



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 einen erfrischenden



„Pink Lemon-Gin“

Gin-Rosé, Lemon, Erdbeeren und Minze auf Eis

€ 6,50

Vorspeisen und kleine Zwischengerichte

Frischer Spargel, im Crepe gebacken

auf bunten Blattsalaten mit Joghurt-Buttermilchdressing

€ 9,80

Sommerliche Blattsalate

*mit Speck, Brotcroutons
und hausgemachtem Senfdressing*

€ 7,80

Suppe

Bärlauchsüppchen

getopt mit Parmesanschaum

€ 5,80

Fleischgerichte

Kalbsleber mit glasierten Apfelscheiben

dazu Kartoffel-Röstzwiebelpüree und feines Wurzelgemüse

€ 19,50

Meine Empfehlung:

Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensoße

*mit Kartoffelklößen
und gemischtem Salat*

€ 14,90



Meine Weinempfehlung diesen Monat:

Riesling trocken - Kabinett - Prädikatswein

Rödelseer Schlossberg

Zitrus und Pfirsich, rassig und spritzig.

Aus dem Hause Fischer, Wiesentheid

Flasche 0,75l € 19,50 | Glas 0,25l € 7,00

Hähnchenroulade (Sous Vide gegart)

*mit Kräuterfarce und Blattspinat gefüllt
auf frischen Tomaten-Fettuccine*

€ 14,90

Ribeye-Steak(200g) mit Cognac-Pfeffersoße

*dazu mediterranes Ofengemüse
und Rosmarinkartoffeln in der Schale*

€ 25,80

Holzfüllersteak vom Schweinekamm

*mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln
und gemischtem Salat*

€ 15,90



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

Fisch

Zanderfilet unter einer Kräuterkruste gebraten

*auf feinem Kartoffel-Gemüseragout
im Hummerrahm*

€ 17,80

Vegetarisch

Frische Bärlauchtagliatelle

mit Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan

€ 13,90

Desserts

„Geeister Cappuccino“

*selbstgemachtes Cappuccinoeis mit Zimt-Sahnehaube
in der Cappuccinotasse serviert*

€ 5,90



Mousse von feiner, weißen Schokolade

auf frischem Erdbeerconfit

€ 7,50