

Aroma Frühstück

Samstag & Sonntag und an Feiertagen von 10.00 Uhr bis 15.00 Uhr.
Wir empfehlen unseren beliebten Frühstücksprosecco € 1,90

AROMA Joghurt € 5,90

mit Chia-Samen, Gojibeeren, Honig & kandierten Nüssen (7,8)

Hausgemachtes Granola € 6,50

Cerealien, getrocknete Früchte (z.B Cranberries, Aprikosen, Feigen, Äpfel o.ä.), Apfelpüree, Ahornsirup, kandierte Nüsse und etwas Milch (1,7,8)

Ei Benedict € 6,50

2 Pochierte Eier, Toastbrot, kross gebratener Schinken, Sauce Hollandaise (1,3)

Rührei natur aus 2 Eiern ⁽³⁾ € 3,20

Auf ihren Wunsch ergänzt um: Blattspinat, Schinkenspeck, Kochschinken, Zwiebel, Käse(7), Ziegenkäse, Kräuter, Räucherlachs (4) je € 1,00

AROMA Sandwich € 7,70

Schweinefilet, Schinken, Käse, hausgemachter Avocado-Frischkäse, Zwiebel, Salat (1,7)

Pastrami Sandwich € 7,90

Rinderpastrami, Senf, Gewürzgurke, hausgemachter Avocado-Frischkäse, Zwiebel, Rucola (1,7,10)

Süßes Frühstück € 7,80

2 hausgemachte Marmeladen mit Butter, 2 Croissants & Zitronen-Minz-Limonana (1,7)

Gemischtes Aroma-Frühstück € 8,90

Salami, Käse, hausgemachter Avocado-Frischkäse und ein gekochtes Ei, garniert mit frischem Obst, Brot & Brötchen (1,3,6,7,8,9,10)

Mediterranes Frühstück € 8,90

Luftgetrockneter Schinken, Fenchel-Salami, Mozzarella, Thymian-Labane, Oliven, Paprika-Hummus, Falafel, Fladenbrot (1,6,8,10)

Tischreservierungen nehmen wir gern persönlich, telefonisch unter **0351 8212761** sowie im Internet unter **www.aroma-dresden.de** entgegen.

Vorspeisen, Suppen & Salate

Starters, soups & salads

Antipasti

Gegrilltes Gemüse, eingelegte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, Parmaschinken, Rotweinzwiebeln & gebratene Garnelen.

Der perfekte Einstieg in die Aromen des warmen Südens. 1, 7, 12 (0)(2)

*Grilled mixed vegetables, potted olives, sun dried tomatoes
ham of parma, red wine onions, & prawns.*

The perfect start to the flavors of the south.

Kleiner Teller *small plate* € 6,40

Mittlerer Teller *medium plate* € 9,70

Bruschetta

Gehackte Tomate, Knoblauch, Kräuter, Olivenöl & Basilikum.

Hacked tomatoes, garlic, herbs, olive oil & basil.

1, 3, 6, 7, 8, 10, 11

nach Ihrer Wahl mit / *at your choice:*

Klassisch *classic* (3 Stk / 3pcs) € 4,20

Parmesan *parmesan* (3 Stk / 3 pcs.) € 4,70

Kürbis-Ingwer-Suppe

mit Schwarzbrot-Croûtons. 1,7,9 (2)

Pumpkin-carrot-ginger-soup with croutons of brown bread

€ 4,40

Sizilianischer Roastbeef-Brotsalat

Mit Pinienkernen, Rucola, rosa gebratenem Roastbeef und getrockneten Tomaten, verfeinert mit Walnuss-Orangen-Dressing.

8,12

Sicilian roast beef bread salad

*with pine nuts, rocket salad, veal and sun dried tomatoes,
refined with walnut-orange-dressing.*

€ 10,90

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen kleinen gemischten Salat (€ 4,80)

sowie Antipasti (**ab € 6,40**) als Ergänzung.

*We recommend a small salad (€ 4,80) or some antipasti (**from € 6,40**) to go with our dishes.*

Hauptgerichte

Main dishes

Cremiges Pilzrisotto

mit knusprigen Basilikum & getrockneten Tomaten. 3,7,9,12 (11)

Creamy mushrooms risotto with crispy basil & sun-dried tomatoes.

€ 12,80

Klein *small* € 10,60

Caprice de Colombelle

Frankreich - VdP Côtes de Gascogne

Ein strohgelber, trockener, sauberer Weißwein.

Ein typischer Pinot Grigio mit langem Finale.

Fruchtig, blumig, harmonisch

eingedrungene Säure, Holunderblütennote.

Gebratenes Lachsfilet auf Waldpilz-Tomaten-Ragout

mit Limettenrahm & Frischkäsetortellini 1,3,4,9,12 (11)

*Mushroom-tomato-ragout with a roasted salmon fillet,
creamy limesauce & tortellini filled with fresh cheese.*

€ 16,90

Espiga Tinto

Vinho Regional Estremadura - Portugal

Castelo, Tinta Miuda, Touriga | Barrique gereift

Feinwürzig, jugendlich, attraktiv, Himbeerduft

Berliner Wein Trophy 2010: Goldmedaille

Austrian Wine Challenge – AWC: Silber für 2005

Mundus Vini 2011: Silber für 2010

In Salbeibutter geschwenkte Spinatgnocchi

mit sautierten Waldpilzen & Ricotta-Rucola-Topping 1,3,7, 9,

spinach gnocchi swung in sage butter,

served with sautéed mushrooms & a ricotta-rocket-topping

€ 12,80

Caprice de Colombelle

Frankreich - VdP Côtes de Gascogne

Ein strohgelber, trockener, sauberer Weißwein.

Ein typischer Pinot Grigio mit langem Finale.

Fruchtig, blumig, harmonisch

eingedrungene Säure, Holunderblütennote.

Cannelloni mit Hackfleisch und Spinat

Mit Hackfleisch und Spinat gefüllte Cannelloni in Tomatensugo, mit Parmesan gratiniert.

1,3,7,12

With minced meat and spinach filled cannelloni, gratinated with parmesan.

€ 11,80

Barcelò

Spanien - Hijos de Antonio Barcelò

vollmundig, elegant, würzige Kräuteraromen

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen kleinen gemischten Salat (€ 4,80)

sowie Antipasti (**ab** € 6,40) als Ergänzung.

*We recommend a small salad (€ 4,80) or some antipasti (**from** € 6,40) to go with our dishes.*

Tomatenspaghetti mit gebratenen Hähnchenfiletstreifen,

Rucola & Waldpilzrahm 1,7 (10)

Spaghetti with tomato, fried chicken fillet strips,

Rocket & a creamy mushrooms sauce

€ 14,60

Weißburgunder

Sieur D'Argues, Aimary

Battenfeld Spanier Rheinhessen

Burgundersorten, Aromen von Birne und Quitte in der Nase

Das feine Aroma, erinnernd an Nüsse, verleiht den frischen Fruchtaromen

Battenfeld Spanier Rheinhessen

Tiefe und Erdverbundenheit. Im Mund glasklar fokussiert,

Körper und Säure stehen in perfekter Balance

Gebratenes Schweinefilet mit sautierten Waldpilzen,

Apfel-Calvados-Sauce & Thymiandrillingen 7

Roasted pork fillet with sautéed mushrooms, apple-calvados-sauce

& small potatoes with thyme

€ 15,90

Espiga Tinto

Vinho Regional Estremadura - Portugal

Castelo, Tinta Miuda, Touriga | Barique gereift

Feinwürzig, jugendlich, attraktiv, Himbeerduft

Berliner Wein Trophy 2010: Goldmedaille

Austrian Wine Challenge – AWC: Silber für 2005

Mundus Vini 2011: Silber für 2010

Gebratenes Rinderfilet^(180g)

mit sautierten Waldpilzen,

Rotweinjus & Basilikumpesto-Kartoffelstampf 7,8,12

Fried beef fillet with sautéed mushrooms, red wine sauce

& basil pesto mashed potatoes

€ 23,90

Rioja 100% Tempranillo

Spanien - Marques de Tiron

frisches Finish, tiefe Fruchtsüße, Himbeernoten,

üppige Aromen, duftet nach Johannisbeeren,

Kirschmarmelade und Pflaumen.

Am Gaumen ist er breit, aber nicht zu wuchtig.

Mediterraner-Aroma-BURGER

an frischem Salat oder Pommes

Mozzarella, Rote Zwiebelringe, Pattie, Rucola,

Cocktailsauce, Tomate & Gurke 1,3,7,10,11 (2)(5)(9)(11)

Mediterranean-aroma-burger with salad or pommes frites

meat pattie, mozzarella cheese, red onions, rocket, cocktail sauce, tomato and cucumber

14,90 Euro

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen kleinen gemischten Salat **€ 4,80**

sowie Antipasti **ab € 6,40** als Ergänzung.

We recommend a small salad (€ 4,80) or some antipasti (from € 6,40) to go with our dishes

Hausgemachte Pasta

Homemade Pasta

Spaghetti alla Puttanesca

verfeinert mit Oliven, getrockneter Tomate, Knoblauch & frischen Kräutern
sowie gehobtem Parmesan. Auf Wunsch gern mit Sardellen.

1,3,4,6,7,12

*Spaghetti with olives, sun dried tomato, garlic, fresh herbs & parmesan.
With anchovies if you like.*

€ 11,30

Spaghetti Carbonara mit krossem Schinkenspeck

Gebunden mit Eigelb & verfeinert durch frische Petersilie.

1,3,7

*Spaghetti carbonara with crispy bacon,
egg yolk & refined with fresh parsley.*

€ 9,30

Tagliatelle mit Zitronen-Chili-Huhn

In Zitrone & Chili marinierte Hähnchenbruststreifen, Butter,
Tomatensugo, Weißwein & frische Marktkräuter.

1,3,7,12

*Tagliatelle & chicken breast strips marinated with lemon & chili, butter,
tomato sauce, white wine & fresh herbs.*

€ 11,60

Pappardelle all' aroma

Mit krossem Schinkenspeck, Rucola, Kirschtomaten, Walnüssen
& lauwarmem Ziegenkäse.

1,3,7,8,12

*With crispy bacon, rocket, cherry tomatoes, walnuts
& lukewarm goat cheese.*

€ 12,90

Nachspeisen

Desserts

Crème brûlée

Vanillecreme mit Ei & karamellisiertem Zucker.

3,7,12 (11)

Vanilla cream with egg & caramelized sugar.

€ 5,90

Hausgemachtes Tiramisu

mit Biskuit, Mascarpone, Espresso & Mandellikör. 7 (4) (10)

*Homemade Tiramisu with biscuit, mascarpone,
espresso & almond liqueur.*

€ 5,70

Liebe Gäste,

wir danken für Ihren Besuch & hoffen, dass es Ihnen in unserem kleinen Restaurant mit hausgemachter frischer Küche gefallen hat.

Waren Sie zufrieden, dann sagen Sie es WEITER.

Können wir noch etwas verbessern, hat es Ihnen an etwas gefehlt, dann sagen Sie es UNS persönlich oder schreiben Sie an info@aroma-dresden.de.

Wir waren gern Ihr Gastgeber.

Zusatzstoffe in:

- (0) mit Antioxidationsmittel(n)
- (2) mit Konservierungsstoff(en)
- (4) koffeinhaltig
- (6) chininhaltig
- (8) mit Phosphat
- (10) mit Sahne

- (1) mit Süßungs/Säuerungsmittel(n)
- (3) enthält eine Phenylalaminquelle
- (5) mit Farbstoff(en)
- (7) taurinhaltig
- (9) mit Geschmacksverstärker(n)
- (11) geschwefelt

Allergene:

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fische
- 5 Erdnüsse
- 6 Sojabohnen
- 7 Milch

- 8 Schalenfrüchte
- 9 Sellerie
- 10 Senf
- 11 Sesamsamen
- 12 Schwefeldioxid
- 13 Lupine
- 14 Weichtiere