



ALLERGENE

Diese Informationen basieren insbesondere auf den Angaben unserer Lieferanten zur Zusammensetzung ihrer Produkte. Es handelt sich um Allergene, die meldepflichtig sind, und nicht um zufällige Allergene, die bei der Verarbeitung bei unseren Lieferanten oder in unserem Betrieb auftreten können.

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

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

Kürbis-Louté der Saison mit gerösteten Kernen

MILCH

PERFEKTES EI AUF CHAMPIGNON-DUXELLE, EMULSION AUS COMTÉ-KÄSE **EI, MILCH**

Graved Lachs, Rösti und Quark mit Knoblauch und Schnittlauch
GLUTEN, Ei, FISCH, MILCH

Gebratene Riesengarnelen, Lauchfondue und Kokoscreme KRUSTENTIERE, MILCH, NÜSS

Hausgemachte Entenstopfleber mit Chutney von Walter

GLUTEN

Parmigiana (Auberginengratin mit Parmesan)

Milch, SELLERI

Gebratenes Entenfilet, Pastinakenmousseline, glasierte Karotten und Kakaosauce GLUTEN, MILCH

Rinderfilet "Vintage Beef" mit Pommes frites & gebratenem Gemüse mit Munster- oder Pfeffersauce GLUTEN, Milch, SELLERI

Seebrassenfilet à la plancha, Basmatireis, Gemüse der Saison und Paprikacoulis FISCH, SELLERI

Sauerkraut vom DIANA mit 5 Fleischsorten

SELLERI

Käseplatte mit AOP-Käse

MILCH

Kaffee oder Tee mit 4 Köstlichkeiten

GLUTEN, EI, MILCH

Faisselle auf bretonischem Palé, gesalzene Karamellbutter

Gluten, El, MILCH

Törtchen mit Birnen und Mandeln, Schokoladencoulis und einer Kugel Eis Gluten, El, MILCH

Mango-Passionsfrucht-Macaron, exotisches Coulis

Gluten, El, MILCH

Finger mit dunkler Schokolade, Vanillesauce und Schokoladenraspeln

GLUTEN, EI, MILCH



VORSPEISEN

© CREMESUPPE AUS KÜRBIS DER SAISON MIT GERÖSTETEN KERNEN

9€

PERFEKTES EI AUF CHAMPIGNON-DUXELLE, EMULSION AUS COMTÉ-KÄSE

11€

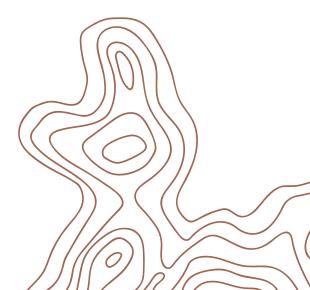
GEBRATENE RIESENGARNELEN, LAUCHFONDUE UND KOKOSCREME 12€

GRAVLAX VOM LACHS, RÖSTI, QUARK MIT KNOBLAUCH UND SCHNITTLAUCH

13€

HAUSGEMACHTE ENTENSTOPFLEBER MIT CHUTNEY VON WALTER

20€







HAUPTSPEISEN

PARMIGIANA (AUBERGINEN-PARMESAN-GRATIN)
 19€

GEBRATENES ENTENFILET, PASTINAKENMOUSSELINE, GLASIERTE KAROTTEN UND KAKAOSAUCE

24€

RINDERFILET "VINTAGE BEEF" MIT POMMES FRITES UND GEBRATENEM GEMÜSE MIT SAUCE NACH WAHL MUNSTER- ODER PFEFFERSAUCE

25€

SEEBRASSENFILET À LA PLANCHA, BASMATIREIS, GEMÜSE DER SAISON UND PAPRIKACOULIS

27€

AUFPREIS FÜR BEILAGEN GILT NUR FÜR BEILAGEN À LA CARTE.

3€

REGIONALE SPEZIALITÄT

DIANA SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN

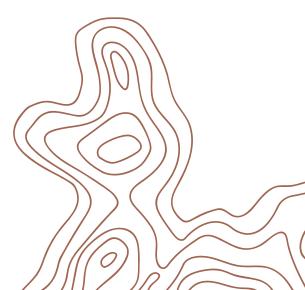
24€

KINDERMENÜ

FLEISCH ODER FISCH

13€

DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL À LA CARTE



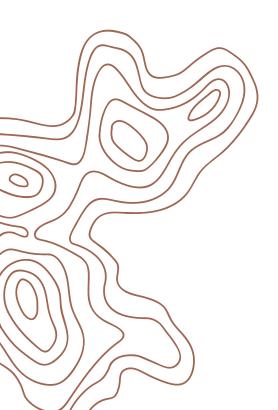


FLEISCH URSPRUNG

ENTENFILET FRANKREICH

RINDFLEISCH-TAB "VINTAGE BEEF" **VEREINIGTES KÖNIGREICH**

SAUERKRAUT FLEISCH EUROPÄISCHE UNION





KÄSE & DESSERTS

KÄSEPLATTE MIT AOP-KÄSE 14€

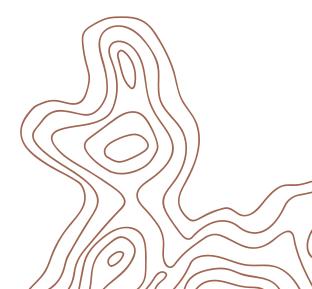
FAISSELLE-KÄSE AUF BRETONISCHEM PALAST, GESALZENE KARAMELLBUTTER **9€**

KAFFEE ODER TEE MIT 4 KÖSTLICHKEITEN 12€

TÖRTCHEN MIT BIRNEN UND MANDELN, SCHOKOLADENCOULIS UND EINER KUGEL EIS 12€

MANGO-PASSIONSFRUCHT-MACARON, EXOTISCHES COULIS 13€

FINGER MIT DUNKLER SCHOKOLADE, VANILLESAUCE UND SCHOKOLADENRASPELN
13€



GETRÄNKE





APERITIFS			WASSER			
Aperol Spritz	12,5cl	10€	Stilles oder Sprudel wasser	75cl	2€	
Hausgemachter Aperitif	12,5cl	13€	Mikrofiltriert Purezza - à discrétion Carola Blau / Rot 50cl			
Kir Weißwei	12.5cl	6€	Carola Blau / Rot	100cl	3€ 5€	
Muscat - Bott	12,5cl	7€	Perrier		5€ 4€	
Gewurztraminer - Becht	12,5cl	10€	Pelilei	33cl	4€	
Riesling VT - Becht	12,5cl	12€	SOFTS			
Crémant Brut - Bott	12,5cl	9€	Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	4€	
Crémant Rosé - Bott	12,5cl	9€	Schweppes (Zitrusfrüchte, Tonic)	25cl	4€	
Champagne - Castelnau	12,5cl	13€	Limonade	25cl	4€	
Ricard, Pastis	2cl	6€	Fuze Tea	25cl	4€	
Martini (Weiß, Rot, Dry)	6cl	6€	Orangina	25cl	4€	
Porto Tawny (Weiß, Rot)	6cl	6€	Fruchtsaft Granini (Orange, Apfel, Ananas, Aprikose, Tomate)	25cl	4€	
COCKTAILS			Traubensaft Sautter 🗥	25cl	4€	
Cocktail "Diana"	20cl	12€				
Alkoholfreier Cocktail	20cl	8€	FASSBIER	25 CL	50 CL	
L'Americano	14cl	10€	Heineken	4.50€	8€	
W//// C/// = 0			Licorne blonde 💫	5.50€	10€	
WHISKIES			Bier der Saison	5.50€	10€	
Clan Campbell	4cl	10€	Radler - Monaco	4.50€	8€	
Chivas - 12 ans	4cl	12€	Bier mit Picon	5€	9€	
Jameson Black Barrel	4cl	12€	Alkoholfreier Bier	33cl	4€	
Jack Daniels	4cl	13€	Alkoholitelet blet	3301	70	
Nikka "From the barrel"	4cl	13€	DIGESTIFS			
VODKAS			Get 27 - Get 31	4cl	10€	
Smirnoff	4cl	9€	Baileys	4cl	10€	
Absolut	4cl	10€	Chartreuse (Jaune - Verte)	4cl	10€	
			Grand Marnier Cointreau	4cl	10€	
GINS			Cognac - Henessy	4cl 4cl	10€ 10€	
Gordon's	4cl	9€	Calvados	4c1 4c1	10€	
Hendrick's	4cl	12€	Amaretto	4cl	10€	
RHUMS			Eaux de vie d'Alsace	4cl	10€	
Bacardi	/ ol	8€	Bas Armagnac -	4cl	10€	
Saint James	4cl 4cl	8€	Château Laubade			
Don Papa	4cl	8€	HEISSE GETRÄNKE			
Diplomatico	4cl	8€	Irish Coffee	25.01	126	
·			Espresso, koffeinfreier Kaffe	25cl	12€ 3.50€	
AMERS - BITTERS			Doppelter Espresso, Kaffee		4.50€	
Suze	4cl	7€	Große Tasse Kaffee	20cl	5€	
Campari	4cl	7€	Cappuccino, Milchkaffee	20cl	5€	
LIQUEURS			Latte Macchiato	30cl	5€	
Malibu	4cl	8€	Tee / Kräutertee	35cl	4€	
Soho	4cl	8€	Heiße Schokolade	20cl	3.50€	

	GLAS 12.5 CL	FLASCHE7 5 CL	1/2 FLASCHE 37.5 CL
CHAMPAGNE			
Le Brut	13€	75€	
Castelnau			
CRÉMANTS D'ALSACE			
Brut Blanc - Cuvée Nicole Domaine Bott Frères	9€	32€	
Brut Rosé Domaine Bott Frères	9€	32€	
WEISSWEINE			
Riesling BIO, Alsace Domaine Philipe Heitz	8€	32€	
Riesling Vieilles Vignes, Alsace Cave du Roi Dagobert			19€
Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Alsace Domaine Boeckel	11€	44€	
Sylvaner Zotzenberg Grand Cru, Alsace Domaine Boeckel	11€	44€	
Pinot Gris Vieilles Vignes, Alsace Cave du Roi Dagobert	7€	28€	19€
Pinot Gris Exception, Alsace Domaine Bernard Becht	8€	30€	
Gewurztraminer BIO, Alsace Domaine Philippe Heitz	9€	36€	
Gewurztraminer, Alsace Domaine Bernard Becht	10€	38€	
Chablis ler Cru AOP Montmains, Bourgogne Domaine de Vauroux	12€	48€	
Pouilly-Fumé AOP, Loire Domaine Veneau		34€	23€
Sancerre AOP Cuvée Pure, Loire Domaine Bourgeois		46€	
Saint-Joseph AOP, Rhône Cuvée Côte Diane	10€	42€	
ROSÉWEINE			
Château de l'Escarelle, Côteaux varois Provence	7€	28€	
M de Minuty		32€	
Côtes de Provence			

	GLAS 12.5 CL	FLASCHE 75 CL	1/2 FLASCHE 37.5 CL
ROTWEINE			
Pinot Noir, Alsace Cave du Roi Dagobert			19€
Pinot Noir Exception, Alsace Domaine Bernard Becht	7€	30€	
Pinot Noir Fût de chêne, Alsace Cave du Roi Dagobert	8€	34€	
Mercurey AOP, Bourgogne Domaine du Meix Foulot	10€	45€	
Savigny-Les-Beaune AOP, Bourgogne Domaine Lebreuil, 1er Cru Aux Clous		72€	
Saint-Amour AOP, Beaujolais Louis Tête, "En Tête à Tête"		38€	
AOP Crozes Hermitage, Rhône Rochegonde, Cave de Tain	10€	45€	
Gigondas AOP, Rhône Le Pas de Montmirail	10€	49€	
Châteauneuf-du-Pape AOP, Rhône Domaine du Père Caboche La Crau		58€	32€
Margaux AOP, Bordeaux Denis Lurton	10€	48€	
Lalande-de-Pomerol AOP, Bordeaux Promesse du Vieux Château Gachet	10€	48€	
Saint-Julien AOP, Bordeaux Sarget de Gruaud Larose		64€	
Saint-Emilion Grand Cru AOP, Bordeaux Les Terrasses de Saint Christophe		42€	24€
Côtes de Provence AOP Cru Classé Château Roubine Cuvée Premium	10€	48€	
Sancerre AOP, Loire Domaine Bourgeois, "Les Bonnes Bouches"	10€	49€	
Pic St Loup Exception, Languedoc "Les Déesses Muettes"	8€	35€ (
Weine aus aller Welt Argentine Mendoza Antisto Malbec	7,50€	32€	



Hat es Ihnen geschmeckt?

Teilen Sie Ihre Freude!

