

LES ENTRÉES

✓ CRÈME DE CHAMPIGNONS DE PARIS,
ESPUMA AU RAIFORT

FONDUE DE POIREAUX AU CHORIZO
ET CHIPS DE JAMBON SERRANO

✓ SALADE DE CHÈVRE CHAUD RÔTI AUX AMANDES

✓ TARTE TATIN DE LÉGUMES DE SAISON,
QUENELLE DE FROMAGE FRAIS ET MIEL
DE CHEZ "DURNER"

TARTARE DE SAUMON À LA MANGUE,
VINAIGRETTE PASSION ET ROQUETTE POIVRÉE
+2€

LES PLATS

✓ VOL-AU-VENT AUX PETITS LÉGUMES DE SAISON,
BOUILLON CRÉMÉ ET RIZ PARFUMÉ

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX ÉPINARDS ET PAPRIKA
FUMÉ,
MOUSSELINE DE CÉLERI
ET PETITS LÉGUMES, JUS RÉDUIT AUX GIROLLES

FILET DE LIEU JAUNE, CRÈME LÉGÈRE, COCO-
GINGEMBRE,
MOUSSELINE DE BUTTERNUT
+2€

SALTIMBOCCA DE VEAU, JAMBON SERRANO
ET PARMESAN, SON VRAI JUS,
LÉGUMES DU MOMENT ET KNEPFLES
+2€

TOURNEDOS "VINTAGE BEEF", POMMES GRENAILLES
ET LÉGUMES DE SAISON,
SAUCE ROQUEFORT OU POIVRE VERT
+2€

SUPPLÉMENT GARNITURE
UNIQUEMENT VALABLE SUR LES GARNITURES À LA
CARTE
+3€

LA SPÉCIALITÉ RÉGIONALE

CHOUROUTE DU DIANA AUX 5 VIANDES

PRIX NETS EN EURO - SERVICE ET TAXES INCLUS
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE

MENU DEMI-PENSION

UNIQUEMENT VALABLE POUR LE DINER
DU LUNDI AU SAMEDI DE 19H00 À 21H00

LES FROMAGES & DESSERTS

CRUMBLE D'AUTOMNE, POMMES POIRES ET CANNELLE,
SORBET POIRE

PANNA COTTA AU THÉ VERT, COMPOTÉE DE MIRABELLES
ET TUILES AU SÉSAME
+2€

CAFÉ OU THÉ GOURMAND, 4 GOURMANDISES
+2€

MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE AU PRALIN,
GLACE CARAMEL BEURRE SALÉ
(10 MINUTES DE CUISSON)

KOUGELHOPF PERDU À LA PRALINE ROSE ET GLACE
VANILLE

ASSIETTE DE FROMAGES AOP
(DE CHEZ "JUSDELAVIGNE" À ERNOLSHEIM-BRUCHE)



STARTERS

- ✓ **BUTTON MUSHROOMS CREAM, HORSERADISH ESPUMA**
- LEEK FONDUE WITH CHORIZO AND SERRANO HAM CHIPS
- ✓ **ALMOND-ROSTED WARM GOAT CHEESE SALAD**
- ✓ **SEASONAL VEGETABLES TARTE TATIN, FRESH CHEESE QUENELLE WITH HONEY FROM "DURNER"**
- SALMON TARTARE WITH MANGO, PASSION FRUIT VINAIGRETTE AND PEPPERY ARUGULA
+2€

MAIN COURSES

- ✓ **SEASONAL BABY VEGETABLES VOL-AU-VENT, CREAMY BROTH, AND FRAGRANT RICE**
- SPINACH AND SMOKED PAPRIKA POULTRY BALLOTINE, CELERY AND BABY VEGETABLES MOUSSELINE, REDUCED CHANTERELLE SAUCE
- YELLOW POLLACK FILLET, LIGHT CREAM, COCONUT-GINGER, BUTTERNUT SQUASH MOUSSELINE
+2€
- VEAL SALTIMBOCCA WITH SERRANO HAM AND PARMESAN, SERVED IN ITS OWN JUICES, SEASONAL VEGETABLES AND KNEPFLES
+2€
- "VINTAGE BEEF" TENDERLOIN STEAK, BABY POTATOES, AND SEASONAL VEGETABLES, SERVED WITH ROQUEFORT OR GREEN PEPPER SAUCE
+2€

SIDE DISH SUPPLEMENT
+3€
ONLY VALID ON À LA CARTE TRIMS

REGIONAL SPECIALITY

DIANA SAUERKRAUT WITH 5 MEATS

NET PRICES IN EUROS - SERVICE AND TAXES INCLUDED
ALLERGY LIST AVAILABLE

HALF BOARD MENU

ONLY VALID FOR DINNER
MONDAY TO SATURDAY
FROM 7:00 PM TO 9:00 PM

CHEESES & DESSERTS

- TFALL APPLES, PEARS AND CINNAMON CRUMBLE, PEAR SORBET
- GREEN TEA PANNA COTTA WITH MIRABELLE PLUM COMPOTE AND SESAME TUILES
+2€
- COFFEE OR TEA WITH FOUR SWEET TREATS
+2€
- CHOCOLATE LAVA CAKE, PRALINE CUSTARD, SALTED BUTTER CARAMEL ICE CREAM
(10-MINUTE BAKING TIME)
- FRENCH KUGELHOPF TOAST WITH PINK PRALINE AND VANILLA ICE CREAM
- PLATTER OF AOP CHEESES (FROM "JUSDELAVIGNE" IN ERNOLSHEIM-BRUCHE)



VORSPEISEN

✓ CHAMPIGNONCREME,
MEERRETTICH-ESPUMA

LAUCHFONDUE MIT CHORIZO
UND SERRANO-SCHINKEN-CHIPS

✓ SALAT MIT GEBACKENER ZIEGENKÄSE IN
MANDELKRUSTE

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

LACHSTATAR MIT MANGO,
PASSIONSFRUCHT-VINAIGRETTE UND PFEFFRIGEM
RUCOLA
+2€

HAUPTSPEISEN

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

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

POLLACKFILET, LEICHTE SAHNESAUCE, KOKOS-INGWER,
BUTTERNUSSKÜRBIS-MOUSSELINE
+2€

KALBS-SALTIMBOCCA MIT SERRANO-SCHINKEN UND
PARMESAN, EIGENER BRATENSFT,
GEMÜSE DER SAISON UND KNEPFLES
+2€

TOURNEDOS AUS „VINTAGE BEEF“, KLEINE KARTOFFELN
UND GEMÜSE DER SAISON,
ROQUEFORT- ODER GRÜNE PFEFFERSAUCE
+2€

ZUSCHLAG FÜR TOPPING
+3€

NUR GÜLTIG FÜR À LA CARTE-ZUSÄTZE

REGIONALE SPEZIALITÄT

DIANA SAUERKRAUT MIT 5 FLEISCHSORTEN

NETTOPREISE IN EURO - SERVICE UND STEUERN INKLUSIVE
ALLERGIELISTE VORHANDEN

HALBPENSION- MENÜ

NUR GÜLTIG FÜR DAS ABENDESSEN
MONTAG BIS SAMSTAG
VON 19:00 BIS 21:00 UHR

KÄSE & DESSERTS

HERBST-CRUMBLE MIT ÄPFELN, BIRNEN UND ZIMT,
BIRNENSORBET

PANNA COTTA MIT GRÜNEM TEE, MIRABELLENKOMPOTT
UND SESAMKEKSCHEN
+2€

KAFFEE ODER TEE MIT 4 KÖSTLICHKEITEN
+2€

SCHOKOLADENKUCHEN, VANILLESAUCE MIT PRALINÉ,
EIS MIT GESALZENER KAREMELLBUTTER
(10 MINUTEN GARZEIT)

KUGELHOPF MIT ROSA PRALINÉ UND VANILLEEIS

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

