



Restaurant Lange

*Restaurant - Events - Catering
moderne & traditionelle Küche*

Weihnachtsspeisekarte

25.12. + 26.12.

11:30 Uhr – 15:00 Uhr

Zum Aperitif empfehle ich Ihnen unseren

„Winterzauber“

*Frankensecco „Fischer's No. 1“, Bratapfellokör
und Minze auf Eis*

€ 7,50

Vorspeise und Suppe

Fränkischer Feldsalat

*mit Speck, Zwiebelchen, Brotroutons
und hausgemachtem Senfdressing, lauwarm serviert*

€ 8,90

Kräftige Rinderbrühe

*mit hausgemachten Leberknödeln,
Gemüse und Flädle*

€ 7,80

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,-



Fleischgerichte

Fränkischer Sauerbraten aus der Blattschulter

in Lebkuchensoße

mit Brezenknödeln und Rotwein-Blaukraut

€ 18,90

Ragout vom Hirsch

mit hausgemachten Brezenknödeln, Preiselbeerbirne

und Rotwein-Blaukraut

€ 24,80

Schweinelendchen unter Kräutern gebraten

mit Speckbohnen, Bratkartoffeln

und Cognac-Pfeffersoße

€ 19,80

Fisch

Zanderfilet unter einer Kräuterkruste gebraten

auf Kartoffel-Gemüseragout

im Hummerrahm

€ 21,80

Vegetarisch

Spinat-Feta-Strudel

auf glasiertem Hokkaido-Kürbis

mit hausgener Chimichurry-Soße

€ 16,80

Desserts

Mascarpone-Zimtcreme, im Gläschen serviert

mit Amarettini und Apfelkompott

€ 7,90

Geeister Christstollen

auf karamellisierten Gewürzorange

€ 9,80



Auf Vorbestellung bis 16.12.2021

Ganze Gans für 4 Personen

*mit Kartoffelklößen, glasierten Äpfelchen,
Maronenpüree und Rotwein-Blaukraut, auf Platte serviert*

€ 179,-

Gansbrust, rösch gebraten

*mit Kartoffelklößen, Maronenpüree,
glasierten Äpfelchen und Rotwein-Blaukraut*

€ 32,80

*Restaurant Lange, Inh. Johannes Lange | Hasengasse 9 | 90427 Nürnberg
0911 – 93 60 888 | www.restaurantlange.de | info@restaurantlange.de*