

Herzlich Willkommen
in Ihrem Genießerrestaurant

Amaroso

Seit 29 Jahren
Gastlichkeit auf hohem Niveau!

Das Leipzig-Menü

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

Fruchtiges Rote-Bete-Süppchen

mit geräuchertem Filet von der Wernsdorfer Forelle und einem Löffel Schmand²⁻⁶
Beetroot soup with slices of smoked trout and a hint of sour cream



Wurzener Wildsülze

mit deftigen Bratkartoffeln und Sauce Remoulade nach Art des Hauses⁶
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. 48,00 €

Tatar „Amaroso“ 80g

serviert mit Wachtelei aus heimischer Zucht und ofenfrischem Baguette¹⁻⁹

Beef tartare house style with quail egg and fresh baguette



Entbeinte Entenkeule

-aus regionaler Zucht vom Geflügelhof Weber-

an Orangen-Jus mit einem Süßkartoffel-Kürbis-Püree und Vanillepastinaken⁴⁻⁵

Braised leg of duck (boned) with orange sauce, sweet potato pumpkin puree and vanilla parsnips



Crème Brûlée von der Tonkabohne

serviert mit Grüner-Apfel-Eiskrem⁶⁻⁹

Creme brulee of tonka beans with green apple ice cream

Vorspeisen - Starters

Gebackener Altenburger Ziegenkäse

mit Maronen und Backpflaumen verfeinert ^{6-8-4-11a}

an Apfel-Rote-Bete-Salat mit Honigdressing

Baked goat's milk cheese with chestnuts, prunes and beetroot apple salad with honey dressing

€ 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

Winterliche Kürbiscrème

-vegan-

mit Orangenfilets und gebackenen Chips von marktfrischen Gemüsen ⁵

Pumpkin soup with orange fillets and vegetable chips

€ 8,20



Fruchtiges Rote-Bete-Süppchen

mit geräuchertem Filet von der Wermsdorfer Forelle und Schmand ²⁻⁶

Beetroot soup with slices of smoked trout and a hint of sour cream

€ 9,90



Salate - Salads

Zu allen Salatgerichten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

Salat „Amaroso“ ¹¹⁻⁶

Winterliche Blattsalate mit marktfrischen Gemüsen, Granatapfel und Birne...

Mixed salad with pomegranate and pear... ^{6-11a-11}

wahlweise mit / optional

rosa Tranchen von der Flugentenbrust

-aus regionaler Zucht vom Geflügelhof Weber-

With medium roasted duck breast ^{6-11a-11}

€ 21,50



oder / or

gratiniertem Ziegenfrischkäse

-mit Bienenhonig vom Leipziger Völkerschlachtdenkmal- ⁶

With goat's milk cheese gratinated with honey

€ 18,50



Kleine Gerichte - Small dishes

Gebratene Stötteritzer Wild-Blutwurst

verfeinert mit gerösteten Walnüssen und einem Schuss Calvados
auf Pastinaken-Rösti mit Strohzwiebeln^{8-1.5}

Roasted venison black pudding with walnuts, calvados, parsnip rosti and straw onions

€ 16,50



Tranchen vom rosa Kalbstafelspitz

an Bouillon-Kartoffeln mit frisch geriebenem Meerrettich & Rahm⁵⁻⁶

Medium prime boiled beef with bouillon potatoes and horseradish sauce

€ 16,90



Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Gebackene Laugensemmelknödel

mit Ofengemüse und gerösteten Kürbiskernen auf grüner Pfefferrahm⁶⁻¹⁻⁹

Baked bread dumplings with baked vegetables, pumpkin seeds and green pepper sauce

€ 19,50



Gebutterte Salbei-Gnocchi

auf Kürbiscreme mit Zuckerschotenstroh und gehobeltem Bennewitzer Berchgäse

Buttered sage gnocchi with pumpkin cream, sugar snap peas straw and grated cheese⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹⁻⁹

€ 19,50



Fischspezialitäten - Seafood courses

Saltimbocca vom Wels

auf gegrillten Scheiben von der Ofenkartoffel an rahmigem Vanillekohl¹⁻⁶⁻²

Roasted fillet of catfish with baked potato and vanilla cabbage in cream

€ 25,50

Elbkilometer 454, Prinz zur Lippe, Sachsen, trocken 0,2 l / € 9,50



Karpfen im Schlafrock mit frischem Meerrettich

mit Kürbisrisotto an Fenchel-Birnengemüse, Granatapfel und Zuckerschotenstroh¹⁻⁶⁻⁹⁻²

Carp fillet in puff pastry with pumpkin risotto, horseradish, fennel pears, pomegranate and sugar snap peas suc...

€ 24,50

22er Naumburger Göttersitz, Weißburgunder, Saale-Unstrut, fruchtig 0,2 l / € 9,50



Schlemmereien & Wein

Main courses & wine offer

Wurzener Wildsülze

mit deftigen Bratkartoffeln und Sauce Remoulade nach Art des Hauses⁶

Venison in aspic with fried potatoes and sauce remoulade

€ 22,50

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



Heimische Fasanenbrust im Wirsingmantel

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

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

€ 24,90

22er Rosé de Rosé, Domaine La Grange, Languedoc, trocken 0,2 l / € 7,50



Entbeinte Entenkeule

-aus regionaler Zucht vom Geflügelhof Weber-

an Orangen-Jus mit einem Süßkartoffel-Kürbis-Püree und Vanillepastinaken⁴⁻⁵

Braised leg of duck (boned) with orange sauce, sweet potato pumpkin puree and vanilla parsnips

€ 28,50

18er Portugieser, Weingut Deckert, Saale-Unstrut, trocken 0,2 l / € 8,50



Heimisches Rehragout in Portwein

-aus dem Ofen-

angerichtet mit gebundenen Speckbohnen und Haselnussspätzle⁴⁻⁵⁻⁸⁻⁶⁻⁹

Baked ragout of venison in port wine sauce with bacon beans and hazelnut noodles

€ 32,00

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!

Heute kombiniert mit gratiniertem Blauschimmelkäse an Kokos-Sellerie-Püree und Meissner Würzbirne.^{1-6-9-4-5-11A}

Roasted (at your choice) fillet steak of beef, poached in red wine vinegar stock with cocos celery purée, red wine pear and blue cheese

€ 34,90

21er 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

Crème Brûlée von der Tonkabohne

serviert mit Grüner-Apple-Eiskrem⁶⁻⁹
Creme brulee of tonka beans with green apple ice cream
€ 7,90



Gebackene Hefe-Zimtschnecke

unter einer Frischkäsehaube & Brombeer-Eiskrem^{1-6-9-8-11A}
Cinnamon yeast cake with cream cheese and blackberry ice cream
€ 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 Lupinerzeugnisse * 11a Schalenfrüchte und Erzeugnisse * 11 Senf und Senferzeugnisse
12 Sojabohnen und Erzeugnisse * 13 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse