



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI DE 12H00 À 13H30 ET DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H00 À 21H00

LES ENTRÉES

✓ VELOUTÉ DE COURGE DU MOMENT ET SES GRAINES TORÉFIÉES

✓ OEUF PARFAIT SUR SA DUXELLE DE CHAMPIGNONS, EMULSION AU COMTÉ
+2€

POÊLÉE DE GROSSES CREVETTES, FONDUE DE POIREAUX ET SA CRÈME DE COCO

GRAVLAX DE SAUMON, RÖSTI, FROMAGE BLANC À L'AIL ET À LA CIBOULETTE
+2€

FOIE GRAS DE CANARD MAISON ET SON CHUTNEY DE CHEZ WALTER
+4€

LES PLATS

✓ PARMIGIANA (GRATIN D'AUBERGINES ET PARMESAN)

FILET DE CANETTE RÔTI, MOUSSELINE DE PANAIS, CAROTTES GLACÉES ET SON JUS AU CACAO
+3€

POIRE DE BOEUF "VINTAGE BEEF" FRITES & POÊLÉE DE LÉGUMES AVEC SA SAUCE AU CHOIX, MUNSTER OU POIVRE

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA, RIZ BASMATI, LÉGUMES DE SAISON ET SON COULIS DE POIVRON
+3€

SUPPLÉMENT GARNITURE
+3€

UNIQUEMENT VALABLE SUR LES GARNITURES À LA CARTE

MENU DEMI-PENSION

UNIQUEMENT VALABLE POUR LE DINER
DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H00 À 21H00

LES FROMAGES & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES AOP

LA FAISSELLE SUR SON PALAIS BRETON,
CAMEL AU BEURRE SALÉ

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES
+2€

TARTELETTE AUX POIRES ET AUX AMANDES,
COULIS DE CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE

MACARON MANGUE ET PASSION, COULIS EXOTIQUE
+2€

FINGER AU CHOCOLAT NOIR, CRÈME ANGLAISE ET COPEAUX DE CHOCOLAT
+2€

LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES



STARTERS

✓ CREAM OF SEASONAL SQUASH SOUP WITH ROASTED SEEDS

✓ PERFECT EGG ON MUSHROOM DUXELLE, COMTÉ CHEESE EMULSION
+€2

PAN-FRIED KING PRAWNS, LEEK FONDUE AND COCONUT CREAM

SALMON GRAVLAX, RÖSTI, GARLIC AND CHIVE FROMAGE BLANC
+€2

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS AND WALTER'S CHUTNEY
+4€

MAIN COURSES

✓ PARMIGIANA (AUBERGINE AND PARMESAN GRATIN)

ROASTED DUCKLING FILLET, PARSNIP MOUSSELINE, GLAZED CARROTS AND COCOA JUS
+3€

VINTAGE BEEF PEAR, CHIPS & PAN-FRIED VEGETABLES WITH YOUR CHOICE OF SAUCE MUNSTER CHEESE OR PEPPER SAUCE

GRILLED SEA BREAM FILLET, BASMATI RICE, SEASONAL VEGETABLES AND PEPPER COULIS
+3€

TOPPING SUPPLEMENT
+3€

ONLY VALID ON À LA CARTE TRIMS

REGIONAL SPECIALITY

DIANA SAUERKRAUT WITH 5 MEATS

HALF BOARD MENU

ONLY VALID FOR DINNER
MONDAY TO SATURDAY
FROM 7:00 PM TO 9:00 PM

CHEESES & DESSERTS

AOP CHEESE PLATTER

FAISSELLE CHEESE ON A BRETON BISCUIT, SALTED BUTTER CARAMEL

COFFEE OR TEA WITH FOUR SWEET TREATS
+2€

PEAR AND ALMOND TARTLET, CHOCOLATE COULIS AND SCOOP OF ICE CREAM

MANGO AND PASSION FRUIT MACARON, EXOTIC COULIS
+2€

DARK CHOCOLATE FINGER, CUSTARD AND CHOCOLATE SHAVINGS
+2€



VORSPEISEN

✓ CREMESUPPE AUS KÜRBIS DER SAISON MIT GERÖSTETEN KERNEN

✓ PERFEKTES EI AUF CHAMPIGNON-DUXELLE, EMULSION AUS COMTÉ-KÄSE
+2€

GEBRATENE RIESENGARNELEN,
LAUCHFONDUE UND KOKOSCREME

LACHS-GRAVLAX, RÖSTI, QUARK MIT
KNOBLAUCH UND SCHNITTLAUCH
+2€

HAUSGEMACHTE ENTENSTOPFLEBER MIT
CHUTNEY VON WALTER
+4€

HAUPTSPEISEN

✓ PARMIGIANA (AUBERGINEN-PARMESAN-GRATIN)

GEBRATENES ENTENFILET,
PASTINAKENMOUSSELINE, GLASIERTE
KAROTTEN UND KAKAOSAUCHE
+3€

RINDERFILET „VINTAGE BEEF“ MIT POMMES
FRITES UND GEBRATENEM GEMÜSE MIT SAUCE
NACH WAHL MUNSTER- ODER PFEFFERSAUCHE

SEEBRASSENFILET À LA PLANCHA,
BASMATIREIS, GEMÜSE DER SAISON UND
PAPRIKACOULIS
+3€

ZUSCHLAG FÜR TOPPING
+3€

NUR GÜLTIG FÜR À LA CARTE-ZUSÄTZE

REGIONALE SPEZIALITÄT

DIANA SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN

HALBPENSION- MENÜ

NUR GÜLTIG FÜR DAS ABENDESSEN
MONTAG BIS SAMSTAG
VON 19:00 BIS 21:00 UHR

KÄSE & DESSERTS

AOP-KÄSEPLATTE

FAISSELLE-KÄSE AUF BRETONISCHEM PALAST,
GESALZENE KAREMELLBUTTER

KAFFEE ODER TEE MIT 4 KÖSTLICHKEITEN
+2€

TÖRTCHEN MIT BIRNEN UND MANDELN,
SCHOKOLADENSOSSE UND EINER KUGEL EIS

MANGO-PASSIONSFRUCHT-MACARON,
EXOTISCHE SOSSE
+2€

FINGER MIT DUNKLER SCHOKOLADE,
VANILLESOSSE UND SCHOKOLADENRASPELN
+2€

