



LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

GEÖFFNET MONTAG BIS FREITAG VON 12:00 BIS 13:30 UHR UND MONTAG BIS SAMSTAG VON 19:00 BIS 21:00 UHR  
SONNTAG GESCHLOSSEN



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, Nüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

ZUCCHINI-FRITTIERKRAPPEN, PESTO, RUCOLA UND ZITRONEN-JOGHURT-SAUCE

**GLUTEN, EIER, MILCH**

ROTE-BETE-TARTAR, RICOTTA-MOUSSE UND SERRANO-SCHINKEN-CHIPS

**MILCH**

GEFLÜGELTERRINE MIT KLEINEM GEMÜSE, MESCLUN-SALAT UND MEERRETTICHCREME

**GLUTEN, EIER, MILCH**

THUNFISCH-TATAKI MIT SESAMCREME UND EINGELEGTEM SPARGEL

**FISCH, MILCH, SESAM**

CRÈME BRÛLÉE MIT FOIE GRAS UND TRÜFFELAROMA

**EIER, MILCH**

FRÜHLINGSGEMÜSE-PARMENTIER MIT REDUZIERTEM GEMÜSEJUS

**EIER, MILCH, SELLERIE, SENF**

FLANKSTEAK („VINTAGE BEEF“) MIT CONFIERTEN SCHALOTTEN, REDUZIERTEM JUS, POMMES FRITES UND GEMÜSE

**GLUTEN, SELLERIE**

IN DER PLANCHA GEBRATENES STEINBUTTFILET MIT QUINOA-GEMÜSE-MISCHUNG UND ZITRONEN-BEURRE-BLANC

**GLUTEN, EIER, MILCH, SELLERIE**

IN BUTTER GEBRATENES KALBSKOTELETT MIT GRENAILLE-KARTOFFELN UND GEMÜSE, LEICHTE MEERRETTICH- UND ELSÄSSISCHE SENFSAUCE

**GLUTEN, MILCH, SENF**

SAUERKRAUT VOM DIANA MIT 5 FLEISCHSORTEN

**SELLERI**

HAUSGEMACHTER RUM-BABA MIT EXOTISCHER FRÜCHTEKOMPOTT

**GLUTEN, EIER, MILCH**

KNUSPRIGES ARLETTE-BLATT MIT LEICHTER ZITRONENCREME UND HIMBEERSCHAUM

**GLUTEN, EIER**

PISTAZIEN-TIRAMISU MIT SCHWARZKIRSCH-KOMPOTT

**GLUTEN, EIER, MILCH, NÜSSE**

ROYAL-DESSERT MIT SCHOKOLADE UND KAFFEE, DAZU EINE KUGEL VANILLEEIS

**GLUTEN, EIER, MILCH**

SAISONALE TARTELETTE MIT PASSENDEM SORBET

**GLUTEN, EIER, MILCH**

KAFFEE ODER TEE MIT 4 KÖSTLICHKEITEN

**GLUTEN, EI, MILCH**


KÄSEPLATTE MIT AOP-KÄSE

**MILCH**



LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

## VORSPEISEN

 ZUCCHINI-FRITTIERKRAPPEN, PESTO, RUCOLA  
UND ZITRONEN-JOGHURT-SAUCE  
**9€**

ROTE-BETE-TARTAR, RICOTTA-MOUSSE  
UND SERRANO-SCHINKEN-CHIPS  
**10€**

GEFLÜGELTERRINE MIT KLEINEM GEMÜSE, MESCLUN-SALAT UND  
MEERRETTICHCREME  
**11€**

THUNFISCH-TATAKI MIT SESAMCREME UND EINGELEGTEM  
SPARGEL  
**13€**

CRÈME BRÛLÉE MIT FOIE GRAS UND TRÜFFELAROMA  
**13€**





LA TABLE DU DIANA

MOLSHEIM



LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

## HAUPTSPEISEN

 FRÜHLINGSGEMÜSE-PARMENTIER MIT REDUZIERTEM GEMÜSEJUS  
**19€**

FLANKSTEAK („VINTAGE BEEF“) MIT CONFIERTEN SCHALOTTEN,  
REDUZIERTEM JUS, POMMES FRITES UND GEMÜSE  
**22€**

GLASIERTE ENTENBRUST MIT KAROTTENMOUSSELINE, GLACIERTEM  
GEMÜSE UND REDUZIERTEM  
ROSMARINJUS  
**23€**

IN DER PLANCHA GEBRATENES STEINBUTTFILET MIT QUINOA-  
GEMÜSE-MISCHUNG UND ZITRONEN-BEURRE-BLANC  
**25€**

IN BUTTER GEBRATENES KALBSKOTELETT MIT GRENAILLE-  
KARTOFFELN UND GEMÜSE, LEICHTE MEERRETTICH- UND  
ELSÄSSISCHE SENFSAUCE  
**27€**

ZUSCHLAG FÜR TOPPING  
*GILT NUR FÜR BEILAGEN À LA CARTE*  
**+3€**

## REGIONALE SPEZIALITÄT

DIANA SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN  
**24€**

### KINDERMENÜ

FLEISCH ODER FISCH +  
2 KUGELN EIS

**13€**

DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL  
À LA CARTE





LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

# FLEISCH URSPRUNG

KALBSKOTELETT  
**FRANKREICH**

FLANKSTEAK  
**VEREINIGTES KÖNIGREICH**

ENTENBRUST  
**FRANKREICH**

GEFLÜGEL  
**FRANKREICH**

SAUERKRAUT FLEISCH  
**EUROPÄISCHE UNION**





LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

## KÄSE & DESSERTS

HAUSGEMACHTER RUM-BABA MIT EXOTISCHER  
FRÜCHTEKOMPOTT

**9€**

KNUSPRIGES ARLETTE-BLATT MIT LEICHTER ZITRONENCREME  
UND HIMBEERSCHAUM

**11€**

PISTAZIEN-TIRAMISU MIT SCHWARZKIRSCH-KOMPOTT

**11€**

ROYAL-DESSERT MIT SCHOKOLADE UND KAFFEE, DAZU EINE  
KUGEL VANILLEEIS

**12€**

SAISONALE TARTELETTE MIT PASSENDEM SORBET

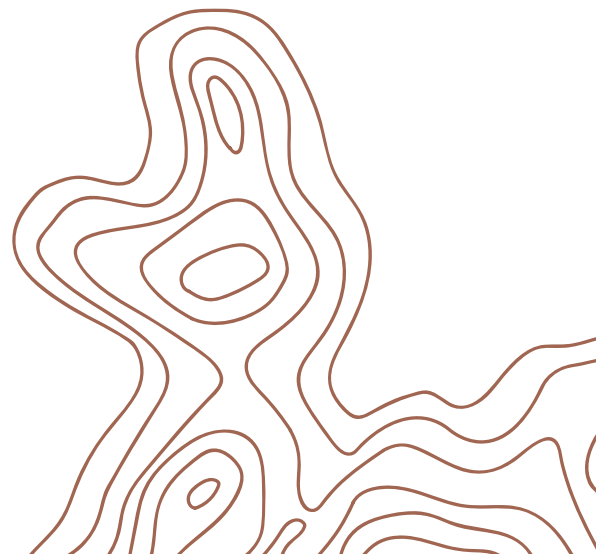
**12€**

CAFÉ ODER TEE GOURMAND, 4 SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

**12€**

KÄSEAUSWAHL MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG  
(AOP)

**14€**



# 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€
Été indien - 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€
<small>Mikrofiltriert Purezza - à discrétion</small>		
Carola Blau / Rot	50cl	3€
Carola Blau / Rot	100cl	5€
Perrier	33cl	4€

## SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	33cl	4€
Schweppes <small>(Zitrusfrüchte, Tonic)</small>	25cl	4€
Limonade	25cl	4€
Fuze Tea	25cl	4€
Orangina	25cl	4€
Fruchtsaft Granini	25cl	4€
<small>(Orange, Apfel, Ananas, Aprikose, Tomate)</small>		
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 <small>(Jaune - Verte)</small>	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 - Château Laubade	4cl	10€

## 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  
75 CL

1/2 FLASCHE  
37.5 CL

## CHAMPAGNE

**Le Brut**  
Castelnau

14€

78€

## CRÉMANTS D'ALSACE

**Brut Blanc - Cuvée Nicole**  
Domaine Bott Frères

10€

34€

**Brut Rosé**  
Domaine Bott Frères

10€

34€

## WEISSWEINE

**Riesling BIO, Alsace**   
Domaine Philippe Heitz

7€

34€

**Riesling LIEU-DIT STIERKOPF, Alsace**  
Domaine Pierre et Frédéric Becht

32€

20€

**Riesling Wiebelsberg Grand Cru, Alsace**  
Domaine Boeckel

12€

48€

**Sylvaner Zotzenberg Grand Cru, Alsace**  
Domaine Boeckel

12€

48€

**Pinot Gris Vieilles Vignes, Alsace**  
Cave du Roi Dagobert

8€

32€

**Pinot Gris LIEU-DIT STIERKOPF, Alsace**  
Domaine Pierre et Frédéric Becht

34€

21€

**Gewurztraminer BIO, Alsace**   
Domaine Philippe Heitz

9€

42€

**Mâcon Villages AOP, Bourgogne**  
Les Emalières

8€

36€

**Pouilly-Fumé AOP, Loire**  
Domaine Joseph Mellot "Chant des Vignes"

9€

42€

**Saint-Joseph AOP, Rhône**  
Cuvée Côte Diane

11€

45€

## ROSÉWEINE

**Chemin des Pèlerins**  
Côtes de Saint Mont

7€

28€

**M de Minuty AOP**  
Côtes de Provence

38€



GLAS  
12.5 CL

FLASCHE  
75 CL

1/2 FLASCHE  
37.5 CL

## ROTWEINE

**Pinot Noir, Alsace "Cuvée Frédéric"**

Domaine Pierre et Frederic Becht

38€

24€

**Pinot Noir Fût de chêne, Alsace**

Cave du Roi Dagobert

9€

34€

**Hautes Côtes de Beaune AOP, Bourgogne**

Domaine Labry

8€

38€

**Mercurey AOP, Bourgogne**

Domaine du Meix Foulot

11€

50€

**Saint-Amour AOP, Beaujolais**

Louis Tête, "En Tête à Tête"

10€

40€

**Crozes Hermitage AOP, Rhône Nobles Rives**

Cave de Tain

10€

48€

**Gigondas AOP, Rhône**

Domaine Saint Damien Bio



10€

47€

**Lalande-de-Pomerol AOP, Bordeaux**

Promesse du Vieux Château Gachet

11€

50€

**Saint-Emilion AOP, Bordeaux**

Lucius Saint-Emilion

8€

38€

**Pic St Loup Exception, Languedoc**

"Les Déesses Muettes"

9€

38€

## WEINE AUS ALLER WELT

**Argentine La Consulta**

Malbec

7€

30€





LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

Hat es Ihnen  
geschmeckt?

Teilen Sie Ihre Freude!



GEÖFFNET MONTAG BIS FREITAG VON 12:00 BIS 13:30 UHR UND MONTAG BIS SAMSTAG VON 19:00 BIS 21:00 UHR  
SONNTAG GESCHLOSSEN