



## **MOIN, LIEBE GÄSTE! CIAO, CARI CLIENTI! GUR DAI, LEF GASTEN!**

Wir lieben es fröhlich. Nur mit dem „AMICI“ in unserem Namen verstehen wir keinen Spaß: Das ist eine total ernste Angelegenheit. Denn beinahe nichts im Leben ist wichtiger, als die Freundschaft.

Dieses Gefühl „unter Freunden“ zu sein, sich willkommen zu fühlen, herzlich begrüßt zu werden – ganz gleich, ob man das erste Mal da ist oder täglich zweimal zu uns kommt. Wenn man bei uns mit den Menschen am Nachbartisch ins Gespräch kommt und noch etwas länger bleibt und sich beim Abschied so rundherum verwöhnt fühlt – dann geht für uns die AMICI-Philosophie auf.

Keine große Sache, das mit dem „Herzlich Willkommen“ und am Ende vielleicht die größte überhaupt.

In Bezug auf unkomplizierte Gastlichkeit für kleine und große Menschen, kann man sich bei den Italienern vieles abschauen. Aber wir Friesen haben es durch über 150 Jahre Übung auch drauf, Gäste zu verwöhnen. Darum haben wir den Begriff von der italo-friesischen Gastfreundschaft geprägt.

Unser Küchenchef Horst fokussiert sich auf mediterrane Gerichte und Aromen, die er konsequent mit regionalen Zutaten aus der Nachbarschaft produziert und manchmal auch mit einer extravaganen nordischen Note versieht. Lauter Lieblingsgerichte also. Deswegen haben wir auch so viele Stammgäste. Viele unserer Weine und Spirituosen werden von Freunden extra für uns produziert. Das Team kommt aus aller Welt, lebt den AMICI-Spirit aus ganzem Herzen, spricht bei Bedarf gerne Empfehlungen aus und erfüllt auch besondere Wünsche. Und ein Blick auf die Tagestafel lohnt sich bei uns immer.

Wenn Sie sich wie bei Freunden fühlen, sind wir am Ziel.

Sünhair und jederzeit benvenuto im AMICI

Desche Behrens und Team

**MOIN. CIAO. GUAR DAI.** Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie unter Freunden fühlen – ganz gleich, ob Sie das erste Mal oder täglich zweimal zu uns kommen. In Bezug auf unkomplizierte Gastlichkeit für kleine und große Menschen kann man sich bei den Italienern vieles abschauen. Aber auch wir Friesen haben es durch über 150 Jahre Übung drauf, Gäste zu verwöhnen. Darum haben wir den Begriff von der italo-friesischen Gastfreundschaft geprägt.

## ANTIPASTI

Keine Ahnung, wie es für Sie wohl ist – aber so ein Vitello oder der Antipasti-Teller „vorwech“ ist der Inbegriff für ein entspanntes Essen mit Zeit und Muße. „Einmal genießen mit alles, bidde!“

**Sylter Royal** mit Chesterbrot ... (je Stück) ..... 4 €  
 ... (6 Stück) ..... 22,50 €

**Bruschette al pomodoro** ..... 9,50 €

**Tomate Mozzarella di bufala** ..... 16,50 €

**Carpaccio vom Angusrind** ..... 16 €  
 Prime Beef mit Parmesan und Rucola

**Sardinen** in der Büchse ..... 14,50 €  
 Handgefertigt aus Galizien und mit Baguette serviert.

## Service-Fee Mila empfiehlt:

**Vitello Tonnato** ..... 17 €

„Der Klassiker auf jeder Italo-Speisekarte – aber nirgends so gut, wie bei uns.“

**Antipasti „Amici“** ..... 13,50 €  
 vegetarisch

**Antipasti „Amici“** ..... 18 €  
 mit Schinken, Fenchelsalami und Riesengarnelen

## INSALATE

Unsere Salate hören sich zwar klassisch an, sind aber individuelle „Amici“-Einzelstücke. Allein an den Dressings haben wir jahrelang getüftelt, bis ihre besondere Note perfekt war. Raffiniert, knackfrisch und irgendwie anders!

**Gemischter Salat** ..... 19,50 €  
 mit Balsamicodressing und gebratenen Riesengarnelen

**Rucolasalat** ..... 13,50 €  
 mit getrockneten Tomaten, Parmesan  
 ...und Parmaschinken ..... 17,50 €

**Caesar-Salat „Amici“** ..... 13,50 €  
 ...und hausgeräucherter Maispoularde ..... 17,90 €

## ZUPPE

Ein Teller heiße Suppe sorgt für inneres Wohlbefinden und harmonisiert irgendwie die Seele gleich mit. Da stellt sich ein Gefühl von Weltfrieden ein, finden wir jedenfalls.

**Pikante Tomatencremesuppe** ..... 9,80 €  
 mit Sahne und Pesto

**Hausgemachte Minestrone** ..... 9,50 €  
 mit Parmesanspänen

## Patron Desche empfiehlt:

**Hummerschaumsuppe** ..... 14 €

„Sie ist die Highend-Variante zum Thema Suppe und hat haufenweise positive Nebenwirkungen.“

## TAGESEMPFEHLUNGEN

Jeden Tag frisch, jeden Tag lecker. Unser Chef Horst zaubert für Sie regionale und saisonale Köstlichkeiten – ausser der Reihe.

## PASTA

Ein Teller Nudeln? Das klingt so easy. Unsere frische Manufaktur-Pasta erhält in der „Amici“-Küche jedenfalls Liebe, die nötige Aufmerksamkeit und die allerbesten Zutaten an die Seite gestellt, damit sie am Ende einfach nur köstlich ist.

**Penne Arrabiata** ..... 15,50 €

**Tagliatelle mit Riesengarnelen** ..... 25,90 €  
 in Béchamelsauce mit hausgemachtem Pesto rosso & Pesto verde

**Penne mit Louisiana Flusskrebs-Schwänzen** ..... 20,50 €  
 in Paprikarahm mit Babyspinat

**Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen** ..... 25,90 €  
 und Rucolapesto

## Tresen-Fabi empfiehlt:

**Spaghetti mit Trüffeln** ..... klein...19,90 € ... normal...26,50 €  
 in Parmesanrahm geschwenkt  
 ... mit Rindercarpaccio ..... 32,90 €

„Bei dieser Zutatenkombination stellt sich sofort ein Gefühl von Zuhause ein.“

## BAMBINI

Jungvolk aller Art ist bei uns mehr als gerne gesehen. Spielzeugs vor der Tür, ein unkompliziertes Miteinander aller Generationen und eine Karte, die für junge Gaumen maßgeschneidert ist.

**Spaghetti in Butter geschwenkt** ..... 5,50 €

**Spaghetti Bolognese** ..... 9,50 €

**Spaghetti Bolognese** ..... 15,50 €  
 für „große Kinder“

**Fischstäbchen** ..... 8,90 €  
 mit Kartoffelpüree

**Pommes Frites** ..... 4 €

## Stella, Teenager-Tochter vom Patron, empfiehlt:

**Kinderschnitzel natur**  
 vom Kalbsfilet mit Pommes Frites ..... 12,50 €

„Damit bin ich groß geworden, verleiht Superkräfte.“

**Tagliatelle mit gebratenen Riesengarnelen** ..... 17,50 €

**Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen** ..... 19,50 €  
 und Rucolapesto

**WLAN** Auf Sylt zuhause – in der Welt unterwegs.

Damit Sie bei uns nicht offline sind, haben wir ein Gäste WLAN für Sie. Der Code ist...

**amicigast**

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.  
 Oder schauen Sie auf Seite 4 nach.

### 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“.

**DEUS EX CULINA** Raffiniert und immer irgendwie anders – Das trifft unsere Küche am allerbesten. Wir bringen nicht nur italienische Gastroklassiker mit friesisch-frischen Produkten auf den Tisch – wir sorgen auch mit Leidenschaft für Ihr genussliches Wohlbefinden. Bunt, fröhlich und mit der richtigen Brise Friesland auf dem Teller kreieren wir Lieblingsgerichte.



## RISOTTI

„Es gibt Reis, Baby!“ sang schon Helge Schneider. Aber kein Volk hat es geschafft, Reis zu einer Kunstform zu erheben – nur die Italiener. Und unser Küchenchef Horst.

<b>Tomatenrisotto</b> ..... mit Riesengarnelen	25,90 €
<b>Getrüffeltes Risotto</b> ..... mit Rinderfiletspitzen	29,50 €

## PESCE

Frische Fische in wirklich innovativer Begleitung – das ist das, was wir im „Amici“ richtig gerne zelebrieren.

### Service-Thomas empfiehlt:

<b>Gebratener Seeteufel</b> ..... auf Queller an Butterschaum mit frischen Tagliatelle	34,50 €
-------------------------------------------------------------------------------------------	---------

„Kaviar kann jeder. Der Queller als Zutat – das ist wie ein Gedicht.“

<b>Doradenfilet vom Grill</b> ..... mit mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Tomatensalsa	27,50 €
<b>Gebratenes Nordsee-Seezungenfilet</b> ..... auf Kaiserschotenbeet und Safranrisotto	34,50 €

## CARNE

Auf einmalig gutes Fleisch versteht sich auch die „Butcherei“ gegenüber. Ganz zufällig ist der Chef Olli der Bruder vom Amici-Patron. Es bleibt also in der Familie, aber da können sie morgen hingehen.

Heute finden Sie auf unserer Fleischkarte ihr Eldorado.

<b>Maishähnchenbrust</b> ..... an Tagliatelle, grünem Spargel, Kaiserschoten und Pesto Rosso Soße	25,90 €
<b>Lammfilet</b> ..... mit tomatisiertem Bohnenragout und Grenaille Kartoffel	27,90 €

### Amici-Urgestein Uwe empfiehlt:

<b>Zart geschmorte Rinderbäckchen</b> ..... vom „Donald Russel Rind“ mit Estragonmöhren und Kartoffel-Selleriepüre	26,90 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

„Zart, zarter, am zartesten. Das Fleisch zergeht auf der Zunge.“

<b>Rinderfilet</b> ..... mit Broccoli-Kohlrabigemüse und gegrillten Rosmarinkartoffeln, Sauce Béarnaise	37,90 €
<b>Rinderfilet Rossini</b> ..... mit getrüffeltem Kartoffelpüree und Sauce Béarnaise	45,50 €

## DOLCE

Alles, was nach einem guten Essen noch geht und zwei Posten, die man im „Amici“ unbedingt probieren muss, wenn man das Prädikat „Freund des Hauses“ erhalten möchte: Eiscappuccino oder Tonkabohnen Crème Brûlée – denn mehr geht nicht.

<b>Eiscappuccino</b> ..... mit Marsala Zabaglione (alkoholhaltig)	6,80 €
<b>Panna Cotta</b> auf Fruchtspiegel ..... mit Walnuseis (alkoholhaltig)	7,80 €
<b>Marsala Zabaglione al Amici</b> ..... mit Walnuseis (alkoholhaltig)	9,80 €
<b>Tonkabohnen Crème Brûlée</b> ..... mit Fruchtspiegel und Himbeersorbet	10,50 €
<b>Gelato e sorbetto</b> ...je Kugel ..... (Vanille, Walnuss, Stracciatella, Zitronensorbet, Himbersorbet)	3,60 €
<b>Ben &amp; Jerry's Ice Cream Shortie</b> ...100ml ..... Strawberry Cheesecake / Topped Salted Caramel Brownie / Chocolate Fudge Brownie / Cookie Dough / Waffle Cone together	4,90 €

## CAFÉ & TÈ

<b>Café Crème</b> .....	3,80 €
<b>Cappuccino</b> .....	3,90 €
<b>Latte Macchiato</b> .....	4,40 €
<b>Milchkaffee</b> .....	4,40 €
<b>Espresso</b> .....	3,40 €
<b>Doppelter Espresso</b> .....	5,40 €
<b>Espresso Macchiato</b> .....	3,60 €
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b> .....	5,60 €
<b>Eilles Tea Diamonds</b> .....	3,80 €
Assam Special Broken / Grüntee Asia Superior / Vita Orange / Sommerbeere / Kräutergarten / Rooibos Vanilla / Kamillenblüten / Pfefferminze	
<b>Pharisäer</b> .....	6,50 €
<b>Irish Coffee</b> .....	6,50 €
<b>Lumumba</b> .....	6,50 €
<b>Heiße Schokolade</b> .....	3,90 €
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> .....	4,50 €

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.  
Oder schauen Sie auf Seite 4 nach.

#### 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“.

**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.

## APERITIVI

Unsere Amici-Empfehlungen

<b>Erbeerbowle</b> .....	9,50 €
<b>Rhabarber Sprizz</b> mit Himbeere, Pfefferminze .....	9,80 €
<b>P31 - Green Sprizz</b> .....	10,50 €
Der fruchtig-frische, knallgrüne Bitter-Aperetivo aus Venetien	
<b>Champagne Alfred Gratien</b> ...Rosé Brut ...0,1L .....	14 €



# SINE AMICITIA VITAM ESSE NULLAM.

Ohne Freundschaft ist das Leben nichts.

Marcus Tullius Cicero

## VINI

### BIANCI

Unsere offenen Weissweine, 0,2 L

<b>Trebbiano d'Abruzzo</b> .....	7,90 €
Bove - Abruzzen, Italien	
<b>Chardonnay</b> .....	8 €
Cantina Andrian, Südtirol, Italien	
<b>Grauburgunder</b> .....	8,50 €
aus der Doppelmagnum - Markus Pfaffmann, Pfalz Exklusiv-Abfüllung „for friends“	
<b>Grüner Veltliner</b> .....	9,80 €
aus der Magnum - Dürnberg, Weinviertel	
<b>Sauvignon Blanc</b> .....	10,50 €
Thomas Hensel - Pfalz	
<b>Weißburgunder</b> aus der Doppelmagnum .....	10,50 €
Weingut Klumpp - Baden, 2019	
<b>Riesling „Rotschiefer“</b> .....	11,90 €
aus der Magnum - Van Volxem, Saar	

### ROSSI

Unsere offenen Rotweine, 0,2 L

<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> .....	7,90 €
Bove - Abruzzen, Italien	
<b>Primitivo Del Salento</b> .....	8,50 €
A Mano, Apulien, Italien	
<b>Appassimento aus der Magnum</b> .....	8,90 €
Apulien, Italien, 2017	
<b>Small Hill</b> .....	9,90 €
aus der Magnumflasche - Leo Hillinger, Burgenland, Österreich	
<b>Chianti Classico „San Jacobo“</b> .....	11 €
Castello Vicchiomaggio, Toskana, Italien	

### ROSATO

Unsere offenen Roséweine, 0,2 L

<b>Der Rosé</b> .....	8 €
Andreas Bender - Pfalz, 2019	

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.  
Oder schauen Sie auf Seite 4 nach.

#### 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“.

# ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE



## 1.....Glutenhaltiges Getreide

(Vorkommen bspw. in Mehlspeisen, Bier, Wurstwaren, Kuchen)

## 2.....Krebstiere

(Vorkommen bspw. in Suppen, Soßen, Würzpasten)

## 3.....Eier

## 4.....Fische

## 5.....Erdnüsse

## 6.....Sojabohnen

## 7.....Milch

## 8.....Schalenfrüchte

## 9.....Sellerie

## 9a.....Weizen

## 10.....Senf

## 11.....Sesam Samen

## 11a.....Pinienkerne

## 11b.....Macadamianüsse

## 12.....Schwefeldioxid und Sulphite

## 13.....Lupinen

## 14.....Weichtiere

## A.....Mit Farbstoff

## B.....Mit Konservierungsstoff

## C.....Mit Antioxidationsmittel

## D.....Säuerungsmittel

## E.....Koffeinhaltig

## F.....Chininhaltig

## G.....Mit Süßungsmittel

## H.....Stabilisatoren

## I.....Aromastoffe

## J.....Sulfite

## ANTIPASTI

Sylter Royal mit Chesterbrot... 1,4,7,8,9a

Bruschetta al pomodoro... 5,7

Tomate Mozzarella di bufala... 7

Carpaccio vom Angusrind... 5,6,7,11a

Prime Beef mit Parmesan und Rucola

Sardinen in der Büchse... 14

Vitello Tonnato... 4,9

Antipasti „Amici“ vegetarisch... 3,5,11a

Antipasti „Amici“... 1,2,3,4,5,8,11a

## INSALATE

Gemischter Salat... 4,7,8,9a,10,11,11a

Rucolasalat... 7,9,1,11

...mit Parmaschinken... 10,11a

Caesar-Salat „Amici“... 1,3,4,7,9,10,11,11a

...mit hausgeräucherter Maispoularde

## ZUPPE

Pikante Tomatencremesuppe... 5,7,9,9a,11a

Hausgemachte Minestrone... 7,9

Hummerschaumsuppe... 2,4,7,9

## PASTA

Penne Arrabiata... 1,7,9,9a,11a

Tagliatelle mit Riesengarnelen... 1,2,4,5,7,9,9a

Penne mit Louisiana Flusskrebs-Schwänzen... 1,2,4,5,7,8,9,9a

Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen... 1,5,9,9a,11a

Spaghetti mit Trüffeln... 1,7,9

... mit Rindercarpaccio... 1,7,9

## BAMBINI

Spaghetti in Butter geschwenkt... 1,7,9a

Spaghetti Bolognese... 1,7,9,9a

Fischstäbchen... 1,3,4,5,7,9a

Tagliatelle mit gebratenen Riesengarnelen... 1,2,3,4,5,7,8,9,11a

Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen... 1,3,5,9,11a

... mit Rucolapesto

## RISOTTI

Tomatenrisotto... 2,5,7

Getrübtes Risotto... 7

## PESCE

Gebratener Seeteufel... 1,3,4,5,9a,11a

Doradenfilet vom Grill... 4,11a

Gebratenes Nordsee-Seezungenfilet... 4,5,11a

## CARNE

Maishähnchenbrust... 1,3,5,7,11a

Lammfilet... 7,8,12,13

Zart geschmorte Rinderbäckchen... 9,12,13

Rinderfilet... 2,3,7,9

Rinderfilet Rossini... 2,3,7,9

## DOLCE

Eiscappuccino... 3,5,7

Panna Cotta auf Fruchtspiegel ... 3,5,7

Marsala Zabaglione al Amici ... 3,5,7

Tonkabohnen Crème Brûlée ... 3,5,7

Gelato e sorbetto ... 3,5,7,11b,13

Ben & Jerry's Ice Cream Shortie... 1,3,5,7,11b,13

## CAFÉ & TÈ

Café Crème... E

Cappuccino... 7,E

Latte Macchiato... 7,E

Milchkaffee... 7,E

Espresso... E

Doppelter Espresso... E

Espresso Macchiato... 7,E

Doppelter Espresso Macchiato... 7,E

Pharisäer... 7,E

Irish Coffee... 7,E

Lumumba... 7,E

Heiße Schokolade... 7

Heiße Schokolade mit Sahne... 7

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola... A,D,E,F

Coca-Cola zero... A,D,E,F,G

Fanta... A,C,D,H

Sprite... D,G

Mezzo-Mix... A,D,H

Bitter Lemon... C,D,F,I

Tonic Water... C,D,F,I

Ginger Ale... A,C,D,I

**Produktionsbedingt können Weine Sulfite enthalten. Wir weisen ebenfalls darauf hin, dass trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung unserer Speisen eine Kreuzkontamination nicht generell ausgeschlossen werden kann.**

## 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“.