

*Herzlich Willkommen
in Ihrem Genießerrestaurant*

Amaroso

*Seit 21 Jahren
Gastlichkeit auf höchstem Niveau!*

Das Leipzig-Menue

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

p.P. 22,90 €

Saxo-Italienische Liaison

Süppchen vom Winterspargel mit einem Haselnusspesto

Salsify cream 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 Amaroso-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



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 stew, gratinated with cheese and green beans with bacon in puff pastry



Cocktail von saftiger Mango

*unter einem luftigen Schaum von sächsischem Landwein
mit Rosmarin und Long Horn Gin*

Mango fruits with rosemary gin mousse

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

€ 6,90

Zartes Carpaccio vom Würzener Rehriicken

*serviert mit Kürbiskern-Vinaigrette und konfierten Kürbiswürfeln
verfeinert mit Fleur de Sel und marktfrischen Papünzchenknospen*

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

€ 8,50

Suppen - Soups

Saxo-Italienische Liaison

Süppchen vom Winterspargel mit einem Haselnusspesto

Salsify cream soup with hazelnut pesto

€ 6,50

Karotten-Ingwersüppchen

mit Tranchen von der hausgeräucherten Gänsebrust

Carrot ginger soup with slices of homemade smoked breast of goose

€ 6,90

Salate – Salads

Zu allen Salatgerichten reichen wir Ihnen warmes Baguette.

Salatplatte „Amaroso“

wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenbruststreifen und Kürbisconfit

Salad dish with roasted chicken and pumpkin cubes

€ 10,50

oder

in Butter geschwenkten Flusskrebsschwänzen

Salad dish with sautéed crayfish tails

€ 10,50

oder

gebratenen Rinderfiletstreifen und frischen Steinchampignons

Salad dish with roasted fillet stripes of beef and mushrooms

€ 14,50

Kleine Gerichte - Small dishes

Gebratene Perlhuhnbrust

angerichtet auf einem pikant fruchtigen Ragout von Zwetschgen und Lauch auf frischer Rauke

Dazu reichen wir Ihnen hausgebackenes Rosmarinbrot.

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

€ 15,50

Zartes Steak vom heimischen Hirsch

*- 130g feinstes Damwild unter einer Senf-Kräuterkruste-
serviert mit saftigem Zwiebelkuchen und Preiselbeersahne*

Small steak of venison with onion tarte and cranberry cream

€ 16,50

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Strudel von winterlichem Grünkohl

auf einem Chutney von sonnengetrockneten Tomaten

verfeinert mit Altenburger Liegenkäse Crumble

Strudel of curly kale with tomato sauce and goats milk cheese crumble

€ 15,50

Parmesanpfannkuchen

*Die Leikspeise August des Starken servieren wir Ihnen saisonal
mit getrüffeltem Winterspargel, aromatischer Rauke und marinierten Würfeln vom Hokkaidokürbis*

Pan cakes with parmesan, filled with ragout of truffled cream salsify and pumpkin

€ 15,50

Fischspezialitäten - Fish courses

Salimbocca vom Lausitzer Wels

an traditioneller Krebsbuttersoße mit zarten Flusskrebsschwänzen

dazu servieren wir Ihnen schwarze Nudeln und geschwenkte Zuckerschoten

Roasted fillet of catfish with crayfish butter sauce, black noodles and sugar peas

€ 17,50



14er Freyburger Schweigenberg, Müller-Thurgau, Saale-Unstrut, trocken 0,2l / € 6,20



Forelle Kirnitzschtal

-ohne Mittelgräte-

*Gefüllt mit Champignons, Salbei und Schnittlauch servieren wir Ihnen diese Spezialität aus der
Sächsischen Schweiz mit Schlosskartoffeln, feiner Nussbutter an Papinzechensalat.*

Roasted trout filled with mushrooms and herbs with buttered potatoes and corn salad

€ 18,50



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



Schlemmereien & Wein

Main courses & wine offer

Geflügelbrust à la saxe

*Zartes Hähnchenbrustfilet auf feiner Krebsbuttersoße mit kleinen Flusskrebsschwänzen
serviert mit Blumenkohlrischen und Schlosskartoffeln.*

Roasted breast of chicken with crayfish butter sauce, crayfish tails, cauliflower and chateau potatoes

€ 16,50

Rosé Cuvée, Landesweingut Kloster Pfalta, halbtrocken 0,2l / € 5,90



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 stew, gratinated with cheese and green beans with bacon in puff pastry

€ 17,50

15er Cuvée „Muschelkalk“, Weingut Dr. Hage, Saale-Unstrut, trocken 0,2l / € 5,80



Zarte Hirschleber

- 200g feinstes Damwild mit Äpfeln und Zwiebeln in Portwein sautiert-

Dazu reichen wir Ihnen unsere winterlichen Rosenkohlknödel und fein würzige Meissner Würzbirne

Venison liver sauteed with apples and onions in port sauce with brussels sprouts dumplings and red wine pear

€ 19,50

15er Blauer Zweigelt, Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, trocken 0,2l / € 6,90



Tafelspitz vom Kalbsrücken

- 200g schonend rosa gegart im eigenen Fond-

nappiert mit einer aromatischen Meerrettichsoße an Wurzelgemüsen und Schlosskartoffeln

verfeinert mit frisch geraffeltem Meerrettich

Prime boiled beef (medium) with horseradish sauce, vegetables and chateau potatoes

€ 21,50

14er Naumburger Göttersitz, Weißburgunder, Saale-Unstrut, trocken 0,2l / € 8,50



Filetsteak vom Rind

- 200g feinstes heimisches Rindfleisch-

Im traditionellen Sauerud nach Ihren Wünschen gegart – eine Empfehlung unseres Hauses!

Serviert mit einem Preiselbeer-Wickelkloß an gebuttertem grünen Spargel.

Roasted fillet steak of beef, poached in red wine vinegar stock with wrapped cranberry potato dumpling and green asparagus

€ 24,90

14er Beaujolais Village, Georges Duboeuf, 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 cake speciality of town with a cup of coffee or tea at your choice.

€ 5,50

Moussenoeken von hausgebackenem Stollen

an fruchtiger Sauerkirschgrütze mit fein gehackten Pistazien
Mousse of stolen cake with cherry compote and pistachio nuts

€ 7,50

Leipziger Rübchen

*-Backpflaumen im Schlafrock mit feinsten Marzipanfüllung-
Bestäubt mit Puderzucker servieren wir Ihnen diese Leipziger Spezialität
mit einer Bourbon-Vanille-Mousseline*

Baked dried plums in puff pastry, filled with marzipan and vanilla cream

€ 7,50

Cocktail von saftiger Mango

unter einem luftigen Schaum von sächsischem Landwein mit Rosmarin und Long Horn Gin
Mango fruits with rosemary gin mousse

€ 7,90

Vergoldete Trilogie von der dunklen Schokolade

-mit 23 Karat Blattgold-

*Für Sie zusammengestellt aus feinsten Mousse au chocolat, zartschmelzender Schokoladeneiscreme
und unserem warmen Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern.*

Chocolate dessert dish with 23 karat gold

Served with chocolate ice cream, chocolate mousse and homemade warm chocolate cake

€ 9,90



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!