

*Herzlich Willkommen
in Ihrem Genießerrestaurant*

Amaroso

*Seit 25 Jahren
Gastlichkeit auf höchstem Niveau!*

Das Leipzig-Menue

... zusammengestellt aus unserer
aktuellen Speisekarte zum Genießerpreis!

p.P. 26,90 €

*Consommé von frischen Pfifferlingen
serviert mit einem hausgebackenen Rosmarin- Grissini
an mariniertem gegrillten Pak Choi*
Chanterelle consommé with rosemary breadstick and marinated grilled Chinese cabbage



Geflügelbrust à la saxe
*Zartes Hähnchenbrustfilet auf einer Krebsbuttersoße
mit kleinen Krebschwänzen an Trilogie vom Blumenkohl:
Röschen mit Semmelbutter, Püreenocken und geschwenktes Grün*
Breast of chicken with crayfish butter, crayfish tails and trilogy of cauliflower



Leipziger Lerche
*Mit einer Kaffee- oder Teevariation Ihrer Wahl
reichen wir Ihnen 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

*Liebe 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 separat gekennzeichnete Karte.*

Das Amaro-Menue

... zusammengestellt aus unserer
aktuellen Speisekarte zum Genießerpreis!

p.P. 30,00 €

Original Leipziger Allerlei

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

Special saxonian 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 ragout, baked with cheese and green beans with bacon in puff pastry



*Warmes Mandel-Quark-Küchlein mit Oreoboden
an cremiger Schokoladenganache und fruchtigem Kirsch-Joghurteis*

Almond curd cheese cake with chocolate ganache and cherry ice cream

Vorspeisen - Starters

Original Leipziger Allerlei

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

Special saxonian vegetable dish with crayfish tails, morels and crayfish butter sauce
€ 8,50



Altenburger Ziegenkäse

-in Zwiebel-Lorbeer- und Pfeffermarinade-

an knusprigem Gewürzbrotercroûton und fruchtiger

Schalotten-Johannisbeermarmelade und süß-sauren Radieschen

Goat cheese with shallot redcurrant jam and a sweet and sour radish salad
€ 9,50



Suppen - Soups

Consommé von frischen Pfifferlingen

serviert mit einem hausgebackenen Rosmarin-Grissini

an mariniertem gegrillten Pak Choi

Chanterelle consommé with rosemary breadstick and marinated grilled Chinese cabbage
€ 7,50



Sommerlich kalte Hirsch-Tomatensuppe

mit gebeiztem Kaninchenrücken an gebachtem Selleriestroh und Kressesalat

Cold cherry-tomato soup with marinated saddle of rabbit, baked celery and red cress
€ 7,50



Salate - Salads

Zu allen Salatgerichten reichen wir Ihnen warmes Baguette.

Salatplatte „Amaroso“

wahlweise mit:

zart gebratenen Hähnchenbruststreifen

Mixed salad with slices of roasted chicken

€ 13,00

oder

in Butter geschwenkten Flusskrebsschwänzen

Mixed salad with sautéed crayfish tails

€ 13,00



Kleine Gerichte - Small dishes

Amaroso Beef Tatar

*verfeinert mit Anchovis, frittiertem Eigelb, Petersilien-Pesto
sowie gebackenen Kapern und Traubenkernöl an frischem Baguette*
Steak tartare with anchovy, grapeseed oil, parsley pesto, baked egg yolk and caper
€ 16,50



Gedämpfte Flusskrebbsrolle in Spinat-Biskuit

*angerichtet auf Paprikacoulis und Kokoscreme
mit gebutterten Zuckerschoten und marinierter gequollener Senfsaat*
Steamed swiss roll of crayfish tails with paprika- and coconut cream,
buttered sugar peas and marinated mustard seeds
€ 16,50



Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Parmesanpfannkuchen

*Die Leibspeise August des Starcken servieren wir Ihnen saisonal
mit einem fruchtigen Auberginenragout und geschwenkten Pfifferlingen.*
Pan cakes with parmesan, filled with eggplant ragout, chanterelles and rocket lime pesto
€ 16,50



Gebackener Wirsing

*-gefüllt mit Birne, Walnuss und Altenburger Liegenkäse-
auf Salbeischaum mit Ingwertomaten und geschmorten Aprikosen*
Baked and filled savoy cabbage with pear, walnut and goats milk cheese with ginger tomatoes and apricots
€ 16,50



Fischspezialitäten - Fish courses

Filet von der Goldmakrele

*-gedämpft über einem feinfruchtigen Apfelsud-
serviert auf Sellerie-Kartoffelpüree mit Zitronenbutter
an gegrillten Romanaherzen und confierten Rispentomaten*
Steamed cod fillet with mashed potato celery, lime butter, grilled romaine hearts and tomatoes
€ 21,00



Cuvée Meissener Urgestein, Prinz zur Lippe, Sachsen, trocken 0,2l / € 8,00



Gebratener Wermisdorfer Bachsaibling

*-angerichtet mit warmem Hagebuttengelée in einem Sockel-
auf Lauchschaum mit kräutergefüllten Teigtaschen und Herbel-Dillsalat*
Roasted charr fillet with rose-hip jelly, herb cushion of pastry and leek sauce
€ 22,00



18er Bordeaux Blanc, Baron Philippe de Rothschild, trocken 0,2l / € 6,90



Schlemmereien & Wein

Main courses & wine offer

Geflügelbrust à la saxe

zartes Hähnchenbrustfilet auf feiner Krebsbuttersoße mit Flusskrebsschwänzen
an Blumenkohltrilogie: Röschen mit Semmelbutter, Püreenocken und geschwenktes Grün
Roasted Breast of chicken with crayfish butter, crayfish tails and trilogy of cauliflower

€ 20,50

Rosé Cuvée, Landesweingut Kloster Plorta, halbtrocken 0,2l / € 6,20



Steak au four

-der ostdeutsche Klassiker-
200g saftiges Schweinerückensteak mit Geflügelwürstfleisch gratiniert
und Stötteritzer Hemdbohnen im Schlafrock

Unsere Empfehlung: 1 Schuss Dresdner Worcester Sauce

Steak of pork with spicy chicken ragout, baked with cheese and green beans with bacon in puff pastry

€ 20,50

18er Freyburger Schweigenberg, Müller-Thurgau, Saale-Unstrut, trocken 0,2l / € 7,00



Carré vom rosa Strohschwein

- 300g mit saftiger Kruste-
Dazu reichen wir Ihnen Ricottabällchen und Salbeifenchel
an Kirsch-Jus mit angeschlagener Sahne.

Steak of medium pork beef with crackling, ricotta balls, fennel and cherry cream sauce

€ 22,50

19er Weischützer Nüssenberg, Weißburgunder, Saale-Unstrut, trocken 0,2l / € 6,90



Lammhüfte

- in Barolo-Jus gebacken-
serviert mit Amaranth-Berchgäsechips und Tischererbsencreme
an glasierten marktfrischen Pfifferlingen und gegrillter lauwarmer Zucchini

Roasted lamb haunch with cheese chips, chick peas cream, chanterelles and grilled courgettes

€ 22,50

18er Bordeaux Rouge, Baron Philippe de Rothschild, trocken 0,2l / € 6,90



Filetsteak vom Rind

- 200g feinstes Rindfleisch- Im traditionellen Sauersud zart-rosa gegart.
Eine Empfehlung unseres Hauses!

Dazu reichen wir Ihnen gegrillten Pfirsich und Ukarotte an Süßkartoffelpüree.

Medium roasted fillet steak of beef, poached in red wine vinegar stock with mashed sweet potatoes, grilled peach, and carrots

€ 24,90

18er Blauer Zweigelt, Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, 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 pastry of Leipzig with a cup of coffee or tea at your choice

€ 5,50

Warmes Mandel-Quark-Küchlein mit Oreoboden

an cremiger Schokoladenganache mit fruchtigem Kirsch-Joghurteis

Almond curd cheese cake with chocolate ganache and cherry ice cream

€ 7,90



Amaroso

Handgemachte Pralinen

Dreierlei Pralinés aus feinstem Nougat mit Rum,

weißer Schokolade mit einer Mandel-Tokosmousse und

dunkler Schokolade mit einer Mousse von gerösteten Haselnüssen

an frischem Joghurt-Minz-Schaum

Handmade chocolate pralines with hazelnut, coconut, almond and nougat and a fresh yoghurt mint cream

€ 8,50



Trilogie

von ausgesuchten sächsischen Käsespezialitäten

verfeinert mit fruchtigem Feigensenf und knackigen Trauben

Dazu reichen wir Ihnen ofenwarmes Baguette.

Saxonian special cheese creation with fig mustard and fresh grapes

€ 9,50

Taylor 's

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

Aged for 10 years in wood.



Sehr gern beraten wir Sie auch über unser tägliches Eisangebot

mit verschiedenen Garnituren von heißen Himbeeren

über frischen Obstsalat, mit oder ohne warmer Schokoladensose!

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!