



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.

DÜNNE TOMATENTARTE, CREMIGE BURRATINA, GERÄUCHERTES GRÜNES ÖL

**GLUTEN, MILCH**

GAZPACHO AUS CHARENTAIS-MELONE, RICOTTA-BROTSCHNEIBE MIT SERRANO-SCHINKEN

**GLUTEN, MILCH**

CAESAR-SALAT À LA DIANA, KNUSPRIGES HÄHNCHEN UND PARMESANFLOCKEN

**GLUTEN, EIER, FISCH, MILCH, SENF**

VITELLO TONNATO

**EIER, FISCH, MILCH, SENF**

GARNELENSALAT, MANGO-PASSIONSFRUCHT-KOMPOTT, RUCOLA UND SÄUERLICHE VINAIGRETTE

**KRUSTENTIERE, SENF**

VEGETARISCHE LASAGNE MIT SOMMERGEMÜSE

**GLUTEN, EIER, MILCH, SELLERIE**

KALBSFLANKENSTEAK MIT MIRABELLEN, KRÄFTIGER BRATENSAUCE, BLÜMCHENKOHLMOUSSE UND BUNTEN BLÜMCHENKOHLSPIZZEN

**MILCH, SELLERIE**

PERLUHNBRUST, CREME AUS TRADITIONELLEM SENF, KNEPFLES UND GEMÜSE DER SAISON

**GLUTEN, MILCH, SELLERIE, SENF**

RINDERTARTAR AUS CHAROLAIS-RIND NACH ITALIENISCHER ART, POMMES FRITES UND GRÜNER SALAT

**MILCH, SENF**

SCHWERTFISCHSTEAK À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE, MIT THAILÄNDISCHEN GEWÜRZEN AROMATISIERTER REIS UND KANDIERTER FENCHEL

**FISCH**

VON UNS SELBST GERÄUCHERTES RINDER-FAUX-FILET, WEINHÄNDLERBUTTER, POMMES DUCHESSE UND GEMÜSE DER SAISON

**MILCH, SELLERIE**

SAUERKRAUT VOM DIANA MIT 5 FLEISCHSORTEN

**SELLERIE**

DÜNNE APRIKOSEN-TARTE, BLÜTENHONIG VON „DURNER“, ROSMARIN UND VANILLEEIS

**GLUTEN, EIER, MILCH**

KAFFEE ODER GOURMET-TEE, 4 KÖSTLICHKEITEN

**GLUTEN, EIER, MILCH**

SCHOKOLADEN-CRÈME BRÛLÉE, KAKAO-ESPUMA UND KNUSPRIGE KEKSPLATTE

**EIER, MILCH**

KNUSPRIGES TEIGSÄCKCHEN MIT ANANAS UND BANANE, KARAMELLSAUCE MIT GESALZENER BUTTER, PASSIONSFRUCHTEIS

**MILCH**

HAUSGEMACHTES VACHERIN-EIS MIT MANGO UND ERDBEERE, COULIS AUS ROTEN BEEREN

**EIER, MILCH**

KÄSEPLATTE MIT AOP-KÄSE

**MILCH**



LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

## VORSPEISEN

 DÜNNE TOMATENTARTE,  
CREMIGE BURRATINA, GERÄUCHERTES GRÜNES ÖL  
**12€**

GAZPACHO AUS CHARENTAIS-MELONE,  
RICOTTA-BROTSCHIEBE MIT SERRANO-SCHINKEN  
**12€**

CAESAR-SALAT À LA DIANA,  
KNUSPRIGES HÄHNCHEN UND PARMESANFLOCKEN  
**KLEIN TELLER 13€**  
**GROSS TELLER 19€**

VITELLO TONNATO  
**KLEINER TELLER 13€**  
**GROSSER TELLER 19€**

GARNELENSALAT, MANGO-PASSIONSFRUCHT-KOMPOTT,  
RUCOLA UND SÄUERLICHE VINAIGRETTE  
**14€**





LA TABLE DU DIANA

MOLSHEIM



LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

## HAUPTSPEISEN

 VEGETARISCHE LASAGNE MIT SOMMERGEMÜSE  
**20€**

KALBSFLANKENSTEAK MIT MIRABELLEN, KRÄFTIGER BRATENSAUCE,  
BLÜMCHENKOHLMOUSSE UND BUNTEN BLÜMCHENKOHLSPITZEN  
**23€**

PERLHUHNBRUST, CREME AUS TRADITIONELLEM SENF,  
KNEPFLES UND GEMÜSE DER SAISON  
**24€**

RINDERTARTAR AUS CHAROLAIS-RIND NACH ITALIENISCHER ART,  
POMMES FRITES UND GRÜNER SALAT  
**24€**

SCHWERTFISCHSTEAK À LA PLANCHA, SAUCE VIERGE, MIT THAILÄNDISCHEN  
GEWÜRZEN AROMATISIERTER REIS UND KANDIERTER FENCHEL  
**25€**

VON UNS SELBST GERÄUCHERTES RINDER-FAUX-FILET, WEINHÄNDLERBUTTER,  
POMMES DUCHESSE UND GEMÜSE DER SAISON  
**25€**

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

HUHN  
**EUROPÄISCHE UNION**

PERLHUHNBRUST  
**EUROPÄISCHE UNION**

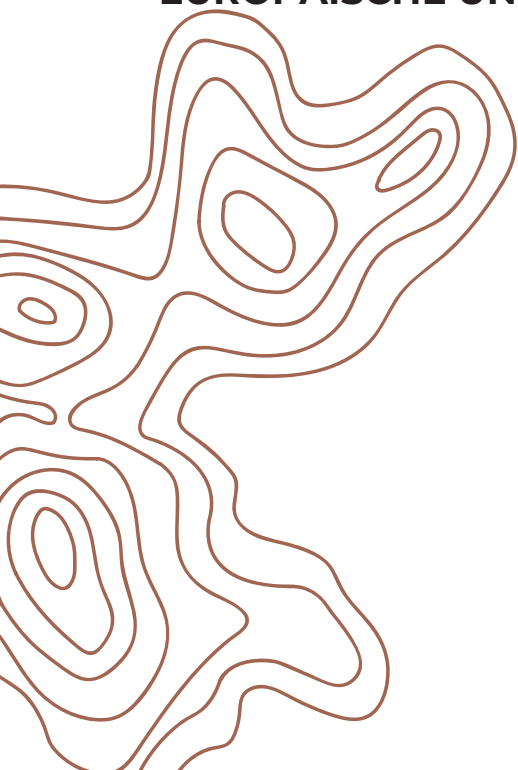
KALB  
**HOLLAND**

RINDER  
**FRANKREICH**

RINDERTARTAR  
**FRANKREICH**

KALBSFLANKENSTEAK  
**NIEDERLANDE**

SAUERKRAUT FLEISCH  
**EUROPÄISCHE UNION**





LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

## KÄSE & DESSERTS

DÜNNE APRIKOSEN-TARTE,  
BLÜTENHONIG VON „DURNER“,  
ROSMARIN UND VANILLEEIS

**12€**

KAFFEE ODER GOURMET-TEE, 4 KÖSTLICHKEITEN

**12€**

SCHOKOLADEN-CRÈME BRÛLÉE,  
KAKAO-ESPUMA UND KNUSPRIGE KEKSPLATTE

**13€**

KNUSPRIGES TEIGSÄCKCHEN MIT ANANAS UND BANANE,  
KARAMELLSAUCE MIT GESALZENER BUTTER,  
PASSIONSFRUCHTEIS

**13€**

HAUSGEMACHTES VACHERIN-EIS MIT MANGO UND ERDBEERE,  
COULIS AUS ROTEN BEEREN

**13€**

KÄSEPLATTE MIT AOP-KÄSEN

**14€**



# GETRÄNKE



LA TABLE DU DIANA  
MOLSHEIM

## APERITIFS

Ricard, Pastis	2cl	6€
Martini (Weiß, Rot, Dry)	6cl	7€
Porto Tawny (Weiß, Rot)	6cl	7€
Muscat - Bott	12,5cl	8€
Kir Weißwein	12,5cl	8€
Été indien	12,5cl	13€
Crémant Brut - Bott	12,5cl	10€
Crémant Rosé - Bott	12,5cl	10€
Champagne - Castelnau	12,5cl	14€

## COCKTAILS

Alkoholfreier Cocktail	20cl	9€
Aperol Spritz	12,5cl	11€
Americano	14cl	11€
Cocktail "Diana"	20cl	13€
Cocktail der Saison	12,5cl	13€

## WHISKIES

Clan Campbell	4cl	8€
Jack Daniels	4cl	10€
Chivas - 12 ans	4cl	13€
Jameson Black Barrel	4cl	13€
Nikka "From the barrel"	4cl	14€

## VODKAS

Smirnoff	4cl	9€
Absolut	4cl	9€

## GINS

Gordon's	4cl	10€
Hendrick's	4cl	13€

## RHUMS

Bacardi	4cl	9€
Saint James	4cl	9€
Don Papa	4cl	9€
Diplomatico	4cl	10€

## AMERS - BITTERS

Suze	4cl	7€
Campari	4cl	7€

## LIQUEURS

Malibu	4cl	8€
Soho	4cl	8€

## WASSER

Stilles oder Sprudel wasser Mikrofiltriert Purezza - à discrétion	75cl	2€
Carola Blau / Grün / Rot	50cl	3,50€
Carola Blau / Grün / Rot	100cl	6,50€
Perrier	33cl	4,50€

## SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	33cl	4,50€
Schweppes (Zitrusfrüchte, Tonic)	25cl	4,50€
Limonade	25cl	4,50€
Fuze Tea	25cl	4,50€
Orangina	25cl	4,50€
Fruchtsaft Granini (Orange, Apfel, Ananas, Aprikose, Tomate)	25cl	4,50€
Traubensaft Sautter 	25cl	5€

## FASSBIER

	25 CL	50 CL
Radler, Monaco 	4,50€	8€
Licorne blonde 	5,50€	8€
Affligem blanche	5,50€	10€
Bier der Saison	5,50€	10€
Bier mit Picon	6€	11€
Alkoholfreier Bier	33cl	5€

## DIGESTIFS

Get 27 - Get 31	4cl	8€
Baileys	4cl	8€
Grand Marnier	4cl	8€
Cointreau	4cl	8€
Calvados	4cl	8€
Amaretto	4cl	8€
Eaux de vie d'Alsace 	4cl	8€
Chartreuse (Gelb - Grün)	4cl	11€
Cognac - Henessy	4cl	11€
Bas Armagnac "Château de Laubade"	4cl	11€

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso, koffeinfreier Kaffee	5cl	3,50€
Heiße Schokolade	12cl	3,50€
Tee / Kräutertee	35cl	4€
Doppelter Espresso, Kaffee	10cl	4,50€
Große Tasse Kaffee	12cl	5€
Cappuccino, Milchkaffee	12cl	5€
Latte Macchiato	15cl	5€
Irish Coffee	20cl	12,50€

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!

