste est mise à jour le plus souvent possible, en fonction du renouvellement de notre carte.

Allergènes : Gluten, Crustacé, Œuf, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruit à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfite, Lupin, Mollusque.

CANNELLONI DE COURGETTES, RICOTTA ET TOMATES CONFITES
LAIT

TARTELETTE AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS
GLUTEN, OEUF, LAIT

SALADE DE ROUGET-BARBET AU VINAIGRE DE FRAMBOISE ET POMME VERTE
POISSON

TERRINE DE VOLAILLE AU RAIFORT, MÉLI-MÉLO DE SALADE
OEUF, LAIT, MOUTARDE

LINGUINE AUX PETITS LÉGUMES DE SAISON, COULIS DE TOMATE ET BASILIC MAISON
GLUTEN, OEUF, CELERI

BALLOTIN DE VOLAILLE À LA TOMATE CONFITE, MOUSSELINE DE CÉLERI ET SAUCE CHAMPIGNON
GLUTEN, OEUF, LAIT, CELERI

QUEUE DE LOTTE RÔTIE, SAUCE VIERGE, POLENTA ET CRUMBLE AMANDE
GLUTEN, POISSON, LAIT, FRUIT A COQUE, CELERI

ONGLET DE BOEUF "VINTAGE BEEF" AU POIVRE DE SECHUAN, FRITES ET LÉGUMES DE SAISON
GLUTEN, CELERI

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES
GLUTEN , CELERI

ASSIETTE DE FROMAGES AOP
LAIT

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES
GLUTEN, OEUF, LAIT, FRUIT A COQUE

MOUSSE DE CITRON ET SUPRÊME D'AGRUMES
OEUF, LAIT

CRÈME BRÛLÉE AU CAFÉ
OEUF, LAIT

STRUDEL AUX POMMES ET RAISINS AU CALVADOS, GLACE
GLUTEN, OEUF, LAIT

TARTELETTE AU CHOCOLAT, NOIX TORRÉFIÉE ET CARMEL
GLUTEN, OEUF, FRUIT A COQUE

STARTERS

✓ ZUCCHINI CANNELLONI, RICOTTA AND CANDIED TOMATOES
12€

✓ SPRING VEGETABLE TARTLET
13€

RED MULLET SALAD WITH RASPBERRY VINEGAR AND GREEN APPLE
14€

POULTRY TERRINE WITH HORSERADISH, MIXED SALAD
14€

MAIN COURSES

✓ LINGUINE WITH SEASONAL VEGETABLES, HOMEMADE TOMATO COULIS AND BASIL
19€

POULTRY BALLOTIN WITH CANDIED TOMATOES, CELERY MOUSSELINE AND MUSHROOM SAUCE
23€

ROASTED MONKFISH TAIL, VIERGE SAUCE, POLENTA AND ALMOND CRUMBLE
24€

VINTAGE BEEF HANGER STEAK WITH SICHUAN PEPPER, FRIES AND SEASONAL VEGETABLES
26€

TOPPING SUPPLEMENT
3€

ONLY VALID ON À LA CARTE TRIMS

REGIONAL SPECIALITY

DIANA SAUERKRAUT WITH 5 MEATS
24€

CHILDREN'S MENU

MEAT OR FISH
13€

ACCOMPANIED BY YOUR CHOICE OF À LA CARTE GARNISH

LUNCH OFFER

DISH OF THE DAY + GOURMET COFFEE
23€

ONLY AVAILABLE FOR LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY

CHEESES & DESSERTS

AOP CHEESE PLATTER
14€

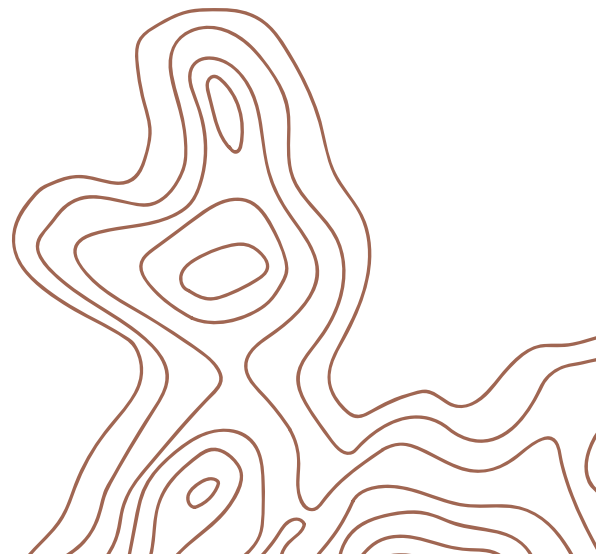
GOURMET COFFEE OR TEA, 4 DELICACIES
11€

LEMON MOUSSE AND CITRUS SUPREME
11€

COFFEE CRÈME BRÛLÉE
11€

APPLE AND RAISIN STRUDEL WITH CALVADOS, ICE CREAM
12€

CHOCOLATE TARTLET, ROASTED NUTS AND CARAMEL
13€



ALLERGENS

This information has been established in particular based on declarations from our suppliers on the composition of their products. These are allergens that must be declared and not the accidental presence of allergens that could occur during handling at our suppliers or in our establishment. This list is updated as often as possible, depending on our card renewal.

Allergens: Gluten, Crustacean, Egg, Fish, Peanut, Soy, Milk, Nuts, Celery, Mustard, Sesame, Sulphite, Lupin, Mollusc.

ZUCCHINI CANNELLONI, RICOTTA AND CANDIED TOMATOES
MILK

SPRING VEGETABLE TARTLET
GLUTEN, EGG, MILK

RED MULLET SALAD WITH RASPBERRY VINEGAR AND GREEN APPLE
FISH

POULTRY TERRINE WITH HORSERADISH, MIXED SALAD
EGG, MILK, MUSTARD

LINGUINE WITH SEASONAL VEGETABLES, HOMEMADE TOMATO COULIS AND BASIL
GLUTEN, EGG, CELERY

POULTRY BALLOTIN WITH CANDIED TOMATOES, CELERY MOUSSELINE AND MUSHROOM SAUCE
GLUTEN, EGG, MILK, CELERY

ROASTED MONKFISH TAIL, VIERGE SAUCE, POLENTA AND ALMOND CRUMBLE
GLUTEN, FISH, MILK, NUT, CELERY

VINTAGE BEEF HANGER STEAK WITH SICHUAN PEPPER, FRIES AND SEASONAL VEGETABLES
GLUTEN, CELERY

DIANA SAUERKRAUT WITH 5 MEATS
GLUTEN, CELERY

AOP CHEESE PLATTER
MILK

GOURMET COFFEE OR TEA, 4 DELICACIES
GLUTEN, EGG, MILK, NUT

LEMON MOUSSE AND CITRUS SUPREME
EGG, MILK

COFFEE CRÈME BRÛLÉE
EGG, MILK

APPLE AND RAISIN STRUDEL WITH CALVADOS, ICE CREAM
GLUTEN, EGG, MILK

CHOCOLATE TARTLET, ROASTED NUTS AND CARAMEL
GLUTEN, EGG, NUT

VORSPEISEN

✓ ZUCCHINI-CANNELLONI, RICOTTA UND KANDIERTE TOMATEN
12 €

✓ FRÜHLINGSGEMÜSE-TÖRTCHEN
13 €

ROTBARBENSALAT MIT HIMBEERESSIG UND GRÜNEM APFEL
14 €

GEFLÜGELTERRINE MIT MEERRETTICH, SALATMISCHUNG
14 €

HAUPTSPEISEN

✓ LINGUINE MIT SAISONGEMÜSE, HAUSGEMACHTEM TOMATEN COULIS UND BASILIKUM
19 €

GEFLÜGEL-BALLOTIN MIT KANDIERTEN TOMATEN, SELLERIEMOUSSELINE UND PILZSAUCE
23 €

GERÖSTETER SEETEUFELSCHWANZ, VIERGE-SAUCE, POLENTA UND MANDELSTREUSEL
24 €

„VINTAGE BEEF“ RINDERFILET MIT SICHUAN-PFEFFER, POMMES FRITES MIT SAISONGEMÜSE
26 €

ZUSCHLAG FÜR TOPPING
3 €

NUR GÜLTIG FÜR À LA CARTE-ZUSÄTZE

REGIONALE SPEZIALITÄT

DIANA SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN
24 €

KINDERMENÜ

FLEISCH ODER FISCH
13 €

DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL À LA CARTE

MITTAGSANGEBOT

TAGESGERICHT + GOURMETKAFFEE
23 €

NUR GÜLTIG ZUR MITTAGSZEIT
MONTAG BIS FREITAG

KÄSE & DESSERTS

AOP-KÄSEPLATTE
14 €

GOURMET-KAFFEE ODER TEE, 4 LECKEREIEN
11 €

ZITRONENMOUSSE UND ZITRUS-SUPREME
11 €

KAFFEE CRÈME BRÛLÉE
11 €

APFEL-ROSINEN-STRUDEL MIT CALVADOS, EIS
12 €

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT GERÖSTETEN NÜSSEN UND KARAMELL
13 €



ALLERGENE

Diese Angaben ergeben sich insbesondere aus den Erklärungen unserer Lieferanten über die Zusammensetzung ihrer Produkte. Es handelt sich hierbei um deklarationspflichtige Allergene und nicht um zufällige Allergenvorkommen, die bei der Handhabung bei unseren Lieferanten oder in unserem Betrieb auftreten können.

Diese Liste wird je nach Erneuerung unserer Karte so oft wie möglich aktualisiert.

Allergene: Gluten, Krustentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfid, Lupine, Weichtiere.

ZUCCHINI-CANNELLONI, RICOTTA UND KANDIERTE TOMATEN
MILCH

FRÜHLINGSGEMÜSE-TÖRTCHEN
GLUTEN, EI, MILCH

ROTBARBENSALAT MIT HIMBEERESSIG UND GRÜNEM APFEL
FISCH

GEFLÜGELTERRINE MIT MEERRETTICH, SALATMISCHUNG
EI, MILCH, SENF

LINGUINE MIT SAISONGEMÜSE, HAUSGEMACHTEM TOMATEN COULIS UND BASILIKUM
GLUTEN, EI, SELLERIE

GEFLÜGEL-BALLOTIN MIT KANDIERTEN TOMATEN, SELLERIEMOUSSELINE UND PILZSAUCE
GLUTEN, EI, MILCH, SELLERIE

GERÖSTETER SEETEUFELSCHWANZ, VIERGE-SAUCE, POLENTA UND MANDELSTREUSEL
GLUTEN, FISCH, MILCH, NÜSSE, SELLERIE

„VINTAGE BEEF“ RINDERFILET MIT SICHUAN-PFEFFER, POMMES FRITES MIT SAISONGEMÜSE
GLUTEN, SELLERIE

DIANA SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN
GLUTEN, SELLERIE

AOP-KÄSEPLATTE
MILCH

GOURMET-KAFFEE ODER TEE, 4 LECKEREIEN
GLUTEN, EI, MILCH, NÜSSE

ZITRONENMOUSSE UND ZITRUS-SUPREME
EI, MILCH

KAFFEE CRÈME BRÛLÉE
EI, MILCH

APFEL-ROSINEN-STRUDEL MIT CALVADOS, EIS
GLUTEN, EI, MILCH

SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT GERÖSTETEN NÜSSEN UND KARAMELL
GLUTEN, EI, NÜSSE