



*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

### **Hausgemachte polnische Pirogen**

gefüllt mit Gänsefleisch  
mit Zwiebelchen gebraten

€ 9,80



## Fleischgerichte

### **Holzfällersteak vom Schweinekamm**

mit Röstzwiebeln, Speck-Bratkartoffeln und gemischtem Salat

€ 19,80

### **Fränkischer Sauerbraten von der Blattschulter**

in Lebkuchensoße, mit Klößen  
und Rotwein-Blaukraut

€ 22,80

## 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 € 11,- | Flasche 0,75l € 32,-

**Schweinelendchen im Speckmantel gebraten**  
auf frischen, hausgemachten Tagliatelle mit Champignonrahm  
und frisch gehobeltem Parmesan

€ 21,80

**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



**Weißes Schokoladenmousse**  
mit Blaubeer-Heidelbeersöße

€ 7,50