

*Herzlich Willkommen
in Ihrem Genießerrestaurant*

Amaroso

*Seit 27 Jahren
Gastlichkeit auf höchstem Niveau!*

Das Leipzig-Menue

... zusammengestellt aus unserer
aktuellen Speisekarte zum Genießerpreis!

p.P. 32,00 €

*Geschäumte Creme von Porree & Salzlakritz-Selleriechip
serviert mit karamellisierten Lauchherzen und Pfefferkirschen*
Leek soup with celery chip, caramelized leek and pepper cherries



*Steak au four
-der ostdeutsche Klassiker-
200g saftiges Schweinerückensteak mit Geflügelwürzfleisch gratiniert
an Stötteritzer Hemdböhnchen im Schlafrock*
Unsere Empfehlung: 1 Schuss Dresdner Worcester Sauce
Pork steak with spicy chicken ragout, baked with cheese and green beans with bacon in pastry



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



WEINMANUFATUR
Alte Zuckerfabrik



Spargelsaison 2022 & unsere Weinempfehlung:

2021 Naumburger Göttersitz Weißburgunder

„Ein fruchtiger Weißburgunder mit feinen Nuancen von reifen Äpfeln & zarten Pfirsichen besticht mit lebendiger Säure“

0,2l ... 9,50 €

0,75l ... 32,00 €

Spargelcremesuppe

verfeinert mit Espresso-Balsamico-Essenz

7,90 €

*500g Sächsischer Spargel aus Kyhna mit neuen Kartoffeln
dazu reichen wir Ihnen wahlweise Rauchlachs oder Schwarzwälder Schinken
und frisch aufgeschlagene Sauce Hollandaise*

22,50

€

*250g Sächsischer Spargel aus Kyhna mit neuen Kartoffeln
und frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise an:*

gebratenem Filet von Lausitzer Wels in Haselnuss-Pfefferkruste

22,50

€

panierten Kalbschnitzelchen

24,50 €

oder

gebratenen Wasserbüffelmedaillons

26,50 €

Unser Dessert Tipp:

Spargel-Parfait und Grand Marnier Erdbeeren

verfeinert mit grünem Pfeffer-Krokant

7,90 €

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
€ 9,50



Altenburger Ziegenkäse

*-in Zwiebel-Lorbeer- und Johannisbeer-Marinade-
an knusprigen Brotchips und fruchtigem
Johannisbeer-Chutney mit mariniertem
Chioggia-Bete*

Goat cheese with shallot redcurrant chutney and marinated beetroot
€ 10,50



Suppen - Soups

Geschäumte Creme von Porree & Salzlakritz-lasierter Selleriechip

serviert mit karamellisierten Lauchherzen und Pfefferkirschen

Leek soup with celery chip, caramelized leek and pepper cherries
€ 7,90

Soup in Soup

*Rote Bete-Creme & Süppchen vom Bennewitzer Frischkäse
verfeinert mit in Leipziger Long-Horn-Gin gebeiztem Butterfisch,
aromatischer Espresso-Balsamico-Creme und Schwarzkümmelcracker*

Beetroot and cheese soup with gin marinated butterfish, balsamico cream and caraway seeds cracker
€ 8,40



Salate - Salads

Zu allen Salatgerichten reichen wir Ihnen warmes Baguette.

Salatplatte „Amaroso“

wahlweise mit:

zart gebratenen Hähnchenbrustfilets

Mixed salad with roasted chicken breast

€ 13,50

oder

gebutterten Flusskrebsschwänzen

Mixed salad with sautéed crayfish tails

€ 13,50

oder

saftigen Rinderfiletstreifen

Mixed salad with sautéed slices of roasted fillet of beef

€ 17,50



Kleine Gerichte - Small dishes

Frische Kräuter Brotsalat

in Pfefferessig-Holunderblüten- Vinaigrette mit geschwenktem grünem Spargel, knackigen Radieschen, Frühlingslauch und gebackenen Grünschalmuscheln
Bread salad in vinegar with green asparagus, radish, leek and baked mussels

€ 16,50



Fasanenbrustpastete im knusprigen Filoupiäckchen

servieren wir Ihnen mit in Limettenhonig gebackener Petersilienwurzel an fruchtigem Rote-Bete-Joghurt und fermentierter Bete

Pheasant pâté with in honey baked parsley root, beetroot yoghurt and pickled beetroot

€ 18,50



Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Parmesanpfannkuchen

Die Leibspeise August des Starken kombinieren wir Ihnen heute mit gebratenem Radicchio in pikanter Zwiebelmarmelade und Mandelmayonnaise an Balsamico-Traube.

Pancakes with parmesan, filled with roasted radicchio in onion marmalade and almond mayonnaise

€ 19,50



Gebackene Nudelrolle

gefüllt mit Bennewitzer Liegenkäse und Blattspinat in Bärlauchpesto an gebackener Tomatenrispe und gegrillten marktfrischen Kräutersaitlingen

Baked lasagne filled with goat's milk cheese and wild garlic spinach, baked vinegar tomato and grilled mushrooms

€ 19,50



Fischspezialitäten - Seafood courses

Gebratenes Filet vom Lausitzer Wels

-in Pfeffer-Haselnusskruste-
angerichtet auf fruchtiger Yuzu-Jus mit geröstetem Paprika in Schmand
dazu reichen wir Ihnen Aberslausitzer Schälkiesel mit Bärlauch im Dillsud

Roasted catfish with hazelnut crust, roasted paprika and cushions of pastry in a wild garlic dill stock

€ 23,50



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



Thunfischmedaillon auf Tomatenchutney

-rosa gebraten- auf einem Sopsenduettt von Salbei- und Buttermilchschaum
an schwarzem Mango-Kokosreis

Medium roasted tuna medallion with sage and buttermilk sauce and black rice with mango an

€ 24,90



2ter Cuvée Meissener Urgestein, Prinz zur Lyne, Sachsen, trocken 0,2l / € 9,50



Schlemmereien & Wein

Main courses & wine offer

Steak au four

-der ostdeutsche Klassiker-

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

Unsere Empfehlung: 1 Schuss Dresdner Worcester Sauce

Pork steak with spicy chicken ragout, baked with cheese and green beans with bacon in pastry

€ 23,50



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



Gebackene Altenburger Perlhuhnbrust

serviert in einem Blätterteigring auf Tatar von roten Rüben und Staudensellerie

dazu reichen wir Ihnen Kohlrabipüree und eine mit Barrigue-Essig abgeschmeckte Jus

Baked breast of guinea fowl with beetroot and celery, kohlrabi puree and old vinegar sauce

€ 25,50



18er Freyburger Herrenberg, Portugieser, Saale-Unstrut, trocken 0,2l / € 8,50



Rumpsteak-Tranchen vom sächsischen Weiderind

-nach Ihren Wünschen gebraten-

hierzu empfehlen wir Ihnen lauwarmer Sommerrollen mit Allerlei-Gemüse

an Tempura-Garnele und gebackenen Sesam-Kartoffelklößchen

Roasted (at your choice) rump steak carved with vegetable rolls, baked shrimp and sesame potato dumplings

€ 27,50



19er Bordeaux Rouge, Baron Philippe de Rothschild, trocken 0,2l / € 7,50



Karree vom sächsischen Duroc-Schwein

- ca. 300g nach zart rosa gegrillt- auf geräucherter Paprika-Emulsion

mit geschwenkten Friseespitzen in Schwarzkirsch-Vinaigrette

dazu unser Kräuter „Risotto“ von Sonnenblumenkernen

verfeinert mit karamellisierten Zwiebeln und geröstetem Frühlingslauch

Roasted loin of pork with paprika sauce, sautéed green salad in vinegar, risotto of sunflower seeds and onions

€ 29,50



20er Cuvée Trias, Dr. Hage, Saale-Unstrut, trocken 0,2l / € 7,50



Filetsteak vom Rind

- 200g feinstes Rindfleisch- Im traditionellen Sauersud nach Ihren Wünschen gegart.

Eine Spezialität unseres Hauses!

Hervorragend kombiniert mit gegrillten Birnenfilets und Süßkartoffelpüree.

Roasted (at your choice) fillet steak of beef, poached in red wine vinegar stock with mashed sweet potatoes and grilled pear

€ 29,50



19er Blauer Zweigelt, Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, trocken 0,2l / € 8,90



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

€ 6,90

Geistes Mousse-Duett von Blauer & Himbeere

mal anders auf Rhabarbergelee mit Popcorn und schwarzem Sesampüree

Iced mousse of bilberry and raspberry with popcorn and black sesame puree

€ 7,90



Amaroso

Hausgebackener Baumkuchen

*mit feiner Zartbitterschokolade überzogen auf Flagebuttenspiegel
frech kombiniert mit fruchtigem Zitronensorbet und Salzlimone*

pyramid cake chocolate glazed with lemon sorbet, salted fresh lemon and rose-hip sauce

€ 7,90



Trilogie

von ausgesuchten sächsischen Käsespezialitäten

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.



Sehr gern beraten wir Sie auch über unser tägliches Eisangebot

mit verschiedenen Garnituren von heißen Himbeeren

über frischen Obstsalat, mit oder ohne, warmer Schokoladensofse!

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!