



*Restaurant Lange*

Restaurant - Events - Catering



*Herzlich Willkommen!*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt und einen guten Appetit!*



*Restaurant Lange, Inh. Johannes Lange | Hasengasse 9 | 90427 Nürnberg  
0911 – 93 60 888 | [www.restaurantlange.de](http://www.restaurantlange.de) | [restaurantlange@web.de](mailto:restaurantlange@web.de)*



## Zum Aperitif empfehle ich Ihnen

### **„Orangensprizz“**

Frankensecco „Fischer's No.1“,  
Triple Sec, Kumquats und Minze auf Eis

€ 8,90

## Vorspeisen und Suppe

**Frischer Feldsalat, lauwarm serviert**  
mit Speck, Croutons und hausgemachtem Senfdressing

€ 10,80

**Rote-Bete-Süppchen**  
getopt mit Meerrettichschaum

€ 8,90

**Vitello Tonnato**  
Saftiges Kalbfleisch mit Thunfischsoße,  
Kapern und Rucola

€ 12,80



## Fleischgerichte

**Holzfallersteak vom Schweinekamm**  
mit Röstzwiebeln, Speck-Bratkartoffeln und gemischtem Salat

€ 19,80

**Fränkischer Sauerbraten von der Blattschulter**  
in Lebkuchensoße, mit Klößen  
und Rotwein-Blaukraut

€ 21,80

## Meine Weinempfehlung

### **Nardelli Appassimento**

IGP Puglia

Faszinierendes Aromaspektrum getrockneter Früchte,  
komplex, tief, warmblütig und üppig im Stil, ein idealer Begleiter für den Winter

Glas 0,25l € 9,50 | Flasche 0,75l € 28,-

## ***Lange's BBQ-Platte für 2 Personen (nichts für den kleinen Hunger)***

*verschiedenes Fleisch, Dips, Wedgeskartoffeln, Süßkartoffelpommes  
und Coleslaw-Salat*

€ 89,00

### ***Ribeye-Steak (250g)***

*auf gegrilltem Gemüse, Rosmarinkartoffeln  
und hausgemachter Kräuterbutter*

€ 32,80

### ***Barbarieentenbrust, rosa gebraten***

*mit grünem Spargel, Kartoffelgratin  
und kräftiger Portwein-Reduktion*

€ 26,80



*Sollten Sie nicht fündig werden, wir haben immer Schnitzel und Cordon Bleu im Haus.*

## **Fisch**

### ***Zanderfilet unter einer Kräuterkruste gebraten***

*auf Kartoffel-Gemüseragout  
im Hummerrahm*

€ 23,80

## **Vegetarisch**

### ***Spinat-Ricotta-Tortelloni***

*mit Paprikasoße, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan*

€ 17,80

## **Desserts**

### ***Hausgemachte Apfelküchle***

*mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne*

€ 9,80



### ***Schwarzwälder Kirsch-Tiramisu***

€ 8,50