

**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 €

**Bionade** Holunder ...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 €

**Vitamalz** ...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 €

**Lemon Sprizz** ...0,2L ..... 10,50 €  
 Limoncello, Grapefruitsaft und Prosecco.

**Hugo** ..... 9,50 €

**Hugo alkoholfrei** ..... 9,50 €

**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 Moët Chandon Brut** ..... 90 €

**Champagner Moët Chandon Ice Imperial** ..... 105 €

**Champagner Moët 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%. Jahrgangswchsel 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 – Abruzzen, 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, 2020 – 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** ..... 10,50 €  
Weingut Klumpp – Baden, 2020

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, 2020

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, Abruzzen, 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 Jacopo“** ..... 11 €  
Castello Vicchiomaggio – Toskana, 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%. Jahrgangswchsel 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, 2020

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, 2018

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“**  
Dürnberg, Weinviertel, Österreich  
2019 ..... 34 €  
2019 ...1,5L ..... 68 €

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

**Grüner Veltliner Smaragd** ..... 89 €  
Knoll, Wachau, Österreich, 2019

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, 2020

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

**Sauvignon Blanc „Aufwind“**  
Thomas Hensel, Pfalz,  
2020 ..... 36 €  
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, 2020

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

## TURBIANA

**Lugana I Frati**  
Ca' dei Frati, Lombardei  
2020 ..... 42 €  
2020 ...1,5L ..... 84 €

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%. Jahrgangswchsel 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, 2020

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

**Pinot Blanc „Einstern“** ..... 42 €  
Markus Molitor, Mosel, 2018

Ein eleganter saftig-mineralischer vollmundiger Weißburgunder!

**Weißburgunder\*\*** ..... 38 €  
Alexander Laible, Baden, 2020

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

**Pinot Bianco** ..... 39 €  
Elena Walch, Südtirol, 2020

Ein italienischer Weißburgunder aus Meisterhand der berühmten Elena Walch.

**Weißburgunder\*\*\* Chara** ..... 52 €  
Alexander Laible, Baden, 2020

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

**Weißburgunder ...3L** ..... 160 €  
Klumpp, Baden, 2020

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, 2020

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, 2020

Gehaltvoll und zugleich elegant – der perfekter Speisenbegleiter.

**Grauburgunder\*\*\* Chara** ..... 49,50 €  
Alexander Laible, Baden, 2020

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

**Grauburgunder ...3L** ..... 127 €  
Markus Pfaffmann, Pfalz, 2020

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 gelangen 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%. Jahrgangswchsel 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

## 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, 2019

Elegant und komplex, tolle Säurestruktur, animierende Frische.

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

Der Eichelmann: 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, 2019

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

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

Ein feinherber Riesling-Hochkarakter mit unglaublicher Tiefe und Vielschichtigkeit.

**Riesling „Schiefersteil“** ...1,5L ..... 84 €  
Markus Molitor, Mosel, 2016

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

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 Fürstbists 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%. Jahrgangswchsel 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

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 verliehe.

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, 2020

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

**Weißburgunder / Chardonnay „Aufwind“** ..... 36 €  
Thomas Hensel, Pfalz, 2020

Wunderbar eleganter vielseitiger Tropfen für die Freiluftzeit.

**Weißburgunder & Chardonnay** ..... 44 €  
„Stückfaß“, Dönnhoff, Nahe, 2019

Fruchtbetont-mineralisches Burgunder-Cuvée.

**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, 2020

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.

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

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswchsel 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, 2019

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, 2019

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, 2014

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, 2016

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, 2018

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 2017

**Guado al Tasso „Il Bruciato“** ..... 62 €  
Antinori, 2018

**Guado al Tasso** ..... 220 €  
Antinori, 2015

**Solaia** ..... 549 €  
Antinori, 2018

Alle Weine können Sie auch mit nach Hause nehmen, unser Außer-Haus-Preis: Kartenpreis minus 20%. Jahrgangswchsel 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, 2013

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 Deutschland's – nicht ganz günstig, aber jeden Schluck 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.

**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

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, 2015

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%. Jahrgangswchsel 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%. Jahrgangswchsel 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 €

\* farbstoffhaltig

## COGNAC 2cl

Hennessy V.S. ....	4 €
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 €
-----------------------	-----

## RUM 2cl

Botucal .....	9,50 €
---------------	--------

## 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 €

## 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 €
Ardbeg ...10 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%. Jahrgangswchsel 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“.