



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



„Lange's Granatapfel-Kir-Royal“
Cassislikör, Fischer's No.1, Minze und Granatapfel auf Eis

€ 6,90

Vorspeisen und kleine Zwischengerichte

Fränkischer Feldsalat , lauwarm serviert
mit Speck, Brotcroutons und hausgemachtem Senfdressing

€ 8,90

Gebratene Black-Tiger-Garnelen
auf schwarzen Belugalinsen

€ 13,80



Suppe

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen
mit krossen Ciabatta-Chips

€ 6,80

Gerichte vom heimischen Reh

Rehrücken, rosa gebraten
mit Petersilienwurzelpüree und Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebacken

€ 29,80

Rehragout im eigenen Saft
mit Knoblauch-Chilli-Rosenkohl, Preiselbeerbirne
und hausgemachten Semmelknödeln

€ 22,80

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 € 8,50 | Flasche 0,75l € 25,-

Fränkischer Sauerbraten von der Blattschulter
mit Lebkuchensoße, zweierlei Klößen und Rotwein-Blaukraut

€ 16,80

Gansbrust, knusprig gebraten
mit glasierten Äpfelchen und Maronenpüree
dazu Kartoffelklöße und Rotwein-Blaukraut

€ 21,80

Fränkisches Entrecoté
mit gebratenem Kartoffel-Speckspieß
und hausgener Chimichurri-Soße

€ 26,90



Schweinelendchen „Saltim Bocca“
mit Parmaschinken und Salbei gebraten
auf frischen Tomaten-Gnocchi

€ 19,80

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

Fisch

Zanderfilet unter einer Kräuterkruste gebaten
auf feinen Wurzelgemüwestreifen, Rieslingrahm und Petersilienkartoffeln

€ 18,90

Vegetarisch

Frische Hokkaido-Kürbis-Tagliatelle
mit Zucchini, Lauch und frisch gehobeltem Parmesan

€ 15,80



Desserts

Gebackener Eiskrapfen
auf Kokos-Vanillesoße

€ 8,90

Hausgemachtes Spekulatiusparfait
auf karamellisierten Babyorangen

€ 9,80