

*H*erzlich Willkommen
in Ihrem Genießerrestaurant

Amaroso

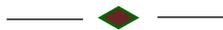
Seit 30 Jahren
Gastlichkeit auf hohem Niveau!

Das Leipzig-Menü

... zusammengestellt aus unserer aktuellen Speisekarte zum Genießerpreis!
p.P. 37,00 €

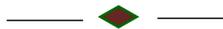
Dialogsüppchen

von gelber und roter Paprika – geröstet & getrüffelt
Paprika soup with truffle oil



Wurzener Wildsülze

mit deftigen Bratkartoffeln und Sauce Remoulade nach Art des Hauses⁶⁻⁹⁻⁴⁻⁵⁻¹¹
Venison in aspic with fried potatoes and sauce remoulade



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.

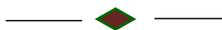
Das Amaroso-Menü

... zusammengestellt aus unserer aktuellen Speisekarte zum Genießerpreis!

p.P. 46,00 €

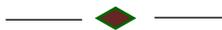
Tatar „Amaroso“ 80g

serviert mit Wachtelei aus heimischer Zucht und ofenfrischem Baguette¹⁻⁹
Beef tartare house style with quail egg and fresh baguette



Forellenfilet nach Müllerin Art

an Süßkartoffelpüree und frischem Gurkensalat mit Joghurt und Dill²⁻⁶
Roasted fillet of trout with sweet potato puree and cucumber salad with yoghurt and dill



Charlotte Russe im Glas

serviert mit frischen Erdbeeren und Haselnusskrokant⁹⁻⁶⁻¹¹
-gern auch mit einem Gläschen Grand Marnier (4,20 €)-
Charlotte russe with strawberries and hazelnut brittle

Vorspeisen - Starters

Gebäckene Wiesenchampignons

mit einer Füllung aus Ziegenfrischkäse ⁶⁻¹

an pikanter Zwiebelmarmelade und knackigen Salaten

Baked & filled mushrooms with goat's milk cheese, onion jam and a small salad dish

€ 10,90



Tatar „Amaroso“ 80g / 130g

serviert mit Wachtelei aus heimischer Zucht und ofenfrischem Baguette ¹⁻⁹

Beef tartare house style with quail egg and fresh baguette

€ 15,50 / € 21,50



Suppen - Soups

Dialogsüppchen

-vegan-

von gelber und roter Paprika – geröstet & getrüffelt

Paprika soup with truffle oil

€ 8,20



„Toms Sommerliche Bouillabaisse nach Dan Palme“

mit Forelle, Zander, Meeresfrüchten, Pernod und einem Hauch Safran ²⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁴⁻¹³

Fish soup with French anis liqueur and saffron

KLEINE PORTION € 13,90 / € 19,90 GROBE PORTION



Salate - Salads

Zu allen Salatgerichten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

Tranchen von der gebratenen Maispoulardenbrust ¹¹⁻⁶

auf knackigem Wildkräutersalat mit Granatapfel und Birne

Salad dish with roasted corn poulard breast with pomegranate and pear

€ 19,90



Fruchtiger Orangen-Fenchelsalat ¹⁻⁶⁻⁹⁻¹¹

mit roten Zwiebeln und gebackenem Altenburger Ziegenkäse

Orange fennel salad dish with onions and baked goat's milk cheese

€ 18,50



Kleine Gerichte - Small dishes

Leipziger Allerlei in der Sommerrolle

-auf Wunsch auch vegan⁵ oder vegetarisch-
aus marktfrischen Gemüsen mit zarten Flusskrebsschwänzen und Morcheln
in feiner Krebsbuttersoße⁵⁻²⁻³⁻⁹

Summer roll with vegetables, crayfish tails, morels and crayfish butter sauce

VEGANES & VEGETARISCHES GERICHT € 17,50 / € 20,50 KLASSISCHES GERICHT



Tranchen von der Kalbszunge

an Bouillon-Kartoffeln und einem Duett von frisch geriebenem Meerrettich & Rahm⁶⁻¹¹

Calf's tongue with bouillon potatoes and horseradish sauce

€ 16,90

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Ofenwarmer Strudel

mit einer Füllung aus Blattspinat und Champignons^{-1-9-8-6-11A-14}

an dreierlei süß-sauren Linsen und gegrilltem Gemüse

Baked strudel with spinach and mushrooms, sweet sour lentils and grilled vegetables

€ 19,50



Bärlauchrisotto

an confierter Tomatenrispe und gehobeltem Bennewitzer Berchgäse

Wild garlic risotto with baked tomato and grated cheese⁶⁻⁸

€ 19,50



Fischspezialitäten - Seafood courses

Forellenfilet nach Müllerin Art

an Süßkartoffelpüree und frischem Gurkensalat mit Joghurt und Dill²⁻⁶

Roasted fillet of trout with sweet potato puree and cucumber salad with yoghurt and dill

€ 24,50



23er Freyburger Schweigenberg, Müller-Thurgau, Saale-Unstrut, trocken 0,2 l / € 7,50



Zander im Schlafrock mit frischem Meerrettich

serviert mit Bärlauchrisotto an Fenchel-Birnengemüse

mit Granatapfel und Zuckerschotenstroh⁸⁻⁶⁻⁹⁻²

Pike perch fillet in puff pastry with wild garlic risotto, fennel pears, pomegranate and sugar snap peas straw

€ 26,90



22er Naumburger Göttersitz, Weißburgunder, Saale-Unstrut, fruchtig 0,2 l / € 10,50



Schlemmereien & Wein

Main courses & wine offer

Wurzener Wildsülze

mit deftigen Bratkartoffeln und Sauce Remoulade nach Art des Hauses⁶⁻⁹⁻⁴⁻⁵⁻¹¹

Venison in aspic with fried potatoes and sauce remoulade

€ 22,50

Unsere Empfehlung: Ur-Krostitzer Schwarzbier vom Fass 0,3 l / € 3,90



Fasanenbrust im Wirsingmantel

serviert mit Pfefferkirschen und gebutterten Laugensemmelknödel^{4-1-6-5-9-11A}

Pheasant breast wrapped in savoy cabbage with pepper cherries and buttered bread dumpling

€ 25,90

24er Rosé de Rosé, Domaine La Grange, Languedoc, trocken 0,2 l / € 7,90



Sautierte Entenleber

verfeinert mit frischem Ingwer

an Pastinaken-Püree und gebackenen Strohzwiebeln⁴⁻⁵⁻¹⁻⁶

Sautéed liver of duck with ginger, mashed parsnips and baked onion straw

€ 22,50

22er Portugieser, Weingut Deckert, Saale-Unstrut, trocken 0,2 l / € 8,50



Geschmorte Hasenkeule

-350g mariniert in Thymian-Fenchel-Buttermilch- angerichtet mit dreierlei süß-sauren Linsen und getrüffeltem Kohlrabigemüse^{6-5-11-11A}

Braised leg of hare in thyme-fennel-buttermilk with sweet sour lentils and truffled kohlrabi

€ 30,50

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!¹⁻⁶⁻⁹⁻⁵⁻¹¹

Heute kombiniert mit einem Spinat-Champignon-Strudel
und geschwenkten Rosmarinkartoffeln.

Roasted (at your choice) fillet steak of beef, poached in red wine vinegar stock
with spinach-mushroom-strudel and rosemary potatoes

€ 36,90

22er Blauer Zweigelt, Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, trocken 0,2 l / € 8,90



Amaroso Dessertspezialitäten

Fine desserts by Amaroso

Leipziger Lerche

Mit einer Kaffee- oder Teeauswahl nach Wunsch 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
€ 7,90

Charlotte Russe im Glas

serviert mit frischen Erdbeeren und Haselnusskrokant⁹⁻⁶⁻¹¹
-gern auch mit einem Gläschen Grand Marnier (4,20 €)-
Charlotte russe with strawberries and hazelnut brittle
€ 7,90



Rosmarin-Honig-Parfait

mit marinierten marktfrischen Beeren⁹⁻⁶
Rosemary honey parfait with marinated fresh berries
€ 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