



*Restaurant Lange*

*Restaurant - Events - Catering  
moderne & traditionelle Küche*

## *Valentinstagsmenü 14.02.2025*

*Der Gruß aus der Küche*

\*\*\*

*Black-Tiger-Garnelen im Tempurateig  
auf schwarzen Belugalinsen*

\*\*\*

*Karotten-Ingwersüppchen  
getopt mit Zitronengrasschaum*

\*\*\*

*Erfrischendes Sorbet  
mit Secco aufgegossen*

\*\*\*

*Rinderfilet „Wellington“  
im Blätterteig mit Champignonduxelles rosa gebacken  
auf buntem Gemüse  
und frischer Sauce Bernaise*

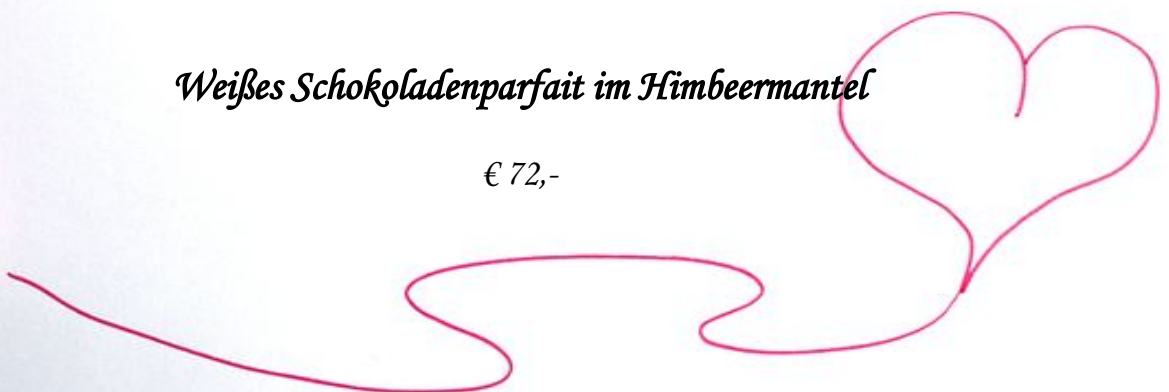
oder

*Frisches Lachsfilet, auf der Haut gebraten  
auf hausgemachten Trüffeltagliatelle*

\*\*\*

*Weißes Schokoladenparfait im Himbeermantel*

€ 72,-



## *Unsere Aperitifempfehlung*

### *„Ramazzotti Rosato Mio“*

*Ramazzotti Rosato, Frankensecco „Fischer's No. 1“ und Basilikum  
auf Eis*

€ 8,90

## *Weinempfehlung*

### *I Frati Lugana*

*aus dem Hause Ca dei Frati, Lombardei*

*Duft nach Blumen- und Kräuterwiesen, weißem Steinobst und ein  
Hauch von feuchtem Kalk, Dieser Wein setzt Maßstäbe!*

*Flasche 0,75l € 39,-*

### *Nardelli Appassimento*

*IGP Puglia*

*Faszinierendes Aromaspektrum getrockneter Früchte,  
komplex, tief, warmblütig und üppig im Stil*

*Flasche 0,75 € 32,-*

