Herzlich Willkommen in Ihrem Genießerrestaurant



Seit 29 Jahren Gastlichkeit auf hohem Niveau!

Das Leipzig-Menü

... zusammengestellt aus unserer aktuellen Speisekarte zum Genießerpreis! $p.P.~37,00 \in$

Fruchtiges Rote-Bete-Süppchen

mit geräuchertem Filet von der Wermsdorfer 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

Liebe 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! $p.P.~48,00 \in$

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 Weberan 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 ϵ 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 ϵ 15.50 / ϵ 21.50



Suppen - Soups

Winterliche Kürbiscreme

-vegan-

mit Orangenfilets und gebackenen Chips von marktfrischen Gemüsen 5 Pumpkin soup with orange fillets and vegetable chips ϵ 8.20



Fruchtiges Rote-Bete-Süppchen

mit geräuchertem Filet von der Wermsdorfer Forelle und Schmand²⁻⁶ Beetroot soup with slices of smoked trout and a hint of sour cream ϵ 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 $^{6\text{-}11a\text{-}11}$ \in 21,50



oder / or

gratiniertem Ziegenfrischkäse -mit Bienenhonig vom Leipziger Völkerschlachtdenkmal- 6 With goat's milk cheese gratinated with honey $\not\in$ 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



auf Kürbiscreme mit Zuckerschotenstroh und gehobeltem Bennewitzer Berchgäse Buttered sage gnocchi with pumpkin cream, sugar snap peas straw and grated cheese 5-6-8-1-9 € 19,50



Fischspezialitäten - Seafood courses

Saltimbocca vom Wels

auf gegrillten Scheiben von der Ofenkartoffel an rahmigem Vanillekohl⁶⁻² Roasted fillet of catfish with baked potato and vanilla cabbage in cream



Elbkilometer 454, Prinz zur Lippe, Sachsen, trocken 0,2 1 / $\not\in$ 9,50

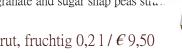


Karpfen im Schlafrock mit frischem Meerrettich

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 su...



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









Schlemmereien ${\mathcal L}$ 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



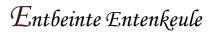
Unsere Empfehlung: Ur-Krostitzer Schwarzbier vom Fass 0,3 1 / ϵ 3,90

Heimische Fasanenbrust im Wirsingmantel

serviert mit Pfefferkirschen und gebutterten Laugensemmelknödeln ^{4-6-5-9-11A} Pheasent breast wrapped in savoy cabbage with pepper sherries and buttered bread dumplings



22er Rosé de Rosé, Domaine La Grange, Languedoc, trocken 0,21/€7,50



-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 0,21/ ϵ 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 / ϵ 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 0,21/ € 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 ϵ 7,90

Crème Brûlée von der Tonkabohne

serviert mit Grüner-Apfel-Eiskrem 69 Creme brulee of tonka beans with green apple ice cream $\it e$ 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 ϵ 8,90



Trilogie

von ausgesuchten sächsischen Käsespezialitäten 68 mit fruchtigem Feigensenf und knackigen Trauben. Dazu reichen wir Ihnen ofenwarmes Baguette. Saxonian special cheese creation with fig mustard and fresh grapes $\ensuremath{\in} 9.90$



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