



Spargelsaison 2024 & unsere Weinempfehlung :

22er Rivaner

„Ein erfrischender leichter Rivaner mit seinen typischen feinen Muskat-Nuancen und einem grandiosen Trinkfluss!“

0,2 l... 7,50 € / 0,75 l... 27,00 €

Spargelcremesuppe ⁶⁻⁸⁻¹

verfeinert mit Chips von der blauen Trüffelkartoffel

7,90 €

3erlei vom deutschen Spargel ^{6-9-11A-1-8-4}

Spargelcremesuppe, Spargelsalat mit Erdbeeren & Spargelmousse mit Grand-Marnier-Gelee

11,90 €

250 g Deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln ⁹⁻⁶⁻¹¹

und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise

16,50 €

oder

500 g Deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln ⁹⁻⁶⁻¹¹

und frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise

23,50 €

Kombinieren Sie Ihr Spargelgericht wahlweise mit:

Schleifen vom hausgebeizten Rauchlachs ²⁻⁴	7,50 €
Tranchen von der Perlhuhnbrust	8,50 €
panierten Wildschweinschnitzelchen ⁹⁻⁶⁻¹⁻⁸	11,50 €

Unser Dessert Tipp:

Frische Erdbeeren mit cremigem Vanilleeis und Rhabarber-Crumble ¹⁻⁸⁻⁹⁻⁶⁻⁴

7,90 €

*H*erzlich Willkommen
in Ihrem Genießerrestaurant

Amaroso

Seit 29 Jahren
Gastlichkeit auf hohem Niveau!

Das Leipzig-Menü

... zusammengestellt aus unserer aktuellen Speisekarte zum Genießerpreis!
p.P. 35,00 €

Steckrübensüppchen

-vegan-

verfeinert mit gebackenen Chips von marktfrischen Gemüsen ⁵
Turnip soup with baked vegetable strips



Gebratene Perlhuhnbrust

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-Menü

... 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 getrüffeltem Kohlrabigemüse und hausgemachten Rote-Bete-Gnocchi¹⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁹
Braised ox cheeks with truffled kohlrabi and beetroot gnocchi



Panna Cotta vom Bennewitzer Ziegenkäse

verfeinert mit Rosmarin und Honig dazu frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer⁶⁻⁹⁻⁴
Goat's milk cheese panna cotta with rosemary, honey and strawberries with green pepper

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

Carpaccio vom heimischen Damwild

serviert mit Bärlauch-Pesto & frisch gehobeltem sächsischen Hartkäse⁸⁻⁶

Venison carpaccio with wild garlic pesto und grated cheese

€ 16,80

Suppen - Soups

Steckrübensüppchen

-vegan-

verfeinert mit gebackenen Chips von marktfrischen Gemüsen⁵

Turnip soup with baked vegetable strips

€ 6,90

Bärlauchcremesüppchen

mit sautierten zarten Flusskrebsschwänzen⁵⁻⁶⁻³⁻⁸

Wild garlic cream soup with sauteed crayfish tails

€ 9,50

Salate - Salads

Zu allen Salatgerichten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

Salatplatte „Amaroso“¹¹⁻⁶

wahlweise mit:

gebratener Tranchen
von der Perlhuhnbrust

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

Gebratene Semmelknödel

mit sächsischem Köhlerkäse auf Morchelrahm^{6-1-7-8-11A-9}

Bread dumplings mit Saxonian cheese and morel cream sauce

€ 19,50

In Butter geschwenkte Ravioli

gefüllt mit fruchtiger Mousse von Sellerie und Rhabarber an glaciertem Ofengemüse

mit grünem Spargel⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹⁻⁹

Buttered ravioli filled with celery rhubarb mousse and baked vegetables and green asparagus

€ 19,50

Fischspezialitäten - Seafood courses

Saltimbocca vom Wels

angerichtet auf gegrillten Scheiben von der Ofenkartoffel an rahmigen Vanillekohl⁸⁻⁶⁻²

Roasted fillet of catfish with baked potato and vanilla cabbage in cream

€ 23,50



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



Gebratenes Filet von der heimischen Lachsforelle

serviert mit geschwenkten Rhabarberbandnudeln an Krebsbutteroße mit zarten Flusskrebsschwänzen

und mariniertem Salatbukett¹⁻²⁻³⁻⁸⁻⁹

Roast trout fillet with rhubarb noodles, crayfish butter sauce and small salad dish

€ 24,50



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



Schlemmereien & Wein

Main courses & wine offer

Sautierte Entenleber aus regionaler Zucht

mit fruchtiger Birne und roter Zwiebel in einer Aronia-Himbeer-Reduktion
an mariniertem Löwenzahnsalat und ofenfrischem Baguette⁴

Roasted duck liver with pears and shallots in vinegar with dandelion salad and fresh baguette

€ 22,50



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



Gebratene Perlhuhnbrust

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 getrüffeltem Kohlrabigemüse und hausgemachten Rote-Bete-Gnocchi¹⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁹

Braised ox cheeks with truffled kohlrabi and beetroot gnocchi

€ 26,50



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



Wurzner Wildschweinschnitzel

-feinstes heimisches Wild-

angerichtet auf einem lauwarmen Salat von der blauen Trüffelkartoffel und Gurkenrelish¹¹⁻⁶⁻¹⁻⁹⁻⁸

Escalope of wild boar with blue potato salad and cucumber relish

€ 28,00



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



Filetsteak vom Weiderind

- im traditionellen Sauerud nach Ihren Wünschen gegart-

Eine Spezialität unseres Hauses!

Heute kombiniert mit gratiniertem Blauschimmelkäse an Kokos-Sellerie-Püree
und Meissner Würzbirne.^{5-6-8-11A-4}

Roasted (at your choice) fillet steak of beef, poached in red wine vinegar stock
with cocos celery purée, red wine pear and blue cheese

€ 34,90



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 frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer⁶⁻⁹⁻⁴
Goat's milk cheese panna cotta with rosemary, honey and strawberries with green pepper
€ 6,90

Ofenwarmer Birnenstrudel

mit Portwein-Sabayon & Kaffee-Eiskrem⁴⁻⁶⁻¹⁻¹²⁻⁹
Warm pear strudel with port sabayon and coffee ice cream
€ 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 Lupinenerzeugnisse * 11a Schalenfrüchte und Erzeugnisse * 11 Senf und Senferzeugnisse
12 Sojabohnen und Erzeugnisse * 13 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse