

Vorspeisen - Starters

Parfait von der Frühkarotte

serviert mit Aroniaglace und hausgemachtem Kümmelkrokant

Terrine of carrots with chokeberry glaze and caraway brittle

€ 6,50

Glacierte Wachtelbrüstchen

- auf getrüffeltem Flusskrebssockel -

mit wilden Spargelspitzen und einer Reduktion vom regionalen Spätburgunder

Glazed breasts of quail with crayfish terrine and wild asparagus tips

€ 7,90

Suppen - Soups

Hellgrüne Erbsenpotage

dazu einen Duettspieß von geschwenkten Tirschtomaten und zarten Flusskrebsschwänzen

Cream soup of green peas with tomato crayfish skewer sautéed in butter

€ 5,50

Getrüffeltes Petersilienwurzel-süppchen

mit Trüffelravioli

Truffled soup of parsley roots with truffle ravioli

€ 6,50

Salate - Salads

Salatplatte „Amaroso“

wahlweise mit:

gebratenen Hähnchenspießen
Salad dish with roasted chicken skewer

€ 8,50

oder
or

sautierten Flusskrebsschwänzen
sautéed crayfish tails

€ 8,50

Milder Büffelweichkäse aus Sachsen

an Papünzchensalat mit Paprikamosaik

mariniert in einer Vinaigrette von Aroniabeeren

Corn salad dish with buffalo soft cheese, diced paprika and chokeberry vinegar

€ 9,50

Zu unseren Salatkreationen servieren wir Ihnen ofenfrische Brotspezialitäten!

Kleine Gerichte - Small dishes

Original Leipziger Allerlei

*-im gedünsteten Kohlrabi serviert-
aus marktfrischen Gemüse, zarten Flusskrebsschwänzen und Morcheln
in feiner Krebsbuttersoße*

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

€ 8,50

Halbschnitzelchen auf Püree von Bergerbsen

an Calvadosäpfeln mit einer Reduktion vom regionalen Spätburgunder

Small escalopes of veal with green peas puree and red wine sauce

€ 11,50

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Gebackene Spinatknödel

angerichtet auf einem fruchtigen Ragout von aromatischen Kirschtomaten mit rotem Pfeffer

Baked dumplings of spinach with tomato ragout and red pepper

€ 9,50

Parmesanpfannkuchen

-Leibspeise August des Starken-

gefüllt mit Champignons und glacierten Radieschen

Parmesan pancakes filled with mushrooms and sautéed radishes

€ 10,50

Fischspezialitäten - Fish courses

Forellenfilet Schloss Schönefeld

-wahlweise gebraten oder pochiert-

an einer Soße vom sächsischen Riesling mit gebutterten Schlosskartoffeln

Dazu servieren wir Ihnen einen kleinen Papünzchensalat.

Steamed or roasted fillet of trout with white wine sauce, buttered chateau potatoes and a small corn salad

€ 14,90

0&er Jessener Gorrenberg, Riesling Kabinett, Sachsen, 0,2l / € 8,50

Filet vom Barsch nach Bautz'ner Art

-unter Senfkruste gebacken-

auf Dillgemüse von geschwenkten Gurkenschiffchen mit Kirschtomaten an Wildreistimbale

baked fillet of perch with mustard crust, cucumber vegetable with cherry tomatoes and wild rice

€ 15,50

10er Freyburger Schweigenberg, Müller Thurgau, Saale-Unstrut, 0,2l / € 6,20

Schlemmereien & Wein

Main courses & wine offer

Geflügelbrust à la saxe

*zartes Hähnchenbrustfilet mit einer Krebsbuttersoße und zarten Krebschwänzen
platziert an Blumenkohlbröschchen und Schlosskartoffeln*

Breast of chicken with crayfish butter, cauliflower and chateau potatoes

€ 14,50

0,9er Blauer Portugieser Rosé, Kloster Pforta, Saale-Unstrut 0,2l / € 6,90

Schweinelende

-am Stück gebraten-

auf einem Bett von geschmortem Orangenwirsing

Hierzu reichen wir Ihnen die Herzogin von der Süßkartoffel.

Roasted fillet of pork with braised orange savoy cabbage and baked sweet potatoes (pommes duchess style)

€ 15,50

0,8er Silvaner, Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, 0,2l / € 6,90

In Kräutern geschmorte Lammkeule an Lavendeljus

serviert an Bohnengemüse mit getrockneten Tomaten

an Klitzscher, dem sächsischen Kartoffelpuffer

Braised leg of lamb in lavender sauce with green beans vegetables with dried tomatoes and potato pancakes

€ 16,90

0,9er Nisfelder Bischofskreuz, Dornfelder, Weingut Pfaffmann, Pfalz, 0,2l / € 5,90

Hüftsteak vom Kalb

mit feiner Café-de-Paris Butter

an Spitzen vom wilden Spargel und gebackenen Rosmarinkartoffeln

Steak of veal with café-de-paris butter, wild asparagus tips and baked rosemary potatoes

€ 18,50

0,7er Beaujolais Village, Domaine Georges Duboeuf, 0,2l / € 7,50

Filet vom sächsischen Strauß

angerichtet auf einem Sockel von pürierten Bergerbsen

mit Rotweinschalotten und geschwenkten Stupperche - den Leipziger Kartoffelnudeln

Roasted fillet of ostrich with green peas puree, red wine shallots and potato noodles

€ 22,50

0,8er Jessener Gorrenberg, Regent, Weingut Hanke, Sachsen, 0,2l / € 8,50

Amaroso Dessertspezialitäten

Fine desserts by Amaroso

Meissner Würzbirne

In Rotwein und Johannisbeersaft gedünstet und mit Zimt und Nelken verfeinert servieren wir Ihnen die Birnen mit einer Kugel Vanilleeis und einem Löffel geschlagener Sahne.

Steamed pears in red wine and redcurrant juice with cinnamon, clove, vanilla ice cream and whipped cream

€ 6,50

Käseetagere

mit Nüssen, Salzgebäck und knackigen Trauben

Selection of cheese with nuts, salt sticks and grapes

€ 6,50

Ofenwarme Butterwaffeln

mit Grand Marnier Erdbeeren, Espresso-Krokant-Eis und frischer Minze

Butter waffles with grand marnier strawberries and espresso brittle ice cream

€ 7,50

Himbeer-Joghurt-Parfait

auf einem Spiegel von weißer Schokolade mit zweierlei Orangenfilets

Raspberry yoghurt parfait with white chocolate sauce two different oranges fillets

€ 7,50

Vergoldetes Schokoladenküchlein

mit flüssigem heißen Kern und einer Decke von 23 Karat Blattgold

an einem Sossenduoett von Bourbon-Vanille und Schattenmorellen

-Zubereitungszeit: ca. 18 Minuten!-

Chocolate cake filled with hot chocolate sauce and 23 karat gold

served with Vanilla-sauce and cherry sauce

-waiting time: please allow 18 minutes!-

€ 9,50

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 Schokoladensosse!

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!

*Herzlich Willkommen
in Ihrem Genießerrestaurant*

Amaroso

*Seit über 16 Jahren
Gastlichkeit auf höchstem Niveau!*

Das Leipzig-Menue

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

p.P. 19,90 €

Getrüffeltes Petersilienwurzelsüppchen

mit Trüffelravioli

Truffled soup of parsley roots with truffle ravioli



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
und dem Einfluss des einstmal's heimischen Flusskreb'ses,
der hier eine nicht unerhebliche Rolle spielte.*

Das Amaro-Menue

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

p.P. 23,90 €

Parfait von der Frühkarotte

serviert mit Aroniaglace und hausgemachtem Kümmelkrokant
Terrine of carrots with chokeberry glaze and caraway brittle



Schweinelende

-am Stück gebraten-

auf einem Bett von geschmortem Orangenwirsing

Hierzu reichen wir Ihnen die Herzogin von der Süßkartoffel.

Roasted fillet of pork with braised orange savoy cabbage and baked sweet potatoes (pommes duchess style)



Ofenwarme Butterwaffeln

mit Grand Marnier Erdbeeren, Espresso-Krokant-Eis und frischer Minze

Butter waffles with grand marnier strawberries and espresso brittle ice cream