



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

„Lange's Hugo“

*Frankensecco Fischer's No. 1, Holunderblüte, Limette
und Minze auf Eis*

€ 7,50



Vorspeise und Suppe

Lachs-Salatwrap

*mit hausgebeiztem Lachs, Kräutersalaten
und Meerrettich-Senfdressing*

€ 9,80

Süppchen vom fränkischen Spargel

mit frischem Schnittlauch

€ 6,90

Bärlauchsüppchen, im Glas serviert

getopt mit Parmesanschaum

€ 6,90



Fleischgerichte

Duett vom Schwein

*Filet im Speckmantel und gebackene Praline vom Bäckchen
auf grünem Spargel, kräftiger Jus und Kartoffelgratin*

€ 19,80

Kalbsleber, rosa gebraten

*mit glasiertem Apfel, Schmorzwiebeln,
Kartoffelpüree und gemischtem Salat*

€ 19,80

Meine Weinempfehlung

Ein echter Sommerwein aus Spanien

Reposo Blanco – Gewürztraminer – Moscatel

DO Valencia – Biowein vom Weingut Pago Casa Gran

Kräftig-Fruchtiger Weißwein mit einem Bukett aus Honig-, Pollen- und Blütenaromen

Glas 0,25l € 7,50 | Flasche 0,75l € 22,-

Tafelspitz vom fränkischen Rind
mit Krensoße, feinem Wurzelgemüse, Schwarzbrotcroutons
und Petersilienkartoffeln

€ 18,90

Ribeye-Steak vom Simmentaler Fleckvieh (250g)
auf Fenchel-Paprikagemüse, Rosmarinkartoffeln
und hauseisgener Chimmichurry-Soße

€ 29,80

Hähnchenkeulchen, ausgelöst
mit Kräutern und Frischkäse gefüllt
auf frischen Fettuccine mit getrockneten Tomaten und frisch gehobeltem Parmesan

€ 17,80

Frischer Fränkischer Butterspargel
mit Schnittlauchkartoffeln

€ 15,80

- gerne auch mit Schnitzel oder fränkischen Bratwürsten-

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

Fisch

Zanderfilet unter einer Oliven-Fenchelkruste gebraten
auf Tomatenkompott
mit Rosmarinkartoffeln in der Schale gebacken

€ 19,80

Vegetarisch

Spargelcrepe, im Tempurateig gebacken
mit Frischkäse, auf frischen Kräutersalaten

€ 16,80

Desserts

Sauerrahmmousse im Gläschen
auf frischem Erdbeerconfit

€ 7,50



„Geeister Cappuccino“
hausgemachtes Cappuccinoeis mit Vanille-Zimt-Sahne
in der Tasse serviert

€ 6,50