



Restaurant Lange

Restaurant - Events - Catering
moderne & traditionelle Küche

Zum Aperitif empfehle ich Ihnen unseren

„Winterzauber“

Frankensecco „Fischer's No. 1“, Bratapfellikör, Tonic
und Minze auf Eis

€ 7,50



Vorspeisen und Suppe

Fränkischer Feldsalat

mit Speck, Zwiebelchen und Brotcroutons
mit hausgemachtem Senfdressing, lauwarm serviert

€ 8,90

Meerrettichsüppchen

mit gebeiztem Lachs
und Schwarzbrotcroutons

€ 6,90

Fleischgerichte

Schweinelendchen unter einer Pfefferkruste

auf gebuttertem Wurzelgemüse
mit hausgemachten Kartoffelplätzchen

€ 19,80

Zwiebelfrostbraten vom fränkischen Roastbeef

mit Schmorzwiebeln, Kartoffel-Speckspieß
und kleinem Feldsalat

€ 25,80

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 € 9,50 | Flasche 0,75l € 28,-

Fränkischer Sauerbraten

*in Lebkuchensoße
mit zweierlei Klößen und Rotwein-Blaukraut*
€ 18,90



Zweierlei vom Hirsch

*rosa gebratener Rücken und gebackene Praline aus der Keule
mit grünem Spargel
und Rosmarinkartoffeln in der Schale gebacken*
€ 29,80

Barbarieentenbrust, rosa gebraten

*auf Rotwein-Pfefferkirschen, grünem Spargel
und feinem Kartoffelgratin*
€ 29,80

Schweineschnitzel „Altbayerische Art“

*paniert mit süßem Senf und Meerrettich,
mit Bratkartoffeln und kleinem Feldsalat*
€ 17,80

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

Fisch

Zanderfilet unter einer Kräuterkruste gebraten

*auf feinem Kartoffel-Gemüse-Ragout
im Hummerrahm*
€ 21,80

Vegetarisch

Spinat-Feta-Strudel

*auf glasiertem Hokkaido-Kürbis-Gemüse
mit hauseigener Chimmichurry-Soße*
€ 16,80

Desserts

Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern

mit feinem Vanilleeis
€ 9,50



Weißer Kaffee-Panna-Cotta

mit karamellisierten Walnüssen und Mandeln
€ 7,50