

*H*erzlich Willkommen
in Ihrem Genießerrestaurant

Amaroso

Seit 29 Jahren
Gastlichkeit auf hohem Niveau!

Das Leipzig-Menue

... zusammengestellt aus unserer
aktuellen Speisekarte zum Genießerpreis!

p.P. 35,00 €

Steckrübensüppchen

-vegan-

verfeinert mit gebackenem Chip von marktfrischen Gemüsen ⁵
Turnip soup with baked vegetable strips



Gebratene Perlhuhnbrust

-aus regionaler Zucht-

auf feinwürziger Karottencreme mit einem Salat
von süßsauren Belugalinsen ⁵⁻⁶⁻¹⁰

Roasted guinea fowl breast with carrot sauce and sweet and sour lentil salad



Leipziger Lerche

Mit einer Kaffee- oder Teevariation Ihrer Wahl
reichen wir Ihnen diese Spezialität unseres Hauses
zusammen mit der Originalgeschichte ihrer Entstehung. ¹⁻⁶⁻⁸⁻⁹
Original home-made pastry of Leipzig with a cup of coffee or tea at your choice

*L*iebe Gäste und Freunde unseres Hauses,
wir laden Sie ein
auf einen Streifzug durch das kulinarische Sachsen.
Lassen Sie sich verführen
von der Vielfalt und der Eleganz der sächsischen Küche -
gepaart mit internationalen Nuancen und eigenen Kreationen.

Das Amaro-Menue

... zusammengestellt aus unserer aktuellen Speisekarte zum Genießerpreis!
p.P. 40,00 €

Original Leipziger Allerlei

aus marktfrischen Gemüsen, zarten Flusskrebsschwänzen und Morcheln
in feiner Krebsbuttersoße⁵⁻⁶⁻³
Special Saxonian vegetable dish with crayfish tails, morels and crayfish butter sauce



Geschmorte zarte Ochsenbäckchen

-in Jus von Aroniabeeren-
serviert mit karamellisierten Maronen und getrüffelten Schupfnudeln¹⁻⁴⁻⁵⁻⁹
Braised ox cheeks with caramelised chestnuts and truffled potato noodles



Panna Cotta vom Bennewitzer Ziegenkäse

verfeinert mit Rosmarin und Honig dazu Kirsch Crumble¹⁻⁶⁻⁹
Goat's milk cheese panna cotta with rosemary, honey and sherry crumbles

Vorspeisen - Starters

Original Leipziger Allerlei

aus marktfrischen Gemüsen mit zarten Flusskrebsschwänzen und Morcheln
in feiner Krebsbuttersoße³⁻⁵⁻⁶
Special Saxonian vegetable dish with crayfish tails, morels and crayfish butter sauce
€ 10,90



Tatar von der heimischen Lachsforelle

angerichtet auf einem fruchtigen Gel von Karotte und Roter Bete²⁻¹¹
Salmon tartare with beetroot and carrot sauce
€ 14,50



Suppen - Soups

Steckrübensüppchen

-vegan-
verfeinert mit gebackenen Chip von marktfrischen Gemüsen⁵
Turnip soup with baked vegetable strips
€ 6,90



Creme von karamellisierten Maronen

an Carpaccio von trocken gebeiztem Wildschweinrücken⁴⁻⁵⁻⁶
Chestnut cream soup with marinated wild boar carpaccio
€ 8,90

Salate – Salads

Zu allen Salatgerichten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

Salatplatte „Amaroso“¹¹⁻⁶

wahlweise mit:

gebratener Perlhuhnbrust
aus der Region
Mixed salad with roasted guinea fowl breast
€ 19,50

oder

in Butter geschwenkten
zarten Flusskrebsschwänzen³
Mixed salad with sautéed crayfish tails
€ 18,50

oder

saftigen Rinderfiletstreifen -rosa gebraten-
Mixed salad with sautéed slices of medium roasted fillet of beef
€ 19,50



Kleine Gerichte - Small dishes

Gebratene Stötteritzer Blutwurst

auf Käse-Klitzscher mit pikant-fruchtigem Ragout von Quitten und Schalotten¹⁻⁵⁻⁶⁻¹¹
 Roasted black pudding with cheese potato pancake and shallot quince ragout
 € 16,50



Tranchen vom rosa Kalbstafelspitz

an Bouillon-Kartoffeln und einem Duett
 von frisch geriebenem Meerrettich & Rahm⁵⁻⁶
 Medium prime boiled beef with bouillon potatoes and horseradish sauce
 € 16,90



Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Gratin von Roter Bete & Erdapfel

mit Espuma vom Bennewitzer Ziegenfrischkäse und mariniertem Wintersalat⁶⁻¹¹
 Gratinated beetroot with goat's milk cheese and salad dish
 € 19,50



In Butter geschwenkte Ravioli

gefüllt mit aromatischer Mousse von der Pastinake an glaciertem Ofengemüse
 mit Winterspargel¹⁻⁵⁻⁶
 Buttered ravioli filled with parsnip mousse and baked vegetables
 € 19,50



Fischspezialitäten - Seafood courses

Gebratenes Filet von der heimischen Lachsforelle

serviert mit geschwenkten Kräuterbandnudeln an Krebsbutteroße
 mit zarten Flusskrebsschwänzen und mariniertem Mangoldbukett⁵⁻⁶⁻³
 Roast trout fillet with herb noodles, crayfish butter sauce and small salad dish
 € 23,50



22er Freyburger Schweigenberg, Müller-Thurgau, Saale-Unstrut, trocken 0,2 l / € 7,50



Kabeljau-Loins

-in Milch pochiert-
 angerichtet auf gebackenem Wintergemüse mit fruchtigem Orangen-Fenchel²⁻⁵
 Poached cod fillet with baked vegetables and orange fennel
 € 24,90



Elbkilometer 454, Prinz zur Lippe, Sachsen, trocken 0,2 l / € 9,50



Schlemmereien & Wein

Main courses & wine offer

Sautierte Hähnchenleber

in glaciertem Ragout von Boskop-Apfel und roter Zwiebel in einer Aronia-Himbeer-Reduktion mit mariniertem Wintersalat und ofenfrischem Baguette⁵⁻¹¹

Roasted chicken liver with apples and shallots in vinegar with fresh baguette

€ 22,50



22er Rosé de Rosé, Domaine La Grange, Languedoc, trocken 0,2 l / € 7,50



Gebratene Perlhuhnbrust

-aus regionaler Zucht-

auf feinwürziger Karottencreme mit einem Salat von süßsauren Belugalinsen⁵⁻⁶⁻¹⁰

Roasted guinea fowl breast with carrot sauce and sweet and sour lentil salad

€ 24,90



22er Naumburger Göttersitz, Weißburgunder, Saale-Unstrut, fruchtig 0,2 l / € 9,50



Geschmorte zarte Ochsenbäckchen

-in Jus von Aroniabeeren-

serviert mit karamellisierten Maronen und getrüffelten Schupfnudeln¹⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁹

Braised ox cheeks with caramelised chestnuts and truffled potato noodles

€ 26,50



21er Cuvée „Trias“, Weingut Dr. Hage, Saale-Unstrut, trocken 0,2 l / € 7,50



Wurzner Wildschweinrücken

- feinstes heimisches Wild rosa gebacken -

angerichtet auf cremigem Püree von Pastinaken mit Meissner Würzbirne⁴⁻⁶

Medium roast saddle of wild boar with mashed parsnips and red wine pear

Medium roast saddle of wild boar with mashed parsnips and red wine pear

€ 28,00



22er Bordeaux Rouge, Baron Philippe de Rothschild, trocken 0,2 l / € 8,50



Filetsteak vom Weiderind

- im traditionellen Sauersud nach Ihren Wünschen gegart-

Eine Spezialität unseres Hauses! Heute kombiniert mit dreierlei Babykarotten und Flower Sprout an einer Creme von roten Linsen.⁴⁻⁶⁻¹⁰

Roasted (at your choice) fillet steak of beef, poached in red wine vinegar stock with young carrots, flower sprouts and red lentils cream

€ 29,50



Blauer Zweigelt, Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, trocken 0,2 l / € 8,90



Amaroso Dessertspezialitäten

Fine desserts by Amaroso

Leipziger Lerche

Mit einer Kaffee- oder Teespezialität Ihrer Wahl reichen wir Ihnen¹⁻⁶⁻⁸⁻⁹
diese Spezialität unseres Hauses zusammen mit der Originalgeschichte ihrer Entstehung.

Original home-made pastry of Leipzig with a cup of coffee or tea at your choice

€ 6,90

Panna Cotta vom Bennewitzer Ziegenkäse

verfeinert mit Rosmarin und Honig dazu Kirsch Crumble¹⁻⁶⁻⁹⁻⁴

Goat's milk cheese panna cotta with rosemary, honey and sherry crumbles

€ 6,90



Ofenwarmer Quittenstrudel

mit Portwein-Sabayon & fruchtigem Birnensorbet¹⁻⁴⁻⁶

Warm quince strudel with port sabayon and pear sorbet

€ 8,90



Trilogie

von ausgesuchten sächsischen Käsespezialitäten⁶⁻⁸

mit fruchtigem Feigensenf und knackigen Trauben. Dazu reichen wir Ihnen ofenwarmes Baguette.

Saxonian special cheese creation with fig mustard and fresh grapes

€ 9,90

Taylor's

10 Jahre alter Tawny Portwein, 5cl / € 7,20

Aged for 10 years in wood.



Allergene & Zusatzstoffe

9 Eier und Eierzeugnisse * 2 Fisch und Fischerzeugnisse * 3 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

6 Milch und Milcherzeugnisse * 5 Sellerie * 7 Sesam und Sesamerzeugnisse * 4 Schwefeldioxid

8 Nüsse und Mandeln * 14 Erdnüsse * 1 Glutenhaltige Getreide: Weizen

10 Lupine und Lupinerzeugnisse * 11 Schalenfrüchte und Erzeugnisse * 11 Senf und Senferzeugnisse

12 Sojabohnen und Erzeugnisse * 13 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse