

*Herzlich Willkommen
in Ihrem Genießerrestaurant*

Amaroso

*Seit 23 Jahren
Gastlichkeit auf höchstem Niveau!*

Das Leipzig-Menue

... zusammengestellt aus unserer
aktuellen Speisekarte zu einem Aktionspreis!

p.P. 24,90 €

*Geschäumte Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
verfeinert mit karamellisiertem Chicoree und Kürbiskern-Limettenkrokant*
Marrow cream soup with caramellised chicory and pumpkin seed brittle



Geflügelbrust à la saxe
*Zartes Hähnchenbrustfilet auf einer Krebsbuttersoße
mit kleinen Krebschwänzen an Blumenkohlröschen und Schlosskartoffeln*
Breast of chicken with crayfish butter, cauliflower and chateau potatoes



Leipziger Lerche
*Mit einer Kaffee- oder Teespezialität Ihrer Wahl
reichen wir Ihnen diese Spezialität unseres Hauses
zusammen mit der Originalgeschichte ihrer Entstehung.*
Original home-made cake speciality of town with a cup of coffee or tea at your choice.

*Sehr geehrte 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.
Sollten Sie allergisch auf Zusatzstoffe oder Allergene reagieren
reichen wir Ihnen gerne eine gekennzeichnete separate Karte.*

Das Amaro-so-Menue

... zusammengestellt aus unserer
aktuellen Speisekarte zu einem Aktionspreis!

p.P. 27,90 €

Original Leipziger Allerlei

*aus marktfrischen Gemüsen, zarten Flusskrebsschwänzen und Morcheln
in feiner Krebsbuttersoße*

Special saxonia vegetable dish with crayfish tails, morels and crayfish butter sauce



Steak au four

-der ostdeutsche Klassiker-

*200g saftiges Schweinerückensteak mit Geflügelwürzfleisch gratiniert
an Stötteritzer Hemdböhnchen im Schlafrock*

Unsere Empfehlung: 1 Schuss Dresdner Worcester Sauce

Steak of pork with spicy chicken stew, gratinated with cheese and green beans with bacon in puff pastry



Apfel-Crumble-Dessert

geschichtet mit Bourbon-Vanillemascarpone und feinen Biskuitstreuseln

Apple crumble dessert with vanilla mascarpone cheese cream and sponge

Vorspeisen - Starters

Gratinierter Spaghettikürbis

*-mit Altenburger Ziegenkäse- an Papünzchensalat
mit Traubenkernvinaigrette und feinwürziger Tomatenmarmelade*
Gratinated spaghetti marrow with goats milk cheese and a small corn salad
€ 8,50



Original Leipziger Allerlei

*aus marktfrischen Gemüse mit zarten Flusskrebsschwänzen und Morcheln
in feiner Krebsbuttersoße*
Special saxonian vegetable dish with crayfish tails, morels and crayfish butter sauce
€ 8,50



Suppen - Soups

*Geschäumte Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
verfeinert mit karamellisiertem Chicoree und Kürbiskern-Limettenkrokant*
Marrow cream soup with caramellised chicory and pumpkin seed brittle
€ 6,90

Feines Cybiner Taubensüppchen

*-mit Backpflaumen und Wacholder-
an einem gebackenen Filopäckchen mit zartem Taubenfleischragout*
Pigeon soup and filled puff pastry with pigeon ragout
€ 7,90



Salate - Salads

Zu allen Salatgerichten reichen wir Ihnen warmes Baguette.

Salatplatte „Amaroso“

wahlweise mit:

zart gebratenen Hähnchenbruststreifen

Salad dish with slices of roasted chicken

€ 10,50

oder

in Butter geschwenkten Flusskrebsschwänzen

Salad dish with sautéed crayfish tails

€ 10,50



Kleine Gerichte - Small dishes

Gebackene Wachtel

*-glasiert mit Waldhonig und Preiselbeeressig-
serviert an warmem Salat von grünen Linsen mit Brunoise vom Wurzelgemüse*
Baked quail with warm green lentil salad
€ 14,50



Gebratenes Duett von rosa Kalbsrücken und zartem Thunfisch
Dazu reichen wir Ihnen ein fruchtiges Ragout von pikanten Kirschtomaten
und Schalotten mit Kapernbeeren und Basilikum.
Roasted saddle of veal and tuna with ragout of tomato and shallots
€ 17,90



Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Parmesanpfannkuchen

Die Leibspeise August des Starcken servieren wir Ihnen saisonal
mit gebutterten Maronen und saftigen Birnen in fruchtiger Sanddorncreme
Pan cakes with parmesan, filled with ragout of chestnuts, pear and sallow thorn berry cream
€ 15,50



Herbstliches Kürbisrisotto

mit Radicchio und Auberginencroûtons an einem knusprigen Brickteigröllchen
gefüllt mit pikantem Blauschimmelkäse und Spitzkohl
Marrow risotto with blue cheese and white cabbage in pastry
€ 17,50

Fischspezialitäten - Fish courses

Gebratenes Filet vom Lander

angerichtet auf einem Ragout von aromatischem Hokkaidokürbis verfeinert mit Pernod
an Dresdner Schinkenpastete
Roasted fillet of pike-perch with ragout of marrow and pastis with bacon patty
€ 18,50



17er Schloss Neuenburg, Weißburgunder, Saale-Unstrut, trocken 0,2l / € 8,50



Kabeljau nach Schönberger Art

-gedünstet in Schwarzbier mit Backpflaumen und Mandeln-
serviert mit fruchtigem Mangofenchel und rotem Camarque Reis
Poached cod fillet in dark beer with prune and almonds, mango fennel and red rice
€ 17,50



15er Cuvée „Trias“, Weingut Dr. Hage, Saale-Unstrut, trocken 0,2l / € 6,50



Schlemmereien & Wein

Main courses & wine offer

Geflügelbrust à la saxe

Zartes Hähnchenbrustfilet auf feiner Krebsbuttersoße mit kleinen Flusskrebsschwänze an Blumenkohlrischen und Schlosskartoffeln.

Roasted breast of chicken with crayfish butter sauce, crayfish tails, cauliflower and chateau potatoes

€ 16,50



Rosé Cuvée, Landesweingut Kloster Pfalta, halbtrocken 0,2l / € 5,90



Steak au four

-der ostdeutsche Klassiker-

200g saftiges Schweinerückensteak mit Geflügelwürzfleisch gratiniert und Stötteritzer Hemdbohnen im Schlafrock

Unsere Empfehlung: 1 Schuss Dresdner Worcester Sauce

Steak of pork with spicy chicken stew, gratinated with cheese and green beans with bacon in p

€ 18,50



1ter Freyburger Schweigenberg, Müller-Thurgau, Saale-Unstrut, trocken 0,2l / € 6,20



Entrecôte vom Rind

-200g saftiges Rindersteak nach Ihrem Wunsch gegart- serviert mit aromatischer Steinpilzjus an Erzgebirgischen Buttermilchgetzen und in Herbelöl gebackener Petersilienwurzel

Boned rib steak with mushroom sauce, potato cake with buttermilk and baked parsley root

€ 21,50



1ter Bordeaux Rouge, Baron Philippe de Rothschild, trocken 0,2l / € 6,90



Ragout vom Wurzener Damwild

-in Oliven-Schokoladensoße- angerichtet mit geschmorter Endivie und einer Kartoffelbroulade mit Steinchampignons

Venison ragout in olives chokolte sauce with steamed endive and potato mushroom roulade

€ 19,50



1ter Blauer Zweigelt, Winzervereinigung Freyburge-Unstrut, trocken 0,2l / € 6,90



Filetsteak vom Rind

-200g feinstes heimisches Rindfleisch- Eine Empfehlung unseres Hauses! Im traditionellen Sauersud zart-rosa gegart. Dazu reichen wir Ihnen unser herbstliches Kürbisrisotto an gegrilltem grünen Spargel.

Medium roasted fillet steak of beef, poached in red wine vinegar stock with marrow risotto and green asparagus

€ 24,90



14er Beaujolais Village, Georges Duboeuf, trocken 0,2l / € 7,50



Amaroso Dessertspezialitäten

Fine desserts by Amaroso

Leipziger Lerche

Mit einer Kaffee- oder Teespezialität Ihrer Wahl reichen wir Ihnen diese Spezialität unseres Hauses zusammen mit der Originalgeschichte ihrer Entstehung.

Original home-made cake speciality of town with a cup of coffee or tea at your choice.

€ 5,50



Apfel-Crumble-Dessert

geschichtet mit Bourbon-Vanillemascarpone und feinen Biskuitstreuseln

Apple crumble dessert with vanilla mascarpone cheese cream and sponge

€ 7,50



Limettenparfait

angerichtet mit einem flüssigen Gelee von karamellisierten Zwergorangen

Lime parfait with caramellised cumquats

€ 7,50



Pralinen-Mousse

verfeinert mit Amaretto und 60prozentiger Valrhona Zartbitterschokolade an einem fruchtigen Beerenspiegel

Chocolate mousse with amaretto and fruit sauce

€ 7,90



Sehr geehrte Gäste, gern beraten wir Sie auch über unser tägliches Eisangebot mit verschiedenen Garnituren von heißen Himbeeren über frischen Obstsalat mit oder ohne warmer Schokoladensauce!

Oder vielleicht doch einen Eierlikör?

Dear guests, please ask our staff about our special ice cream offer with different sets, like hot raspberries, salad of fruits or warm chocolate sauce!