



LA TABLE DU DIANA

MOLSHEIM

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, EI, MILCH

Törtchen mit Birnen und Mandeln, Schokoladencoulis und einer Kugel Eis

Gluten, EI, MILCH

Mango-Passionsfrucht-Macaron, exotisches Coulis

Gluten, EI, 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€



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

HAUPTSPEISEN

 PARMIGIANA (AUBERGINEN-PARMESAN-GRATIN)
19€

GEBRATENES ENTENFILET, PASTINAKENMOUSSELINE, GLASIERTE
KAROTTEN UND KAKAOSAUCHE
24€

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





LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

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



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

APERITIFS

Aperol Spritz	12,5cl	10€
Hausgemachter Aperitif	12,5cl	13€
Kir Weißwei	12,5cl	6€
Muscat - Bott	12,5cl	7€
Gewurztraminer - Becht	12,5cl	10€
Riesling VT - Becht	12,5cl	12€
Crémant Brut - Bott	12,5cl	9€
Crémant Rosé - Bott	12,5cl	9€
Champagne - Castelnau	12,5cl	13€
Ricard, Pastis	2cl	6€
Martini (Weiß, Rot, Dry)	6cl	6€
Porto Tawny (Weiß, Rot)	6cl	6€

COCKTAILS

Cocktail "Diana"	20cl	12€
Alkoholfreier Cocktail	20cl	8€
L'Americano	14cl	10€

WHISKIES

Clan Campbell	4cl	10€
Chivas - 12 ans	4cl	12€
Jameson Black Barrel	4cl	12€
Jack Daniels	4cl	13€
Nikka "From the barrel"	4cl	13€

VODKAS

Smirnoff	4cl	9€
Absolut	4cl	10€

GINS

Gordon's	4cl	9€
Hendrick's	4cl	12€

RHUMS

Bacardi	4cl	8€
Saint James	4cl	8€
Don Papa	4cl	8€
Diplomatico	4cl	8€

AMERS - BITTERS

Suze	4cl	7€
Campari	4cl	7€

LIQUEURS

Malibu	4cl	8€
Soho	4cl	8€

WASSER

Stilles oder Sprudel wasser	75cl	2€
Mikrofiltriert Purezza - à discrétion		
Carola Blau / Rot	50cl	3€
Carola Blau / Rot	100cl	5€
Perrier	33cl	4€

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	4€
Schweppes (Zitrusfrüchte, Tonic)	25cl	4€
Limonade	25cl	4€
Fuze Tea	25cl	4€
Orangina	25cl	4€
Fruchtsaft Granini	25cl	4€
(Orange, Apfel, Ananas, Aprikose, Tomate)		
Traubensaft Sautter 	25cl	4€

FASSBIER

	25 CL	50 CL
Heineken	4.50€	8€
Licorne blonde 	5.50€	10€
Bier der Saison	5.50€	10€
Radler - Monaco	4.50€	8€
Bier mit Picon	5€	9€
Alkoholfreier Bier	33cl	4€

DIGESTIFS

Get 27 - Get 31	4cl	10€
Baileys	4cl	10€
Chartreuse (Jaune - Verte)	4cl	10€
Grand Marnier	4cl	10€
Cointreau	4cl	10€
Cognac - Henessy	4cl	10€
Calvados	4cl	10€
Amaretto	4cl	10€
Eaux de vie d'Alsace	4cl	10€
Bas Armagnac -	4cl	10€
Château Laubade		

HEISSE GETRÄNKE

Irish Coffee	25cl	12€
Espresso, koffeinfreier Kaffee	4cl	3.50€
Doppelter Espresso, Kaffee	10cl	4.50€
Große Tasse Kaffee	20cl	5€
Cappuccino, Milchkaffee	20cl	5€
Latte Macchiato	30cl	5€
Tee / Kräutertee	35cl	4€
Heiße Schokolade	20cl	3.50€

	GLAS 12.5 CL	FLASCHE 7 5 CL	1/2 FLASCHE 37.5 CL
CHAMPAGNE			
Le Brut Castelnau	13€	75€	
CRÉMANTS D'ALSACE			
Brut Blanc - Cuvée Nicole Domaine Bott Frères	9€	32€	
Brut Rosé Domaine Bott Frères	9€	32€	
WEISSWEINE			
Riesling BIO, Alsace  Domaine Philippe 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 1er 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 Côtes de Provence		32€	



	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 Rochebonne, Cave de Tain	10€	45€	
Gigondas AOP, Rhône Le Pas de Montmirail	10€	49€	
Châteauneuf-du-Pape AOP, Rhône Domaine du Père Caboché 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!

