



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 | restaurantlange@web.de*

Zum Aperitif empfehle ich Ihnen

„Lillet Wild Berry“

*Französischer Weinaperitif mit Wild Berry
und Minze auf Eis*

€ 8,90



Vorspeisen

Rindercarpaccio vom US-Beef

*mit Olivenöl, Rucola
und frisch gehobeltem Parmesan*

€ 13,80

Sommerliche Blattsalate

*mit Speck, Brotcroutons
und hausgemachtem Senfdressing*

€ 10,80



Fleischgerichte

Jägerschnitzel vom Schweinerücken (paniert oder natur)

*mit frischen Pilzen in Rahm,
hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat*

€ 19,80

Lange's Grillpfännchen

*Schweinelendchen im Speckmantel, Hähnchenbrust und Rinderhüftsteak
mit Ofenkartoffel, Sourcream und mediterranem Ofengemüse*

€ 24,80

Meine Weinempfehlung

Grenache Rosé – Le Petit Fermier

Languedoc - Frankreich

*Schwarzkirsche, Brombeere, Vanille und weißer Pfeffer
Leichtfüßiger Bio-Roséwein mit seidiger Textur*

Glas 0,25l € 8,50 | Flasche 0,75l € 25,-

Fränkischer Sauerbraten aus der Blattschulter
*in Lebkuchensoße, mit Klößen
und gemischtem Salat*

€ 20,80

Rinderhüftsteak (250g)
*auf mediterranem Pfannengemüse,
mit Ofenkartoffel und Sourcream*

€ 27,80



Hähnchenbrust Supreme, kross gebraten
*auf hausgemachten Fettuccine
mit getrockneten Tomaten und Parmesan*

€ 19,80



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

Hausgemachte Tagliatelle
*mit frischen Pfifferlingen in Rahm
und frisch gehobeltem Parmesan*

€ 18,90

Desserts



Erfrischendes Mangosorbet
auf karamellisierter Wassermelone

€ 6,50

Eiskaffee
*mit Vanilleeis, Schlagsahne
und Karamell*

€ 6,90