



*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

### *„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