

IN VINUM VERITAS... Unsere Weinkarte ist ohne falsche Bescheidenheit insgesamt nicht von schlechten Eltern. Besonders freuen wir uns aber über die Amici-Sonderkreationen, die befreundete Winzer für uns produziert haben. Genießen Sie zum Beispiel die köstlichen Gewächse von Thomas Hensel, von Markus Pfaffmann oder von Andreas Klumpp aus der Pfalz oder vom Weingut Antinori aus der Toskana. Unsere offenen Weine schenken wir mit Vergnügen aus Doppelmagnumflasche aus.

ALKOHOLFREI

Magnus feinperlig ...0,25L 3,90 €
...0,75L 7,90 €

Magnus still ...0,25L 3,90 €
...0,75L 7,90 €

Coca-Cola ... 0,2L 3,80 €

Coca-Cola zero ...0,2L 3,80 €

Fanta, Sprite, Mezzo-Mix ...0,2L 3,80 €

Granini Schorlen (Apfel naturtrüb, Rhabarber) ...0,2L 3,80 €
...0,4L 6,80 €

Granini Säfte & Nektare ...0,2L 3,80 €
Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarbernektar, Maracujanektar

Vio Johannisbeerschorle ...0,33L 3,80 €

Sylt Brause Zitrus, Ingwer ...0,33L 3,80 €

Thomas Henry (Bitter Lemon, Tonic Water) ...0,2L 3,80 €

BIERE

Frisches Veltins ...0,3L 3,80 €
...0,4L 4,90 €

Alster ...0,3L 3,80 €

Maisel's Weisse – Weizenbier ...0,5L 5,90 €

Veltins Alkoholfrei ...0,33L 3,90 €

Weizen Alkoholfrei ...0,5L 5,90 €

Vitalmalz ...0,33L 3,90 €

APERITIF

OFFEN

Traubensecco, Raumland, Rheinhessen ...0,2L 9,80 €
Garantiert alkoholfrei: Traubensaft mit Kohlensäure versetzt – einfach lecker!

Mionetto Spumante Vivo Extra Dry ...0,1L 7 €

Prosecco Spumante auf Eis ...0,2L 9 €

Mionetto Spumante Sergio Rosé ...0,1L 7,50 €

Aperol Sprizz ...0,1L 5,90 €

Aperol Sprizz ...0,2L 8,50 €

Lemon Sprizz ...0,2L 10,50 €

Rhabarber Sprizz 9,80 €

Rhabarber Sprizz mit Gin 11,50 €

P31 - Green Spritz ...0,2L 10,50 €
Der fruchtig-frische, knallgrüne Bitter-Aperitivo aus Venetien.

Bellini ...0,1L 8 €

Kir ...0,1L 8 €

Kir Royal ...0,1L 14,50 €

Martini ...5cl 7,50 €

Ramazotti ...4cl 6,50 €

Averna ...4cl 6,50 €

Cynar ...4cl 6,50 €

Champagne Alfred Gratien ...Blanc Brut ...0,1L 12 €

...Rosé Brut ...0,1L 14 €

FLASCHE 0,75L

Mionetto Spumante Vivo Extra Dry 38,50 €

Mionetto Spumante Sergio Rosé 46,50 €

Fürst von Metternich Sekt 42,50 €

Champagner Alfred Gratien Brut 69 €

Champagner Alfred Gratien Rosé 84 €

Champagner Moet Chandon Brut 90 €

Champagner Moet Chandon Ice Imperial 105 €

Champagner Moet Chandon Brut Rosé 105 €

Champagner Veuve Clicquot Brut 85 €

Champagner Veuve Clicquot Brut Rosé 105 €

Champagner Ruinart Brut „R“ 98 €

Champagner Ruinart Rosé 130 €

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswechsel vorbehalten. Alle Flaschenweine sind 0,75L oder wie ausgewiesen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?
Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen
die passende Übersicht aus.

AMICI

Christian-Peter-Hansen-Allee 1
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 957 09 47
restaurant@amici-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere Küche ist Montag bis Samstag
von 12.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.
Sonntag ist bei uns „Dolce far niente“.

OFFENE WEINE 0,2L

WEISS

Guter Wein ist uns im „Amici“ eine Herzensangelegenheit... und den Menschen, die die guten Tropfen liebevoll kreieren, auch. Etliche unserer Winzer sind über die Jahre zu Freunden geworden. Exklusiv für das „Amici“ produziert zum Beispiel Markus Pfaffmann einen Grauburgunder, Thomas Hensel seinen Sauvignon Blanc und Andreas Klump einen Weißburgunder – dargereicht in Doppelmagnum-Flaschen. Sünhair, Prost & Salute!

Trebbiano d'Abruzzo 7,90 €
Bove – Abruzzan, Italien, 2019

Wunderbar fruchtig mit Leichtigkeit und Finesse – Bella Italia!

Chardonnay „Somereto“ 8 €
Cantina Andrian – Südtirol, Italien, 2019

Fruchtig und intensiv im Bukett, harmonisch und voluminös; angenehme Säure.

Grauburgunder aus der Doppelmagnum 8,50 €
Markus Pfaffmann – Pfalz, 2019 – unsere Exklusiv-Abfüllung „for friends“

Würzige Frucht, weich und kraftvoll.

Sauvignon Blanc aus der Doppelmagnum 10,50 €
Thomas Hensel – Pfalz, 2019

Die geballte Ladung gelber Frucht umrahmt von Stachelbeeren und Kräutern.

Weißburgunder aus der Doppelmagnum 10,50 €
Weingut Klumpp – Baden, 2019

Sensationell geschmeidiger, vielseitiger Tropfen aus dem TOP-Betrieb in Baden.

Grüner Veltliner aus der Magnum 9,80 €
Dürnberg – Weinviertel, 2019

Ein wunderschöner „GV“, der als Paradewein für diese Rebsorte gelten könnte.
Gratulation an Christof Körner!

Riesling „Rotschiefer“ aus der Magnum 11,90 €
Van Volxem – Saar, 2019

Unser persönlicher Sommerwein: spritzig, süffig, wenig Alkohol aus der Meisterhand des „Rebenflüsterers“.

SÜSSWEIN EMPFEHLUNG

Beerenauslese ...0,05L 7,50 €
...0,375L 39,50 €

Andreas Bender – Mosel, 2018

Wunderschönes Spiel, wirkt leicht und ist trotzdem mit einer Aromavielfalt versehen.

Weitere Süßweine finden Sie hinten in der Karte.

ROT

Montepulciano d'Abruzzo 7,90 €
Bove – Abruzzan, Italien, 2018

Runder, weicher Rotwein mit schöner Struktur und weichen Tanninen.

Primitivo del Salento 8,50 €
Vavaglione – Apulien, Italien, 2017

Konzentriert und reichhaltig, feine weiche Tannine.

Appassimento aus der Magnum 8,90 €
Apulien, Italien, 2017

Samtiger, üppiger Rotwein im Stile eines Amarone produziert.

Small Hill aus der Magnum 9,90 €
Leo Hillinger – Burgenland, Österreich, 2018

Wunderbar weiche und geschmeidige Cuvée aus 25% Pinot Noir, 25% St. Laurent und 50% Merlot. Vollmundig und harmonisch – ein Wein, der sich perfekt der Speise anschmeichelt.

Chianti Classico „San Jacobo“ 11 €
Castello Vicchiomaggio – Toscana, Italien, 2018

Fruchtige Noten von Veilchen, Kirschen und Rote Beeren, weich und harmonisch mit einem würzigen Nachgeschmack – von John Matta, der bereits viermal die Auszeichnung „Italian wine maker of the year“ erhielt.

ROSÉ

Der Rosé 8 €
Andreas Bender – Pfalz, 2019

Was macht ein Mosel-Winzer, der gerne Rotweine trinkt? Er legt sich ein „zweites Standbein“ in der Pfalz zu, wo er neben einigen großartigen Rotweinen auch einen wunderbar fruchtbetonten, süffigen Roséwein produziert, der uns sofort begeistert hat.

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswechsel vorbehalten. Alle Flaschenweine sind 0,75L oder wie ausgewiesen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?
Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen
die passende Übersicht aus.

AMICI

Christian-Peter-Hansen-Allee 1
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 957 09 47
restaurant@amici-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere Küche ist Montag bis Samstag
von 12.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.
Sonntag ist bei uns „Dolce far niente“.

WEISSWEINE

CHARDONNAY

Chardonnay "Doran" 42 €
Cantina Andrian, Südtirol, 2017

Gehaltvoll, weich und vielschichtig. Wer den berühmten Chardonnay „Kreuth“ vom Schwesterweingut Terlan kennt, der weiß was ihn erwartet!

Chardonnay** 44 €
Alexander Laible, Baden, 2019

Feinfruchtig, weich, cremig – und das alles ohne den Einsatz von neuem Holz.

Morillon „Ratsch“ (Chardonnay) 44 €
Gross, Steiermark, Österreich, 2016

Ein mächtiger Chardonnay, der ohne Holz auskommt – bei der Fruchtintensität und Dichte, braucht es den „Geschmacksbegleiter“ auch nicht.

Chardonnay 59 €
Jermann, Friaul, 2019

Das Maximum an Frucht und Komplexität...

Chardonnay Grand Reserve 62 €
Karl Pfaffmann, Pfalz, 2017

Ein großer Chardonnay nach internationalem Vorbild im kleinen Holzfaß ausgebaut. Dichte, Tiefe, Intensität mit Vielschichtigkeit und Größe!

Where the dreams have no end... 82 €
Jermann, Friaul, 2018

Über einen solchen Wein ist jedes Wort zuviel...

Chardonnay 175 €
Monteverro, Toskana, 2014

Ein Chardonnay mit intensiver Struktur: Gehaltvoll, kräftig und intensiv – samtig und weich. Einer der größten italienischen Weißweine.

GRÜNER VELTLINER

Grüner Veltliner „Tradition“ ...1,5L 68 €
Dürnberg, Weinviertel, Österreich, 2019

0,75L 34 €

Ein wunderschöner „GV“, der als Paradewein für diese Rebsorte gelten könnte. Gratulation an Christof Körner!

Grüner Veltliner Smaragd 89 €
Knoll, Wachau, Österreich, 2018

Ein Paradebeispiel für einen Premium - Grünen Veltliner. Hier ist nicht nur der Inhalt „Kult“, sondern vor allem auch das Etikett – ein echter „Hingucker“ der traditionellen Art.

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc 32 €
Karl Pfaffmann, Pfalz, 2019

Kühl im Edelstahl vergoren zeigt er explosive Frucht - Cassis, Holunder, Kräuter und ein Hauch Paprika – feinwürzig, klar und sehr aromatisch.

Sauvignon Blanc „Aufwind“ 36 €
Thomas Hensel, Pfalz, 2019

3L 160 €

Aromen von Stachelbeeren, grünen Früchten & Kräutern.

Sauvignon Blanc 38 €
Salomon & Andrew, 2019

Grüne, frische Frucht – der typische Vertreter dieser Rebsorte aus Neuseeland – solche Weine haben den Ruhm dieser Rebsorte begründet.

Gamlitzer Sauvignon Blanc (Steir. Klassik) 49 €
Sattlerhof, Steiermark, Österreich, 2019

Birnen, Blüten, Limetten und viel Mineralität. Ein belebender Wein, der die Kehle erfrischt und den Geist beschwingt.

Sauvignon Blanc Sernauberg 79 €
Sattlerhof, Steiermark, Österreich, 2018

Für viele gibt es nur zwei lohnenswerte Herkünfte für die Rebsorte Sauvignon Blanc: Neuseeland und die Steiermark. Warum? Das können Sie mit diesem Wein gut nachvollziehen.

AUXEROIS

Auxerois 38 €
Klump, Baden, 2018

Reife Mirabellen, Aprikosen und viel Papaya – vollreif, saftig und elegant.

TURBIANA

Lugana I Frati ...0,75L 42 €
...1,5L 84 €

Ca' dei Frati, Lombardei, 2019

Schmeichelhaft am Gaumen, feine delikate Säure mit elegantem Abgang.

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswechsel vorbehalten. Alle Flaschenweine sind 0,75L oder wie ausgewiesen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?
Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen
die passende Übersicht aus.

AMICI

Christian-Peter-Hansen-Allee 1
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 957 09 47
restaurant@amici-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere Küche ist Montag bis Samstag
von 12.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.
Sonntag ist bei uns „Dolce far niente“.

WEISSWEINE

WEISSBURGUNDER

Weißburgunder 36 €
Steffen Christmann, Pfalz, 2019

Hier zeigt der Präsident des Deutschen VdPs, warum er an der Spitze steht. Nämlich nicht nur, weil er gut sprechen kann und sich ganz und gar der Erzeugung hochwertigster Weine verschrieben hat, sondern weil: er es kann!

Weißburgunder 38 €
Van Volxem, Saar, 2019

Sensationell geschmeidiger, vielseitiger Tropfen aus dem TOP-Betrieb der Saar.

Pinot Blanc „Einstern“ 42 €
Markus Molitor, Mosel, 2016

Ein eleganter saftig-mineralischer vollmundiger Weißburgunder!

Weißburgunder** 38 €
Alexander Laible, Baden, 2019

Ein eleganter, fruchtbetonter und trinkanimierender Weissburgunder, der einfach „nur“ Trinkfreude bereitet.

Pinot Bianco 39 €
Elena Walch, Südtirol, 2019

Ein italienischer Weißburgunder aus Meisterhand der berühmten Elena Walch.

Weißburgunder* Chara** 52 €
Alexander Laible, Baden, 2019

Die gehaltvollere, dichtere und mineralischere Variante, der ein paar Jahre Reife auf der Flasche außerordentlich gut tut.

Weißburgunder ...3L 160 €
Klumpp, Baden, 2019

Charaktervoll, komplexer Burgunder mit intensiver Aromatik – das Ganze auch noch mit ökologischem Siegel.

GRAUBURGUNDER

Pinot Grigio „Bertolo“ 32 €
Cabert, Friaul, 2018

Intensive einladende Frucht mit Körper und Finesse, wie ein Pinot Grigio schmecken sollte...

Grauburgunder 36 €
Steffen Christmann, Pfalz, 2019

Auch der darf hier einfach nicht fehlen: gehaltvoll und dennoch nuanciert mit viel Tiefgang und großem Charakter.

Grauburgunder Silberberg „Selection“ 39 €
Karl Pfaffmann, Pfalz, 2019

Kein „lauter“ Grauburgunder, sondern einer mit „Stil“: Frucht, Kräuter, Nüsse und Buttercreme in der Nase; frisch, ansprechend und aprikosensüß am Gaumen.

Grauburgunder „S“ 54 €
Emrich - Schönleber, Nahe, 2019

Gehaltvoll und zugleich elegant – der perfekter Speisenbegleiter.

Grauburgunder* Chara** 49,50 €
Alexander Laible, Baden, 2019

Die Paraderbsorte Badens der Neuzeit. In den Händen eines solchen Könners jedoch nicht nur kraftvoll, sondern zugleich elegant und vielschichtig.

Grauburgunder ...3L 127 €
Markus Pfaffmann, Pfalz, 2019

Würzige Frucht, weich und kraftvoll. Der Familienleitspruch heißt nicht umsonst „Wein fürs Leben - Leben für den Wein!“

Inzwischen ist mit Markus Pfaffmann die dritte Generation für den Keller verantwortlich und hier zeigt sich auch sein Talent.

Auch die Fachzeitschrift „Vinum“ ist angetan: „Dass er sein Geschäft im Keller versteht, beweist er ein ums andere Glas. Vor allem die weißen Burgundersorten und auch die Rieslinge gelingen ihm prächtig.“

Als besonderer Freund des Hauses – also ein echter „Amici“ – keltert Markus bereits seit drei Jahren auch den Grauburgunder – Ausschankwein, den das Logo unseres Restaurants ziert.

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswechsel vorbehalten. Alle Flaschenweine sind 0,75L oder wie ausgewiesen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?
Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen
die passende Übersicht aus.

AMICI

Christian-Peter-Hansen-Allee 1
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 957 09 47
restaurant@amici-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere Küche ist Montag bis Samstag
von 12.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.
Sonntag ist bei uns „Dolce far niente“.

RIESLING

Haus Klosterberg, Riesling feinherb 34 €
Markus Molitor, Mosel, 2019

Elegantes Fruchtspiel unterstützt von mineralisch-feiner Fruchtsäure.

„Paulessen“ – Riesling trocken 36 €
Andreas Bender, Mosel, 2018

Der klassische Riesling Kabinett für den früher die Mosel bekannt war – wiederbelebt vom Shooting-Star Andreas Bender. Der perfekte Wein auch für die Terrasse – nur 10% Vol..

Saar Riesling 39 €
Van Volxem, Saar, 2018

Elegant und komplex, tolle Säurestruktur, animierende Frische.

Riesling Kabinett „Rotlack“ feinherb 42 €
Schloß Johannisberg, Rheingau, 2018

Der Eichemann: 91 von 100 Punkte.

Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett 54 €
Weingut J.J. Prüm, Mosel, 2016

Feinste Fruchtsüße trifft auf feinste Mineralität.

Riesling Alte Reben 56 €
Van Volxem, Saar, 2015

Harmonisch trocken, noble Finesse, viel Schmelz, mineralischer Abgang.

Zeltinger Sonnenuhr Riesling Auslese feinherb** 84 €
Markus Molitor, Mosel, 2014

Ein feinherber Riesling-Hochkaräter mit unglaublicher Tiefe und Vielschichtigkeit.

Riesling „Schiefersteil“ ...1,5L 84 €
Markus Molitor, Mosel, 2014

Üppige Aromen von Aprikosen, Pfirsich und Limetten mit dem typischen „touch“ des (extrem steilen) Schieferbodens, auf dem die Trauben reifen.

RIESLING

Großes Gewächs

Je grösser der Wein, desto mehr Zeit braucht er.

VAN VOLXEM, SAAR

Auf Van Volxem herrscht der Geist der Zeitlosigkeit

In der Zeit um 1900 genossen Saarweine einen exzellenten Ruf. Sie gehörten auf Weinkarten internationaler Spitzenrestaurants. Saarweine, auch die von Van Volxem, waren damit teilweise teurer als Weine der heute renommiertesten Weingüter der Welt.

2014 Volz 72 €
2013 Goldberg 72 €
2015 Altenberg 79 €
2015 Gottesfuss Alte Reben 79 €

Scharzhofberger – Ikone des Weinguts

2012 Scharzhofberger 79 €
2014 Scharzhofberger 84 €

Großer Wein, große Flasche, große Reife

2016 Scharzhofberger ...3L 299 €

EMRICH – SCHÖNLEBER, NAHE

Schönleber-Wein und Trinkspaß gehören untrennbar zusammen,
Ungeschminkt zeigt der Wein seine Herkunft.

2013 Frühlingsplätzchen 72 €
2014 Frühlingsplätzchen 68 €
2015 Frühlingsplätzchen ...1,5L 128 €
2013 Halenberg 78 €
2016 Halenberg 75 €

DÖNNHOF, NAHE

Die Lagen sprechen für sich. Man muss nur genau hinhören.

2016 Dellchen 74 €
2013 Hermannshöhle 79 €

JOH. BAPT. SCHÄFER, NAHE

Als „Pittermännchen“ bezeichnete man im 16. Jahrhundert eine Silbermünze.

2015 Dorsheimer Pittermännchen 69 €
2007 Dorsheimer Pittermännchen Spätlese 64 €

SCHLOSS JOHANNISBERG, RHEINGAU

Das erste Riesling-Weingut der Welt. Nur weil der Kurier des Fürstbistums von Fulda zu spät mit der Leseerlaubnis eintraf, wurde 1775 auf Johannisberg die Spätlese entdeckt.

2016 Silberlack 69 €

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswechsel vorbehalten. Alle Flaschenweine sind 0,75L oder wie ausgewiesen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?
Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen
die passende Übersicht aus.

AMICI

Christian-Peter-Hansen-Allee 1
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 957 09 47
restaurant@amici-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere Küche ist Montag bis Samstag
von 12.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.
Sonntag ist bei uns „Dolce far niente“.

WEISSWEINE ... ROSÉWEINE

RIESLING

Großes Gewächs

Je größer der Wein, desto mehr Zeit braucht er.

ST. ANTONY, RHEINHESSEN

„Wer ein von Steillagen geprägtes Weingut zertifiziert ökologisch bearbeitet, muss ein bisschen verrückt sein.“ Dirk Würtz - Geschäftsführer des St. Antony Weinguts

2013 Orbel	58 €
2016 Orbel ..1,5L.....	124 €
2015 Pettenthal	59 €
2016 Ölberg	59 €

WITTMANN, RHEINHESSEN

Große Gewächse von Philipp Wittmann sind immer sehr rar!

2014 Aulerde	74 €
2015 Aulerde	74 €
2016 Kirchspiel	82 €
2014 Morstein – Unsere Rarität	139 €
2015 Morstein	119 €

PFEFFINGEN, PFALZ

Bereits im Jahre 1622 wird der Familie vom damaligen Kaiser das heutige Familienwappen mit dem legendären Einhorn verliehen.

2015 Weilberg	62 €
2014 Herrenberg	62 €
2015 Weissburgunder Herrenberg	64 €

GRANS – FASSIAN, MOSEL

Weinbau in traditionsreichen Spitzenlagen. Schon seit fast 400 Jahren ist das Weingut Grans-Fassian im Besitz der Familie.

2013 Trittenheimer Apotheke	64 €
-----------------------------------	------

STIGLER, BADEN

Wenn es nach Andreas und Regina Stigler geht, sollen ihre Weine nicht nur hoch, sondern vor allem lang leben.

2010 Ihringer Winkelberg F 36	62 €
2013 Weissburgunder GG Ihr. Winkelberg	62 €

CUVEÉ

Bender weiß 32 €
Andreas Bender, Pfalz, 2017

Cuvée aus: 60% Riesling, 20% Sauvignon Blanc, 20% Weißburgunder; fruchtig und unkompliziert; feine gelbfruchtige Aromen.

Small Hill white 32 €
Leo Hillinger, Burgenland, Österreich, 2019

Eine leichte und frische Sommercuvée aus 70 % Welschriesling, 20 % Sauvignon Blanc und 10 % Muskateller.

Weißburgunder / Chardonnay „Aufwind“ 36 €
Thomas Hensel, Pfalz, 2019

Wunderbar eleganter vielseitiger Tropfen für die Freiluftsaison.

Weißburgunder & Chardonnay 44 €
„Stücklaß“, Dönnhoff, Nahe, 2018

Fruchtbetont-mineralisches Burgunder-Cuvée.

Pratto I Frati 49 €
Sauvignon Blanc, Chardonnay, Lugana, 2018

Die Verbindung von Lugana, Chardonnay & Sauvignon Blanc läßt uns träumen, jubeln und feiern. Süffig auf hohem Niveau.

Schwarz-Weiß 59 €
Schwarz, Neusiedlersee, Österreich, 2018

Ein kraftvoller Wein mit exotischen Obst – Noten, Gewürzen und röstigen Holznoten. Grüner Veltliner und Chardonnay aus dem kleinen Holzfaß.

ROSÉ

Cabernet & Merlot Rosé 36 €
Thomas Hensel, Pfalz, 2019

Ein bunter Korb an frischen, roten Früchten – zum Trinken...

Lugana Rosa dei Frati 42 €
Ca' dei Frati, Lombardei, 2019

Am besten schmeckt der Chiaretto zu Salami, zu frittiertem Gemüse, jeder Art von Nudeln, sowie hellem Fleisch und zu Fischgerichten.

2020 Nordkommission Rosé 33 €
Conny Steuer & Johann (Hans) Schwarz, Burgenland

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswechsel vorbehalten. Alle Flaschenweine sind 0,75L oder wie ausgewiesen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?
Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen
die passende Übersicht aus.

AMICI

Christian-Peter-Hansen-Allee 1
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 957 09 47
restaurant@amici-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere Küche ist Montag bis Samstag
von 12.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.
Sonntag ist bei uns „Dolce far niente“.

ROTWEINE

TOSKANA

Rosso di Montepulciano 32 €
Poliziano, 2018

Rund, weich, kraftvoll mit Körper und Eleganz.

Chianti Classico „San Jacopo“ 36 €
Castello di Vicchiomaggio, 2018

Ein klassischer Chianti aus dem engsten geografischen Bereich – dem Classico. Von hier kommen die besten Vertreter dieser Weinart, die nicht umsonst Weltruf genießen.

Eines der höchst dekorierten Weingüter Italiens und zugleich ein hinreissendes Hotel.

Wir freuen uns, dass wir diese tollen Weine entdeckt haben, die in Deutschland getrost noch als „Geheimtipp“ gezeichnet werden dürfen. Nicht umsonst wurde der sympathische John mit dem Titel „Italian Wine Maker of the year“ 1997, 2002, 2005 und 2010 ausgezeichnet!

Terra di Monteverro 109 €
Monteverro 2015

Ein klassischer „Bordeaux-Blend“ aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot. Großartig komplexer Wein, der seinen Vorbildern in Frankreich keinesfalls nachsteht!

Chianti Classico Riserva „Agostino Petri“ 48 €
Castello di Vicchiomaggio, 2015

Die Kombination von Tradition und Innovation und sein fruchtbetonter, gut ausbalancierter Geschmack, verleihen diesem Wein eine kräftige Vollmundigkeit. 90 Punkte James Suckling, 2 Gläser im Gambero Rosso.

Insoglio del Cinghiale 52 €
Tenuta di Biserno, 2018

Frischer Duft nach Kirschen; dichter, kerniger sehr moderner Geschmack. Aus Cabernet Franc, Syrah, Merlot und Petit Verdot.

Le Volte 54 €
Tenuta dell'Ornellaia, 2018

Sehr dicht und kraftvoll, das Aromenspektrum reicht von Schwarzkirschen bis Cassis.

Campaccio 58 €
Terrabianca, 2015

Große Struktur, reich und voll durch eine lange Reifezeit in Barriques.

Ampeleia, Maremma 58 €
Elisabetta Foradori, 2013

Wie „flüssige Seide“ belegt dieser Wein die Zunge. Cabernet Franc und Sangiovese vermählen sich hier mit den fünf typischen, mediterranen Rebsorten zu einem Gesamtkunstwerk.

Lohsa 62 €
Mandrone di Lohsa, Poliziano, 2012

Wunderschönes Rubinrot, herrliche Aromen von der dunklen Johannisbeere.

Ripa delle More 62 €
Castello di Vicchiomaggio, 2016

Der körperreichste und intensivste Wein aus der Produktion von John Matta Das sollte die Definition von „SuperTuscan“ sein: 60% Sangiovese, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot. 92 James Suckling, 2 Gläser Gambero Rosso.

Vino Nobile di Montepulciano „Asinone“ 72 €
Poliziano, 2015

Die begehrten „Drei Gläser“ im Gambero Rosso, die wichtigste Auszeichnung in Italien ist diesem Wein seit Jahren sicher!!!

Brunello di Montalcino 86 €
Vasco Sassetti, 2015

Ein echtes „Maul voll Wein“.

Le Serre Nuove 98 €
Tenuta dell'Ornellaia, 2016

Der Zweitwein des berühmten Ornellaia, auf den die Weinmacher die gleiche Sorgfalt verwenden.

Brunello di Montalcino „Montosoli“ 122 €
Altesino, 2013

Einer der wenigen Einzellagen – Brunellos und für uns einer der allerbesten.

Ornellaia 240 €
Tenuta dell'Ornellaia, 2017

Sehr üppig und elegant, sehr offen und faszinierend. Von Robert Parker Jr. mit 97 von 100 möglichen Punkten „geehrt“.

Tiganello 196 €
Antinori 2015

Der Kultwein schlechthin...

Il Pino Di Biserno 112 €
Antinori, 2017

Guado al Tasso „Il Bruciato“ 62 €
Antinori, 2016

Guado al Tasso 220 €
Antinori, 2015

Solaia 370 €
Antinori, 2015

0,375L

Tiganello
Antinori 2015 ..0,375L..... 94 €

Der Kultwein schlechthin...

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswechsel vorbehalten. Alle Flaschenweine sind 0,75L oder wie ausgewiesen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?
Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen
die passende Übersicht aus.

AMICI

Christian-Peter-Hansen-Allee 1
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 957 09 47
restaurant@amici-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere Küche ist Montag bis Samstag
von 12.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.
Sonntag ist bei uns „Dolce far niente“.

ROTWEINE

TRENTINO

Granato 98 €
Elisabetta Foradori, 2013

Der Granato ist das Spitzengewächs des Hauses Foradori. Er reift 18 Monate im kleinen Holzfaß. Seinen Namen trägt dieser Wein übrigens nach dem Granatapfel, der mit seinen vielen purpurnen Kernen die Fruchtbarkeit versinnbildlicht, aber auch die Vielfalt der Aromen. Ein schönes und treffendes Bild!

APULIEN

Primitivo 29 €
A Mano, 2019

Konzentriert und reichhaltig. Feine weiche Tannine. Feine Barrique-Note.

Primitivo Del Salento 29 €
Varvaglione, 2017

Für den Primitivo sind fruchtige Geschmackserlebnisse wie Waldbeeren und Weichseln, aber auch Holz- und Schokoladennoten typisch.

Negroamaro 29 €
A Mano, 2016

Die „einheimische“ Rebsorte aus Apulien, wo sie kräftige, weiche Rotweine mit reichhaltiger Frucht hervorbringt.

0,375L

Papale ...0,375L 34 €
Varvaglione, 2016

Primitivo di Manduria Papst war tatsächlich in dem Dorf ... Papale heißt päpstlich. daher der Name ... Am Gaumen wunderbar rund, füllig und seidig.

VENETIEN

Valpolicella Superiore 52 €
Corte Scaletta, 2015

Die neue Welt des Valpolicellas: elegante, feine, fruchtige Struktur.

Amarone 86 €
Corte Scaletta, 2012

Die neue Generation des Amarone – unglaublich konzentriert, aber dennoch von einer Feinheit und Eleganz, die bestechend ist. Keine der sonst so üblichen „Alkoholbomben“.

DEUTSCHLAND

Spätburgunder Alte Reben*** 44 €
Alexander Laible, Baden, 2017

Eigentlich ist Alexander für seine Weissweine bekannt – kann aber eigentlich nur daran liegen, dass die wenigsten bislang seinen Rotwein probiert haben.

Cabernet Sauvignon 42 €
Leon Gold – Württemberg, 2018

Einer der renommiertesten Pinot Noirs Deutschlands – nicht ganz günstig, aber jeden Schluck wert.

Pinot Noir* 48 €
Holger Koch, Baden, 2016

Hier läuft Holger Koch zur Höchstform auf und lehrt dem Burgund Angst und Schrecken. Ein sensationeller Pinot Noir – Wert!

ÖSTERREICH

Small Hill red ...0,75L 32 €
...1,5L 64 €

Leo Hillinger, Burgenland, Österreich, 2017

Wunderbar weiche und geschmeidige Cuvee aus 25% Pinot Noir, 25% St. Laurent und 50% Merlot. Vollmundig und harmonisch – ein Wein, der sich perfekt der Speise anschmeichelt.

Hillside 42 €
Leo Hillinger, Burgenland, Österreich, 2016

Die Cuvee aus 70% Syrah, 20% Zweigelt und 10% Merlot präsentiert sich würzig und kraftvoll mit vielen Nuancen dunkler Beeren. Ein Wein aus den besten Lagen, 20 Monate im Barrique ausgebaut und mit wunderbarem Trinkfluß.

Mephisto 79 €
Robert Goldenits, Burgenland, Österreich, 2013

Intensiv-Gehaltvolle Cuvee, die nach einem kräftigen Gericht fordert – oder auch ganz alleine genossen werden möchte: 40% Syrah, 35% Merlot und 25% Cabernet.

Schwarz-Rot 86 €
Hans Schwarz, Burgenland, Österreich, 2016
Rarität? ... 2007 ... 1,5L 196 €

Hans Schwarz ist eigentlich Fleischhauer, aber auch Herr über 12 Hektar Reben. Er produziert extrem dichte, nicht unbedingt gebietstypische, aber sehr individuelle Weine. 100% Zweigelt – mit bis zu 30% aus getrockneten Beeren.

Hill 1 89 €
Leo Hillinger, Burgenland, Österreich, 2013

50% Merlot, 25% Blaufränkisch und 25% Zweigelt für 20 Monate im neuen, kleinen Holzfaß ausgebaut: komplexe, dunkle Frucht; kraftvoll mit reifen Tanninen; großartiges Finish. Leo kann nicht nur „Marketing“ – er kann auch großen Wein!

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswechsel vorbehalten. Alle Flaschenweine sind 0,75L oder wie ausgewiesen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?
Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen
die passende Übersicht aus.

AMICI

Christian-Peter-Hansen-Allee 1
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 957 09 47
restaurant@amici-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere Küche ist Montag bis Samstag
von 12.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.
Sonntag ist bei uns „Dolce far niente“.

SÜSSWEIN ... PORTWEIN

SÜSSWEIN

Beerenauslese ...0,05L..... 7,50 €
 ...0,375L..... 39,50 €

Andreas Bender – Mosel, 2018

Wunderschönes Spiel, wirkt leicht und ist trotzdem mit einer Aromavielfalt versehen.

Hill - 3 TBA ...0,05L..... 8,90 €
 ...0,375L..... 59 €

Burgenland, Österreich, 2013

Sooo a Frrrrucht* würde das enfent terrible des Österreichischen Weinbaus vermutlich zu seinem eigenen Wein sagen. Recht hat er!

Ruster Ausbruch ...0,375L..... 68 €

Günter & Regina Triebaumer – Burgenland, Österreich, 2017

Brillantes Hellgold, ausladendes exotisches Bukett, dichte, konzentrierte und füllige Süße mit feiner, eleganter Fruchtsäure. Ein Parade-Süßwein der gehaltvollen Kategorie.

PORTWEIN

Late Bottled Vintage Port ...0,05L..... 6,20 €
 Grahams, 2012

10 Years Old Tawny Port ...0,05L..... 6,90 €
 Grahams

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswechsel vorbehalten. Alle Flaschenweine sind 0,75L oder wie ausgewiesen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?

Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen
 die passende Übersicht aus.

AMICI

Christian-Peter-Hansen-Allee 1
 25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 957 09 47
 restaurant@amici-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere Küche ist Montag bis Samstag
 von 12.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.
 Sonntag ist bei uns „Dolce far niente“.

SPIRITUOSEN

KLARE 2cl

Friesengeist	4,50 €
Korn	3,00 €
Helbing Kümmel	3,50 €
Jubi, Linie, Malteser	4 €
Sambucca	4 €

KRÄUTER 2cl

Underberg	3,50 €
Fernet Branca / Menta	3,50 €
Amaretto Disaronno	3,50 €
Nonino Amaro	6,50 €

LIKÖRE 2cl

Tia Maria	3,50 €
Baileys*	3,50 €
Grand Marnier	3,50 €
Amaro d'Erbe "DiBerta", Berta	6,50 €

COGNAC 2cl

Hennessy V.S.	4,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	5,00 €

BRANDY 2cl

Cardenal Mendoza	7,50 €
Lepanto	7,90 €
Veterano Osborne	4,50 €

GIN 2cl

Bombay Sapphire	4,00 €
-----------------------	--------

* farbstoffhaltig

GRAPPE 2cl

Grappa di Moscato Nonino	8,50 €
Grappa di Merlot Nonino	8,50 €
Grappa di Chardonnay Nonino	8,50 €
Grappa "Antica Riserva" Nonino	10 €
Grappa "La Bomba" Terrabianca	10,50 €
Grappa "La Bomba d'Oro" Terrabianca	10,50 €
Grappa Levi	17,50 €

BRÄNDE 2cl

Himbeere Gölles	9,50 €
Quitte Gölles	9,50 €
Marille Gölles	9,50 €
Vogelbeere Gölles	9,50 €
Cherry Brandy Scheibel	7,50 €
Williams Scheibel	9 €
Haselnuß Scheibel	9 €
Bergkirsche Scheibel	9 €
Mirabelle Scheibel	9 €
Gelbe Bergpflaume Scheibel	9 €
Gold Marille Scheibel	9 €
Apricot Brandy Scheibel	9 €
Obstbrand Ziegler	9 €
Marille Ziegler	9 €
Gravensteiner Apfel Ziegler	10,50 €
Wildkirsch Nr.1 Ziegler	14 €

WHISKY 4cl

Chivas Regal ...12 years.....	8 €
Tullamore Dew	8 €
Macallan ...12 years	9,50 €
Glenmorangie ...12 years.....	9,50 €
Glenfiddich ...12 years.....	9,50 €
J&B	8 €
Jack Daniels	8 €
Ballantine's	8 €

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswechsel vorbehalten. Alle Flaschenweine sind 0,75L oder wie ausgewiesen.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?
Gerne beraten wir Sie und händigen Ihnen
die passende Übersicht aus.

AMICI

Christian-Peter-Hansen-Allee 1
25980 Sylt OT Keitum // Telefon: 04651 957 09 47
restaurant@amici-sylt.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Unsere Küche ist Montag bis Samstag
von 12.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.
Sonntag ist bei uns „Dolce far niente“.