



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.

CHAMPIGNONCREME, MEERRETTICH-ESPUMA

MILCH

LAUCHFONDUE MIT CHORIZO UND SERRANO-SCHINKEN-CHIPS

MILCH, SENF

SALAT MIT GEBACKENER ZIEGENKÄSE IN MANDELKRUSTE

GLUTEN, EIER, MILCH, NÜSSE

TARTE TATIN MIT GEMÜSE DER SAISON, FRISCHKÄSE-QUENELLE UND HONIG VON „DURNER“

GLUTEN, MILCH, SELLERIE

LACHSTATAR MIT MANGO, PASSIONSFRUCHT-VINAIGRETTE UND PFEFFRIGEM RUCOLA

FISCH, NÜSSE

VOL-AU-VENT MIT KLEINEM GEMÜSE DER SAISON, CREMIGE BRÜHE UND DUFTENDER REIS

GLUTEN, MILCH, SELLERIE

GEFLÜGEL-BALLOTINE MIT SPINAT UND GERÄUCHERTEM PAPRIKA, SELLERIE-MOUSSELINE UND KLEINEM GEMÜSE, REDUZIERTER PFIFFERLINGSFOND

GLUTEN, EIER, MILCH, SELLERIE

POLLACKFILET, LEICHTE SAHNESAUCE, KOKOS-INGWER, BUTTERNUSSKÜRBIS-MOUSSELINE

EIER, FISCH, MILCH

KALBS-SALTIMBOCCA MIT SERRANO-SCHINKEN UND PARMESAN, EIGENER BRATENSAFT, GEMÜSE DER SAISON UND KNEPFLES

GLUTEN, EIER, MILCH, SELLERIE

TOURNEDOS AUS „VINTAGE BEEF“, KLEINE KARTOFFELN UND GEMÜSE DER SAISON, ROQUEFORT- ODER GRÜNE PFEFFERSAUCE

MILCH, SELLERIE

SAUERKRAUT VOM DIANA MIT 5 FLEISCHSORTEN

SELLERI, SENF

HERBST-CRUMBLE MIT ÄPFELN, BIRNEN UND ZIMT, BIRNENSORBET

GLUTEN, MILCH, NÜSSE

PANNA COTTA MIT GRÜNEM TEE, MIRABELLENKOMPOTT UND SESAMKEKSCHEN

GLUTEN, MILCH, SESAM

KAFFEE ODER TEE MIT 4 KÖSTLICHKEITEN

GLUTEN, EIER, MILCH

SCHOKOLADENKUCHEN, VANILLESAUCE MIT PRALINÉ, EIS MIT GESALZENER KARAMELLBUTTER

GLUTEN, EIER, MILCH, NÜSSE

KUGELHOPF MIT ROSA PRALINÉ UND VANILLEEIS

GLUTEN, EIER, MILCH, NÜSSE

KÄSEPLATTE MIT AOP-KÄSE

MILCH

VORSPEISEN

✓ CHAMPIGNONCREME,
MEERRETTICH-ESPUMA
11 €

LAUCHFONDUE MIT CHORIZO
UND SERRANO-SCHINKEN-CHIPS
12 €

✓ SALAT MIT GEBACKENER ZIEGENKÄSE IN MANDELKRUSTE
13 €

✓ TARTE TATIN MIT GEMÜSE DER SAISON,
FRISCHKÄSE-QUENELLE UND HONIG
VON „DURNER“
14 €

LACHSTATAR MIT MANGO,
PASSIONSFRUCHT-VINAIGRETTE UND PFEFFRIGEM RUCOLA
15 €



LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

HAUPTSPEISEN

 VOL-AU-VENT MIT KLEINEM GEMÜSE DER SAISON,
CREMIGE BRÜHE UND DUFTENDER REIS
20 €

GEFLÜGEL-BALLOTINE MIT SPINAT UND GERÄUCHERTEM PAPRIKA,
SELLERIE-MOUSSELINE UND KLEINEM GEMÜSE, REDUZIERTER PFIFFERLINGSFOND
22 €

POLLACKFILET, LEICHTE SAHNESAUCE, KOKOS-INGWER,
BUTTERNUSSKÜRBIS-MOUSSELINE
25 €

KALBS-SALTIMBOCCA MIT SERRANO-SCHINKEN UND PARMESAN, EIGENER BRATENSFT,
GEMÜSE DER SAISON UND KNEPFLES
26 €

TOURNEDOS AUS „VINTAGE BEEF“, KLEINE KARTOFFELN UND GEMÜSE DER SAISON,
ROQUEFORT- ODER GRÜNE PFEFFERSAUCE
28 €

AUFPREIS FÜR BEILAGE
GILT NUR FÜR BEILAGEN À LA CARTE
3 €

REGIONALE SPEZIALITÄT

DIANA SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN
25€

KINDERMENÜ

FLEISCH ODER FISCH +
2 KUGELN EIS

13€

DAZU EINE BEILAGE NACH WAHL
À LA CARTE





LA TABLE DU DIANA
MOLSHEIM

FLEISCH URSPRUNG

GEFLÜGEL
FRANKREICH

KALB
HOLLAND

RINDER
VEREINIGTES KÖNIGREICH

SAUERKRAUT FLEISCH
EUROPÄISCHE UNION



KÄSE & DESSERTS

HERBST-CRUMBLE MIT ÄPFELN, BIRNEN UND ZIMT,
BIRNENSORBET

12 €

PANNA COTTA MIT GRÜNEM TEE, MIRABELLENKOMPOTT
UND SESAMKEKSCHEN

12 €

KAFFEE ODER TEE MIT 4 KÖSTLICHKEITEN

12 €

SCHOKOLADENKUCHEN, VANILLESAUCE MIT PRALINÉ,
EIS MIT GESALZENER KARAMELLBUTTER

(10 MINUTEN BACKZEIT)

14 €

KUGELHOPF MIT ROSA PRALINÉ UND VANILLEEIS

14 €

KÄSEPLATTE MIT AOP-KÄSEN (VON „JUSDELAVIGNE“ IN ERNOLSHEIM-BRUCHE)

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€



Hat es Ihnen
geschmeckt?

Teilen Sie Ihre Freude!

