



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



„Lange's Kir Royal“

Frankensecco „Fischer's No. 1“, Cassis und Rosmarin
auf Eis

€ 7,50

Vorspeisen und kleine Zwischengerichte

Fränkischer Feldsalat lauwarm serviert

mit Speck, Brotcroutons und hausgemachtem Senfdressing

€ 8,90

Suppe

Süppchen vom Hokkaido-Kürbis

mit Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

€ 7,80

Rote-Bete-Süppchen

getopt mit Meerrettichschaum

€ 5,80



Gerichte vom heimischen Wild

Rehrücken, rosa gebraten

mit feinem Selleriepüree und Rosmarinkartoffeln in der Schale gebacken

€ 34,80

Hirschragout im eigenen Saft

mit Knoblauch-Chilli-Rosenkohl, Preiselbeerbirne
und hausgemachten Brezenknödeln

€ 24,80

Meine Weinempfehlung diesen Monat:

Nardelli Appassimento

IGP Puglia

Faszinierendes Aromaspektrum getrockneter Früchte,
komplex, tief, warmblütig und üppig im Stil, ein idealer Begleiter für den Herbst

Glas 0,25l € 9,50 | Flasche 0,75l € 28,-

Halbe Ente, knusprig gebraten

*mit glasierter Rote Bete
und kleinen, schlesischen Klößchen*

€ 21,80

Schweinelendchen im Speckmantel gebraten

auf feinem Steinpilzrisotto

€ 21,80

Entrecôte (250g) vom fränkischen Rind

*mit Cognac-Pfeffersoße, grünem Spargel
und Rosmarinkartoffeln in der Schale gebacken*

€ 29,80



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

Fisch

Zanderfilet unter einer Kräuterkruste gebraten

auf Kartoffel-Gemüseragout im Hummerrahm

€ 19,80

Vegetarisch

Kürbis-Linsencurry (vegan)

mit Erdnüssen und gebratenem Fladenbrotspieß

€ 14,80

Frische Pilze in Rahm

mit hausgemachten Brezenknödeln

€ 15,80

Desserts

„Lange's Apfelpfannkuchen“

glasiert, mit Calvados und feinem Vanilleeis

€ 11,80

Zwetschgen-Tiramisu

im Gläschen serviert, mit Walnuss-Krokant

€ 6,80

