



Restaurant Lange

*Restaurant - Events - Catering
moderne & traditionelle Küche*



Silvestermenü

Zum Aperitif empfehle ich Ihnen unseren

„Winterzauber“

*Frankensecco „Fischer's No. 1“, Bratapfelflikör und Minze
auf Eis
€ 7,50*

Tatar vom norwegischen Lachs
mit Wachtelspiegelei

Rote-Bete-Süppchen
*getopt mit Meerrettichschaum
und Schwarzbrotcroutons*

Barbarieentenbrust, rosa gebraten
*auf kräftiger Portweinreduktion,
Blaukrautconfit und Kartoffelgratin*

oder

Zanderfilet & Pistaziensoße
*mit frischem Rettich
und kleinen Kartoffeln*

Geeister Marzipan-Stollen
auf karamellisierten Kumquats

pro Person € 58,-





Zum Aperitif empfehle ich Ihnen unseren

„Winterzauber“

Fischer's No. 1, Bratapfellokör und Minze
auf Eis
€ 7,50

Vorspeisen und Suppe

Fränkischer Feldsalat

mit Speck, Zwiebelchen und Brotcroutons
mit hausgemachtem Senfdressing, lauwarm serviert
€ 8,90

Rote-Bete-Süppchen

getopt mit Meerrettichschaum
und Schwarzbrotcroutons
€ 6,90

Fleischgerichte

Schweinelendchen unter Kräutern gebraten

mit Speckbohnen, Bratkartoffeln
und hausgemachter Kräuterbutter
€ 19,80

Fränkischer Sauerbraten aus der Blattschulter

in Lebkuchensoße
mit zweierlei Klößen und Rotwein-Blaukraut
€ 16,80

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,-



Hirschragout

*mit Brezenknödeln, Preiselbeerbirne
und Rotwein-Blaukraut*

€ 24,80

Hirschrücken, rosa gebraten

*mit Knoblauch-Chilli-Rosenkohl
und Kartoffel-Speck-Spieß*

€ 29,80

Fisch

Zanderfilet unter einer Kräuterkruste gebraten

*auf feinem Kartoffel-Gemüse-Ragout
im Hummerrahm*

€ 21,80

Vegetarisch

Spinat-Feta-Strudel

*auf glasiertem Hokkaido-Kürbis
mit hausgener Chimichurry-Soße*

€ 16,80

Desserts

Duett von der Schokolade

*Soufflé mit flüssigem Kern
und hausgemachtes, weißes Schokoladenparfait*

€ 9,80

Geeister Marzipan-Stollen

auf karamellisierten Kumquats

€ 9,80