

*Herzlich Willkommen  
in Ihrem Genießerrestaurant*

**Amaroso**

*Seit 20 Jahren  
Gastlichkeit auf höchstem Niveau!*

*Das Leipzig-Menue*

... zusammengestellt aus unserer  
aktuellen Speisekarte zu einem Aktionspreis!

*p.P. 22,90 €*

*Saxo-Italienische Liason*

*Süppchen vom Winterspargel mit Haselnusspesto verfeinert*  
Salsify soup with hazelnut pesto



*Geflügelbrust à la saxe*

*Zartes Hähnchenbrustfilet auf einer Krebsbuttersoße  
mit kleinen Krebschwänzen an Blumenkohlröschen und Schlosskartoffeln*  
Breast of chicken with crayfish butter, cauliflower and chateau potatoes



*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 cake speciality of town with a cup of coffee or tea at your choice.

*Sehr geehrte 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 gekennzeichnete separate Karte.*

## *Das Amaro-so-Menue*

... zusammengestellt aus unserer  
aktuellen Speisekarte zu einem Aktionspreis!

*p.P. 24,90 €*

### *Original Leipziger Allerlei*

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

Special saxonia vegetable dish with crayfish tails, morels and crayfish butter sauce



### *Karree vom Duroc-Schwein*

*-am Stück gebraten-*

*an einer feinen Jus aus Wacholder und Köstritzer Schwarzbier*

*Dazu reichen wir Ihnen grünen Spargel  
und unseren Kürbis-Haselnussstrudel.*

Roasted ribs of pork with black beer sauce, green asparagus and mashed pumpkin hazelnut strudel



### *Hausgebackener Streuselkuchen von reifen Zwetschgen*

*dazu eine Kugel zartschmelzendes Vanilleeis*

*und eine Tasse Kaffee Ihrer Wahl*

Homemade plum cake with vanilla ice cream and a cup of coffee

## Vorspeisen - Starters

### Original Leipziger Allerlei

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

Special saxonian vegetable dish with crayfish tails, morels and crayfish butter sauce  
€ 6,90

### Zartes Carpaccio vom Würzner Hirschrücken

*serviert mit einer Kürbiskernvinaigrette und konfierten Kürbiswürfeln  
verfeinert mit Fleur de Sel an marktfrischen Rapiünzchenknospen*

Venison carpaccio with pumpkin seed vinegar and pumpkin cubes and fleur de sel  
€ 7,90

## Suppen - Soups

### Saxo-Italienische Liason

*Suppchen vom Winterspargel mit Haselnusspesto verfeinert*

Salsify soup with hazelnut pesto

€ 6,50

### Getrüffelte Petersilienwurzel-suppe

*mit zarten Tranchen von der hausgeräucherten Entenbrust*

Cream soup of parsley roots with smoked slices of duck breast

€ 6,50

## Salate – Salads

*Zu allen Salatgerichten reichen wir Ihnen warmes Baguette.*

### Salatplatte „Amaroso“

*wahlweise mit:*

*gebratenen Hähnchenspießen*  
Salad dish with roasted chicken skewer

€ 9,50

oder  
or

*sautierten Flusskrebsschwänzen*  
sautéed crayfish tails

€ 10,50

### Duett von Roter & Gelber Beete

*mit zartschmelzendem Altenburger Ziegenkäse an Rapiünzchensalat  
und einem feinwürzigen Dressing von frischer Limette und Honig mit Sesam*

Corn salad dish with beetroot, goat's milk cheese and honey lime dressing with sesame

€ 9,50



*Unsere Empfehlung:*

*1.3er Pinot Blanc de Noir, Weinhaus zu Weimar, Prinz zur Lyne, trocken 0,2l € 6,80*



## *Kleine Gerichte - Small dishes*

### *Gebratene Perlhuhnbrust*

*angerichtet auf einem pikant fruchtigen Ragout von Zwetschgen und Schlippen mit Rauke*

*Dazu reichen wir Ihnen hausgebackenes Rosmarinbrot.*

Roasted breast of guinea fowl with ragout of plums and onions with rosemary bread

€ 13,50

### *Saftiger Rücken mit Kruste vom Duroc-Schwein*

*-rosa gebraten-*

*serviert mit einem ofenwarmem Zwiebelkuchen*

*an karamellisierten Kürbiskernen und Apfelchutney*

Saddle of pork, medium, with warm onion cake and apple chutney

€ 13,50

## *Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes*

### *Original Pissaer Bandnudeln*

*- 100jährige feinste Nudeltradition-*

*arrangiert an einer Komposition aus Ziegenfrischkäse und Blattspinat*

*verfeinert mit einem Hauch Knoblauchöl*

Saxonian noodles with goat's milk cheese and leaf spinach with a little sprinkle of garlic

€ 13,50

### *Parmesanpfannkuchen*

*-Leibspeise August des Starken-*

*Diese Spezialität unseres Hauses servieren wir Ihnen*

*mit sautierten frischen Schalotten-Kräutersaitlingen*

Pan cakes with parmesan with shallot mushroom vegetables

€ 15,50

## *Fischspezialitäten - Fish courses*

### *Meissner Wurzelkarpfen*

*- 200g zartes Karpfenfilet in feinen Gemüsen mit sächsischem Landwein gedünstet-*

*angerichtet mit in Petersilie geschwenkten Schlosskartoffeln*

Steamed fillet of carp in vegetables and white wine with parsley potatoes

€ 16,50

*Henke's Winzerschoppen, Weingut Andreas Henke, Sachsen, trocken 0,2l / € 5,80*



### *Filet vom Bachsaibling*

*-auf der Haut gebraten-*

*serviert mit geschmortem Orangenfenchel an schwarzen Nudeln mit Rote-Beeteschaum*

Roasted fillet of char with oranges fennel vegetables, black noodles and beetroot sauce

€ 17,90



*Clemens - Edition Meissen, Prinz zur Lyne, Sachsen, trocken 0,2l / € 7,60*

## *Schlemmereien & Wein*

*Main courses & wine offer*

### *Geflügelbrust à la saxe*

*Zartes Hähnchenbrustfilet auf einer Krebsbuttersoße  
mit kleinen Krebschwänzen an Blumenkohlröschen und Schlosskartoffeln*  
Breast of chicken with crayfish butter, cauliflower and chateau potatoes

€ 15,50

*1,3er Silvaner, Weinhaus zu Weimar, Prinz zur Lyne, halbtrocken 0,2l / € 6,80*



### *Zwei aromatische Bratwürste vom Damwild*

*serviert mit Bautz 'ner Senfsoße  
an geschmortem Kümmel-Spitzkohl und Sellerie-Kartoffelstampf*  
Fried sausage of venison with braised white cabbage and celery potato strudel with mustard sauce

€ 15,50

*0,9er Chianti Classico Riserva, Le Ginestre-Toscana, trocken 0,2l / € 7,90*



### *Karree vom Duroc-Schwein*

*- 250g edles Schweinskarree am Stück gebraten-  
an einer feinen Jus aus Wacholder und Köstritzer Schwarzbier  
Dazu reichen wir Ihnen grünen Spargel und unseren Kürbis-Haselnussstrudel.*  
Roasted ribs of pork with black beer sauce, green asparagus and mashed pumpkin hazelnut strudel

€ 19,50

*1,3er Pinot Blanc de Noir, Weinhaus zu Weimar, Prinz zur Lyne, trocken 0,2l / € 6,80*



### *Tafelspitz vom Kalbsrücken*

*-rosa gedünstet im eigenen Fond-  
nappiert mit einer aromatischen Meerrettichsoße an Wurzelgemüsen und Schlosskartoffeln  
verfeinert mit geraffeltem Meerrettich*  
Prime boiled beef, medium, with horseradish sauce, vegetables and chateau potatoes

€ 19,50

*1,3er Weißburgunder, Alte Zuckerfabrik, Saale-Unstrut, trocken 0,2l / € 8,50*



### *Heimisches Rinderfilet*

*- 200g feinstes Rindfleisch nach Ihren Wünschen gebraten-  
Dazu reichen wir Ihnen eine kräftige Portweinjus mit Rotweinschalotten und unsere  
Erdapfelmacaire mit zartem Ochsenschwanzfleisch*  
Roasted tournedos of beef with red wine sauce, oxtail potato croquettes and caramelized shallots

€ 24,90

*1,3er Blauer Zweigelt, Winzervereinigung Freyburg - Unstrut, trocken 0,2l / € 6,90*



## *Amaroso Dessertspezialitäten*

*Fine desserts by Amaroso*

### *Hausgebackener Streuselkuchen von reifen Zwetschgen*

*dazu eine Kugel zartschmelzendes Vanilleeis*

*und eine Tasse Kaffee Ihrer Wahl*

Homemade plum cake with vanilla ice cream and a cup of coffee

€ 6,50

### *Altenburger Liegenkäse in Honig karamellisiert*

*serviert mit Meissner Würzbirne und gerösteten Walnüssen*

Caramelized goat's milk cheese with honey, red wine pear and roasted walnuts

€ 7,50

### *Cocktail von saftiger Mango*

*unter einem luftigen Schaum von sächsischem Landwein mit Rosmarin & Gin*

Mango fruits with rosemary gin mousse

€ 7,50

### *Sächsische Crème Brûlée*

*Unsere Kaffee-Crème Brûlée servieren wir Ihnen mit kandierten Früchten.*

Crème brûlée of coffee with candied fruits

€ 8,50



*Sehr geehrte Gäste, gern beraten wir Sie auch über unser tägliches  
Eisangebot mit verschiedenen Garnituren von heißen Himbeeren über frischen  
Obstsalat mit oder ohne warmer Schokoladensauce!*

*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!