



RESTAURANT

# XII APOSTEL

## GIORNALE



RESTAURANT

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN  
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 292 166-20 ODER -21 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE



### WIE WIR ZU XII APOSTEL WURDEN

XII APOSTEL stehen für italienischen Genuss. Köstliche Steinofenpizzen, Pastagerichte und auch regionale Spezialitäten begeistern unsere Gäste tagtäglich fast rund um die Uhr.

Oft werden wir gefragt, ob wir diesen biblischen Namen gewählt haben, weil wir die Kunde guten italienischen Essens in die Welt hinaustragen. XII APOSTEL hat jedoch seinen Ursprung in unseren Reisen durch Italien: Hier verbrachten wir einmal einen Abend im Restaurant „I dodici Apostoli“ in Verona – benannt nach 2 Händlern, die diesen Ort im 18. Jahrhundert für ihre Geschäftstreffen nutzten und scherzhaft 12 Apostel genannt wurden.

Unser Name ist also eines unserer vielen Souvenirs – ebenso wie unsere Speisen und die Gestaltung unserer Räume.

Folgen Sie uns auch auf unserer Facebook-Seite!



<http://www.facebook.com/12ApostelHeumarktKoeln>  
<https://www.instagram.com/xiiapostelheumarkt/>



### INHALT / CONTENUTO

2 Frühstück

3 Aktionen

6 Veranstaltungen

7 Antipasti, Suppen

9 Pizza

10 Pasta

11 Fleisch / Carne

11 Fisch / Pesce

12 Käse und Dessert /  
Formaggio e Dolce

13 Kinderkarte / Bambini

15 Warme &amp; kalte Getränke

16 Aperitif / Aperitivo

17 Digestif / Digestivo

17 Champagner, Whiskey &amp; Co.

18 Cocktails &amp; Longdrinks

20 Weine

24 Grappa

26 XII APOSTEL Hotel Albergo

27 XII APOSTEL Arrangement

28 Unsere Partner

### UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag bis Freitag 11:30 bis 01:00 Uhr (warme Küche 12:00 bis 00:00 Uhr)

Samstag 06:00 bis 01:00 Uhr (warme Küche 12:00 bis 00:00 Uhr) - Sonntag 10:00 bis 01:00 Uhr (warme Küche 12:00 bis 00:00 Uhr)



## DER PERFEKTE START IN DEN TAG

**FRÜHSTÜCKSBUFFET SAMSTAGS VON 06:00 BIS 11:00 UHR**

### STARTEN SIE MIT UNS IN DEN TAG!

Samstags ab 06:00 - 11:00 Uhr

verwöhnen wir Sie mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet für Frühaufsteher.

Schlemmen Sie soviel Sie möchten, für 12,50 € pro Person inkl. Heißgetränken.

Für Reservierungen außerhalb der Öffnungszeiten lassen Sie sich individuell von unserem Event Team beraten:

event-koeln@xii-apostel-koeln.de

Tel.: 0221 292 166 20/21



**SONNTAGS - BRUNCH VON 10:30 BIS 14:30 UHR**



### IMMER WIEDER SONNTAGS ...

... bieten wir Ihnen unser reichhaltiges Brunch Buffet an.

In der Zeit von 10:30 bis 14:30 Uhr genießen Sie soviel Sie mögen, zum Preis von 21,90 € pro Person, inklusive einem Glas Prosecco oder Orangensaft.

**UM RESERVIERUNG WIRD GEBETEN!**

AKTIONEN

# XII APOSTEL Weihnachtsbrunch

25. und 26. Dezember 2018

10.30 bis 14.30 Uhr - 24,50€

inkl. 1 Glas Prosecco



XII APOSTEL Restaurant

Telefon 0221 250 830 20 · E-Mail [event-koeln@xii-apostel-koeln.de](mailto:event-koeln@xii-apostel-koeln.de) · [WWW.XII-APOSTEL-KOELN.DE](http://WWW.XII-APOSTEL-KOELN.DE)

## BUSINESS LUNCH

Genießen Sie montags bis freitags  
von 12:00 Uhr bis 16:00 Uhr  
eines unserer Gerichte von der täglich wechselnden  
Mittagskarte für 8,95 € inkl. einer Vorspeise.

## PIZZA SPECIAL

Alle Pizzen aus unserer Speisekarte gibt es  
montags bis freitags in der Zeit  
von 12:00-16:00 Uhr für 8,95 €.  
(ausgenommen Pizza Burrata)



UM RESERVIERUNG WIRD GEBETEN!

XII APOSTEL Restaurant

Telefon 0221 250 830 20 · E-Mail [event-koeln@xii-apostel-koeln.de](mailto:event-koeln@xii-apostel-koeln.de) · [WWW.XII-APOSTEL-KOELN.DE](http://WWW.XII-APOSTEL-KOELN.DE)



## FEIERN SIE DOCH BEI UNS!

Ob Betrieb, Verein oder privater Kreis –  
im XII APOSTEL Restaurant am Heumarkt sind Sie für eine perfekte Feier  
an der richtigen Adresse:  
Denn wir machen Ihre Wünsche wahr –  
mit allem, was Sie zum Feiern brauchen.



In unserem Restaurant stehen Ihnen unterschiedliche Räumlichkeiten zur Verfügung: der **WEINKELLER**, der **INNENHOF** sowie individuelle Bereiche in dem großräumigen **RESTAURANT** selbst. Hier sind Sie Gast, ganz gleich ob mit 10 oder auch 300 Personen.

Bei Sonnenschein ist der begrünte **INNENHOF** ein beliebter Platz, um Ihre Veranstaltung bei schönem Wetter zu genießen! Der Weinkeller bietet eine familiäre, intime Atmosphäre und eignet sich besonders für kleinere Gesellschaften bis zu 25 Personen. Angelehnt an die Geselligkeit Italiens sollten Sie die außergewöhnlichen Plattenmenüs genießen, die ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack zusammengestellt werden. Selbstverständlich können Sie auch Fingerfood, Tellermenüs oder Buffets nach Ihren ganz persönlichen Vorlieben bestellen.

Elegant, italienisch, einfach zum Wohlfühlen im Herzen von Köln: Prächtige Fresken, handgeschnittene Wandverkleidungen, Marmorböden, ein riesiger Kronleuchter sowie lange rote Samtvorhänge – herzlich Willkommen im XII APOSTEL Restaurant Köln!

Das XII APOSTEL bietet Ihnen neben dem perfekten Ambiente für Ihre Feier ein individuell nach ihren Wünschen ausgerichtetes Angebot an Speisen und Getränken – egal ob italienische, mediterrane oder deutsche Küche.



Sie haben zusätzlich die Möglichkeit, Ihre auswärtigen Gäste im beschaulichen Stadthotel **XII APOSTEL HOTEL** direkt neben dem Restaurant unterzubringen.

Den Aufenthalt im Herzen der Kölner Altstadt werden Sie und Ihre Gäste in besonderer Atmosphäre genießen.

Das Veranstaltungs- und Hotelteam berät Sie gerne.



## Auf einen Blick:

Personenzahl:

bis 300 Personen

Räumlichkeiten:

Restaurant, Innenhof und Weinkeller

Barrierefrei:

ja

Kirchen in der Nähe:

Groß St. Martin (kath.), Kölner Dom (kath.),  
St. Maria im Kapitol (kath.)

Standesamt zu Köln:

fußläufig zu erreichen

Parkplätze:

Öffentliches Parkhaus Heumarkt direkt  
vor der Tür

Verkehrsanbindung:

U-Bahn Haltestelle Heumarkt und Rathaus -  
2 Minuten Gehweg, Köln Hbf - 5 Minuten  
Gehweg

Übernachtungsmöglichkeit:

Im Haus, XII APOSTEL Hotel mit  
über 60 Zimmern im italienischen Stil.

## IHRE VERANSTALTUNG IM XII APOSTEL

Für alle Fragen und zur Buchung Ihres Events rufen Sie uns bitte an oder schicken Sie uns eine E-Mail an:

Telefon: 0221 - 292 166-20 oder -21  
E-Mail: [event-koeln@xii-apostel-koeln.de](mailto:event-koeln@xii-apostel-koeln.de)



## ANTIPASTI



- Focaccia** <sup>9</sup> 4,20 €  
Pizzabrot mit Olivenöl, Tomatensauce und Kräutern  
Pizza bread with olive oil, tomato sauce and herbs
- Focaccia speciale** <sup>9</sup> 7,90 €  
mit italienischem Schinken und Frischkäse  
Pizza bread with Italian ham and cream cheese
- Piatto di prosciutto** 8,90 €  
Italienischer Schinkenteller  
Italian ham plate
- Mozzarella Caprese** <sup>1,2,3,9</sup> 10,90 €  
Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum  
Mozzarella with tomatoes and fresh basil
- Burrata auf Tomaten-Carpaccio** 11,90 €  
Fleur de Sel, Basilikum-Pesto  
Burrata with tomato carpaccio, fleur de sel, basil and pesto

## ANTIPASTI

- Formaggio di Capra dorato** 13,90 €  
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig, Feige und Rucola  
Baked goat cheese with thyme honey, fig and arugula (rocket)
- Carpaccio di Manzo** 11,50 €  
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola  
Beef filet carpaccio with parmesan and arugula (rocket)
- Vitello tonnato** <sup>9</sup> 12,90 €  
Kalb, Thunfischmayonnaise, Kapern und Rucola  
Veel, tuna in mayonnaise, capers and arugula (rocket)
- Antipasti misti** <sup>9</sup> 13,90 €  
Gemischte Vorspeisenplatte - gegrilltes italienisches Gemüse, Vitello Tonnato mit Kapern, Honigmelone mit italienischem Schinken, in Öl eingelegte Champignons und Oliven  
Mixed appetizer plate - grilled Italian vegetables, Vitello tonnato with capers, honey melon with italian ham, in oil pickled mushrooms and olives

## SUPPEN / ZUPPE

- Crema di Pomodoro** <sup>9</sup> 5,70 €  
Tomatencremesuppe  
Tomato soup
- Minestrone** 5,70 €  
Italienische Gemüsesuppe  
Italian vegetable soup



SALATE / INSALATE



**Insalata piccola** 5,95 €  
Kleiner gemischter Salat  
Small mixed salad

**Insalata grande solo** 9,60 €  
Großer gemischter Salat  
Large mixed salad

**Insalata „Caesar“** 9,90 €  
Romanasalat mit Caesars dressing  
Romana salad with Caesars dressing

mit Hähnchenstreifen 13,50 €  
with chicken strips

mit Scampi 17,90 €  
with king prawns

**Rucola e Parmigiano** 10,90 €  
Rucolasalat mit ital. Hartkäse, getrockneten Tomaten und Pinienkernen  
Arugula (rocket) salad with parmesan shavings, dried tomatoes and pine nuts

**Insalata »XII APOSTOLI«,** 1,2,3,9 11,90 €  
Großer gemischter Salat mit Mozzarella und italienischem Schinken  
Large mixed salad with mozzarella and Italian ham



**Insalata »Mare e Monti«** 13,90 €  
Großer gemischter Salat mit gegrillten Rinderstreifen, Garnele  
Large mixed salad with grilled beef stripes, shrimp

Bitte wählen Sie Ihr Dressing aus:  
Balsamico <sup>3,9</sup>, Joghurtdressing <sup>1,9</sup> oder Essig/Öl

EXTRAS / EXTRA

Rucola / arugula (rocket) 2,50 €  
Italienischer Schinken / Italian ham 4,00 €  
Pikante Salami / spicy salami <sup>1,3,4,9</sup> 2,00 €  
Schafskäse / feta cheese 2,50 €  
Gorgonzola 2,50 €  
Gekochter Schinken / cooked ham <sup>1,3,4,9</sup> 2,50 €  
Zwiebel / onion 1,50 €  
Knoblauch / garlic 1,20 €  
Portion Gemüse / portion of vegetables 3,50 €  
Champignons / mushrooms 2,00 €  
Thunfisch / tuna 2,50 €  
Frutti di Mare / seafood 4,50 €  
Lachs / salmon 6,80 €  
Sardellenfilets / anchovies 2,00 €  
Frischkäse / cream cheese 2,00 €  
Salami 2,00 €  
Scampi (2 Stck.) / prawns (2 pcs.) <sup>1,3,4,9</sup> 6,00 €  
Baby-Mozzarella / baby-mozzarella 2,50 €  
Burrata / burrata 6,70 €  
Ziegenkäse / goats cheese 6,70 €  
Rindfleischstreifen / beef stripes 6,00 €  
Hähnchenstreifen / chicken stripes 3,60 €

Wenn Sie sich vegan, vegetarisch oder laktosefrei ernähren, sprechen Sie uns an.

## PIZZA

**Pizza Matteo** <sup>9</sup> 9,90 €  
Tomate, Mozzarella und Basilikum  
Tomato, mozzarella and basil

**Pizza Paolo** <sup>9</sup> 13,90 €  
Tomate, Mozzarella, Rucola, ital. Schinken und Champignons  
Tomato, mozzarella, arugula (rocket), Italian ham and mushrooms

**Pizza Judas** <sup>1,3,4,9</sup> 12,90 €  
Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Paprika und scharfe Peperoni  
Tomato, mozzarella, spicy salami, pepper and spicy peperoni (chilli)

**Pizza Petrus** <sup>9</sup> 13,90 €  
Tomate, Mozzarella, Lachs und Frischkäse  
Tomato, mozzarella, salmon and cream cheese

**Pizza Simon** <sup>1,3,4,9</sup> 12,90 €  
Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Zucchini und Schafskäse  
Tomato, mozzarella, spicy salami, zucchini (courgette) and feta cheese

**Pizza Jakobus** <sup>1,3,4,9</sup> 12,90 €  
Tomate, Mozzarella, Kartoffeln, Speck, Frühlingslauch und Crème fraîche  
Tomato, mozzarella, potatoes, bacon, spring onions and sour cream

**Pizza Johannes** <sup>9</sup> 13,90 €  
Tomate, Mozzarella, Champignons, ital. Schinken, Zwiebeln, Sardellenfilets und Oregano  
Tomato, mozzarella, mushrooms, Italian ham, onions, anchovies and oregano

**Pizza Bartolomeo** <sup>9</sup> 12,50 €  
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola und Blattspinat  
Tomato, mozzarella, gorgonzola and spinach leaves

**Pizza Tommaso** <sup>9</sup> 13,50 €  
Tomate, Mozzarella, rote Zwiebeln, Paprika, Zucchini, scharfe Peperoni und Pesto  
Tomato, mozzarella, red onions, paprika, zucchini (courgette), spicy peperoni (chilli) and pesto

**Pizza Thaddeus** <sup>9</sup> 14,50 €  
Tomate, Mozzarella, Scampi und Crème fraîche  
Tomato, mozzarella, scampi and sour cream

**Pizza Andreas** <sup>9</sup> 11,50 €  
Tomate, Mozzarella, Schafskäse und Kräuter  
Tomato, mozzarella, feta cheese and herbs

 **TIPP:**

**Pizza Burrata** <sup>9</sup> 15,40 €  
Burrata, Cherrytomaten, italienischer Schinken und Pesto  
Burrata, cherry tomatoes, Italian ham and pesto

**Pizza Filippo** <sup>9</sup> 13,50 €  
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Frutti di Mare und rote Zwiebeln  
Tomato, mozzarella, tuna, seafood and red onions

**Pizza »XII APOSTEL«** <sup>9</sup> 14,90 €  
Tomate, Mozzarella, Scampi, Lachs, Frischkäse und Rucola  
Tomato, mozzarella, scampi, salmon, cream cheese and rocket

**Pizza Atomico** <sup>1,3,4,9</sup> 12,90 €  
Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Schafskäse und Spinat  
Tomato, mozzarella, spicy salami, feta and spinach

**Calzone Capriccio (Pizzatasche)** <sup>1,3,4,9</sup> 12,90 €  
Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons  
Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms

**Pizza Markus** ab 4 Personen / four or more persons p.P. 13,50 €  
Unser »Wagenrad« mit etwas von allem  
Our "Cartwheel" with a little bit of everything

**Kinderpizza Matteo (nur für Kinder bis 12 Jahre)** <sup>9</sup> 4,00 €  
Tomate, Mozzarella und Basilikum  
Child's tomato Pizza, with mozzarella and basil

Tomate, Mozzarella und Salami 4,00 €  
Tomato, mozzarella and salami

Tomate, Mozzarella und gekochter Schinken 4,00 €  
Tomato, mozzarella and cooked ham

## EXTRAS / EXTRA

Rucola / arugula (rocket) 2,50 €  
Italienischer Schinken / Italian ham 4,00 €  
Pikante Salami / spicy salami <sup>1,3,4,9</sup> 2,00 €  
Schafskäse / feta cheese 2,50 €  
Gorgonzola 2,50 €  
Gekochter Schinken / cooked ham <sup>1,3,4,9</sup> 2,50 €  
Zwiebel / onion 1,50 €  
Knoblauch / garlic 1,20 €  
Portion Gemüse / portion of vegetables 3,50 €  
Champignons / mushrooms 2,00 €  
Thunfisch / tuna 2,50 €  
Frutti di Mare / seafood 4,50 €  
Lachs / salmon 6,80 €  
Extra-Käse / extra cheese 2,20 €  
Peperoncini / peppers (chilli) 1,20 €  
Sardellenfilets / anchovies 2,00 €  
Frischkäse / cream cheese 2,00 €  
Salami <sup>1,3,4,9</sup> 2,00 €  
Scampis (2 Stck) / prawns (2 pcs) 6,00 €  
Burrata / burrata 6,70 €

Probieren Sie unsere Burrata-Spezialitäten mit dem sahnigen Traum-Käse aus Italien! Mehr dazu auf Seite 10

## PASTA

**Spaghetti Bolognese** <sup>3</sup> 11,90 €

Spaghetti mit Rinderragout in Tomatensauce mit Sellerie und Karotten  
Spaghetti with beef ragout in tomato sauce with celery and carrots

**Tortellini Ricotta e Spinaci al Gorgonzola** <sup>1,9</sup> 12,50 €

Tortellini mit Babyspinat und Ricotta gefüllt, dazu Gorgonzolasauce  
Tortellini stuffed with baby spinach and ricotta served with gorgonzola sauce

**Penne all' Arrabbiata** <sup>9</sup> 9,90 €

Röhrennudeln mit scharfer Tomaten-Knoblauchsauce  
Penne with a spicy tomato garlic sauce

**Penne all' Arrabbiata con Burrata** <sup>1,9</sup> 15,40 €

Röhrennudeln mit scharfer Tomaten-Knoblauchsauce und Burrata  
Penne with a spicy tomato garlic sauce and burrata

**Fussili integrali con pesto di rucola** <sup>9</sup> 13,90 €

Vollkorn-Fusilli mit Rucola Pesto, Tomaten und Hartkäse  
Full grain Fusilli with arugula (rocket) pesto, tomatoes and hard cheese

**Paglia e Fieno con Pollo** <sup>9</sup> 11,90 €

»Stroh und Heu« – grüne und gelbe Bandnudeln mit Hähnchenbrust und Champignons in Tomaten-Sahnesauce  
"Straw and Hay" – green and yellow pasta with chicken breast and mushrooms in a creamy tomato sauce

**Spaghetti „aglio e olio“ e peperoncino** 10,90 €

Spaghetti aglio e olio mit Peperoni  
Spaghetti aglio e olio with hot peppers

**Sombreri Tartufo** 14,90 €

Mit Trüffel gefüllt, ital. Schinken, Cherrytomaten und Rucola in Weißweinsahnesauce  
Filled with truffle, ital. ham, cherry tomatoes and arugula white wine cream sauce

**Fettucine con Salmone** <sup>9,13</sup> 14,50 €

Schwarze Bandnudeln mit Lachs, Frühlingslauch und Hummersauce  
Black Fettuccine with salmon and spring onions with lobster sauce

**Spaghetti con Scampi** <sup>9</sup> 15,90 €

Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten, Peperoni und Rucola  
Spaghetti with prawns, cherry tomatoes, chillis and arugula (rocket)

**TIPP:****Due Fettucine con Manzo** <sup>9</sup> 15,90 €

Grüne und gelbe Bandnudeln mit Rinderstreifen, Rucola, Knoblauch, Cherrytomaten in Tomatenknoblauchsauce  
Green and yellow noodles with beef stripes, arugula (rocket), garlic, tomatoes and tomato garlic sauce

**Pasta Mista ab 2 Personen** <sup>9</sup> p. P. 13,90 €

3 verschiedene Nudelsorten mit 3 verschiedenen Saucen für 2 or more persons, 3 different kinds of pasta with 3 different sauces

Kinderportionen nur für Kinder bis 12 Jahren

**Kinderportion Nudeln** 3,00 €

Spaghetti oder Penne mit Buttersauce oder Tomaten-Sahnesauce  
Spaghetti or noodles with butter sauce or creamy tomato sauce

**Kinder-Paglia-e-Fieno con Pollo** 5,50 €

»Stroh und Heu« – grüne und gelbe Nudeln mit Hähnchenbrust und Champignons in Tomaten-Sahnesauce  
"Straw and Hay" – green and yellow pasta with chicken breast and mushrooms in a creamy tomato sauce

**Kinder Spaghetti Bolognese** 5,00 €

Spaghetti mit Rinderragout in Tomatensauce mit Sellerie und Karotten  
Spaghetti with beef ragout in tomato sauce with celery and carrots

## TIPP

**Burrata, die exklusive Käse-Spezialität aus Italien**

Die Augen von Kennern italienischen Käses leuchten, wenn von Burrata die Rede ist. Denn diese Sonderform des Mozzarellas ist bei uns immer noch sehr selten – trotz ihres himmlisch sahnigen Geschmacks.

Ihre Besonderheit: In einem „Beutel“ aus Mozzarella ist eine sahnige Cremefüllung eingeschlossen, die dieser Spezialität auch ihren Namen

gegeben hat. Denn Burrata heißt auf Deutsch einfach „gebuttert“. In Ihrem XII APOSTEL Restaurant können Sie den Burrata jetzt in allen drei klassischen Varianten probieren:

Als Vorspeise, mit Pasta oder auf einer Pizza-Spezialität.



Zubereitet werden die Burrata-Spezialitäten mit Olivenöl aus der Region Garda.

**FLEISCH / CARNE**

**Costolette di agnello** 25,80 €  
Lammkotelett mit Saisongemüse, Kartoffel Knoblauch Olivenölpüree  
Lamb chop with seasonal vegetables, oliveoil garlic potato puree

**Bistecca** <sup>13</sup> 23,90 €  
Gegrilltes Rumpsteak (200g) mit Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse und Kräuterbutter  
Grilled rump steak with seasonal vegetables, rosemary potatoes and herb butter

**Manzo di Mare e Monti** <sup>1,3</sup> 29,90 €  
Rinderfilet mit gegrillten Scampis an einer Hummersauce, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln  
Beef fillet with grilled scampi on a lobster sauce, seasonal vegetables and rosemary potatoes

**Filetto al Gorgonzola** 27,90 €  
Rinderfilet mit Gorgonzola-Sauce, Spinat und Rosmarinkartoffeln  
Filet of beef with gorgonzola sauce, spinach and rosemary potatoes

**Roastbeef ab 2 Personen / for 2 or more** p. P. 24,50 €  
Roastbeef am Stück gebraten, lauwarm serviert, mit Rosmarinkartoffeln und Salat dazu reichen wir Kräuterbutter und Kräuterquark  
Sirloin roasted pieces, served lukewarm, with rosemary potatoes and salad, served with herb butter and herb quark

**FISCH / PESCE**

**Scampi alla Griglia** <sup>9</sup> 19,90 €  
Gegrillte Scampis mit Aioli und großer Salatbeilage  
Grilled Scampi with aioli and a large salad

**Salmone alla Griglia** 18,90 €  
Gegrilltes Lachssteak mit Spinat und Safran Risotto  
Grilled salmon steak with spinach and risotto with saffron

**Dorata all'Aglio** 21,90 €  
Frische Dorade gefüllt mit Knoblauch und frischen Kräutern an Spinat und Rosmarinkartoffeln  
Gilthead stuffed with garlic and fresh herbs, served with spinach and rosemary potatoes

**Zanderfiletto** 22,90 €  
Gebratenes Zanderfilet mit Saisongemüse, Buttersauce und Kartoffel Knoblauch Olivenölpüree  
Zander filet with fresh seasonal vegetables, butter sauce and oliveoil garlic potato puree

**EXTRAS / EXTRA**

**Saucen:**  
**Sambal Oelek Hollandaise / sambal oelek hollandaise**<sup>3</sup> 2,50 €  
**Gorgonzolasauce / gorgonzola sauce** 2,50 €  
**Kräuterbutter / herb butter** 1,00 €  
**Hummersauce / lobster sauce**<sup>1,3</sup> 3,00 €

**Beilagen:**  
**Saisongemüse / vegetables of the season** 3,00 €  
**Spinat / spinach** 3,00 €  
**Rosmarinkartoffeln / rosemary potatoes** 2,50 €  
**Kartoffel Knoblauch Olivenölpüree / Oliveoil garlic potato puree** 2,80 €

**GEMEINSAM GENIEßEN WIE IN EINER ITALIENISCHEN FAMILIE:  
JE MEHR MITMACHEN, UMSO GÜNSTIGER – AB 4 PERSONEN**

**XII APOSTEL GRILLPLATTE** <sup>9,13</sup>

Rumpsteak, Hähnchenbrust und Lammkotelett mit Saisongemüse, gemischtem Salat und Rosmarinkartoffeln, dazu reichen wir Sambal-Oelek-Hollandaise, Kräuterbutter und Gorgonzolasauce  
Rump steak, chicken breast and lamb chop with Seasonal vegetables, salad and rosemary potatoes, served with sambal oelek, hollandaise, herb butter and gorgonzola sauce

Platte für 4 Personen – pro Person 28,90 €  
Platte für 8 Personen – pro Person 26,90 €  
Platte für 12 Personen – pro Person 24,90 €

**PASTA MISTA**

3 verschiedene Nudelsorten mit 3 verschiedenen Saucen  
3 different types of pasta with 3 different sauces  
für 8 Personen – pro Person 12,90 €  
für 12 Personen – pro Person 11,90 €

**PIZZA MARKUS**

Unsere »Wagenrad« Pizza mit etwas von allem  
Our large pizza with a bit of everything  
für 8 Personen – pro Person 12,90 €  
für 12 Personen – pro Person 11,90 €

## KÄSE UND DESSERT / FORMAGGIO E DOLCE

Tiramisù <sup>9,13</sup>	6,50 €
Crème brûlée <sup>9</sup>	6,50 €
Mousse au Chocolat	6,50 €



Eissorten: pro Kugel 2,40 €

Vanilla, Choc Cherry Crumble, Cookie Dough <sup>9</sup>,  
Chocolate Fudge Brownie, Peanut Butter Cup <sup>9</sup>,  
Caramel Chew Chew, Chunky Monkey, <sup>9</sup>  
Cherry Garcia, Strawberry Cheesecake <sup>9</sup>

**Beachten Sie auch unsere separate Eiskarte!**

**TIPP:**

**Assortimento di Formaggi** <sup>1,2,3,4,9</sup> 12,90 €

Auswahl von fünf italienischen Käsesorten mit  
Früchten und Feigensenf

Selection of five Italian cheeses with fruits and fig mustard



Unsere neuen  
XII APOSTEL Weine  
jetzt auch zu Hause genießen.  
Mitnahmepreis 12,90 €

Eine genaue Beschreibung finden Sie auf Seite 25.



Eine vollständige Übersicht der Allergene können Sie  
gerne einsehen, sprechen Sie unser Servicepersonal an.

**Zusatzstoffe:** 1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 enthält Phenylalaninquelle, 11 mit Phosphat, 12 koffeinhaltig, 13 alkoholhaltig



**KINDERKARTE / BAMBINI**  
 (GERICHTE FÜR KINDER BIS 12 JAHREN)



**Kinderportion Nudeln** 3,00 €  
 Spaghetti oder Penne mit Buttersauce oder Tomaten-Sahnesauce  
 Spaghetti or noodles with butter sauce or creamy tomato sauce

**Kinder Spaghetti Bolognese** 5,00 €  
 Spaghetti mit Rinderragout in Tomatensauce mit Sellerie und Karotten  
 Spaghetti with beef ragout in tomato sauce with celery and carrots

**Kinder-Paglia-e-Fieno con Pollo »Stroh und Heu«** 5,50 €  
 Grüne & gelbe Nudeln mit Hähnchenbrust, Champignons in Tomaten-Sahnesauce  
 Green & yellow pasta with chicken breast, mushrooms in a creamy tomato sauce

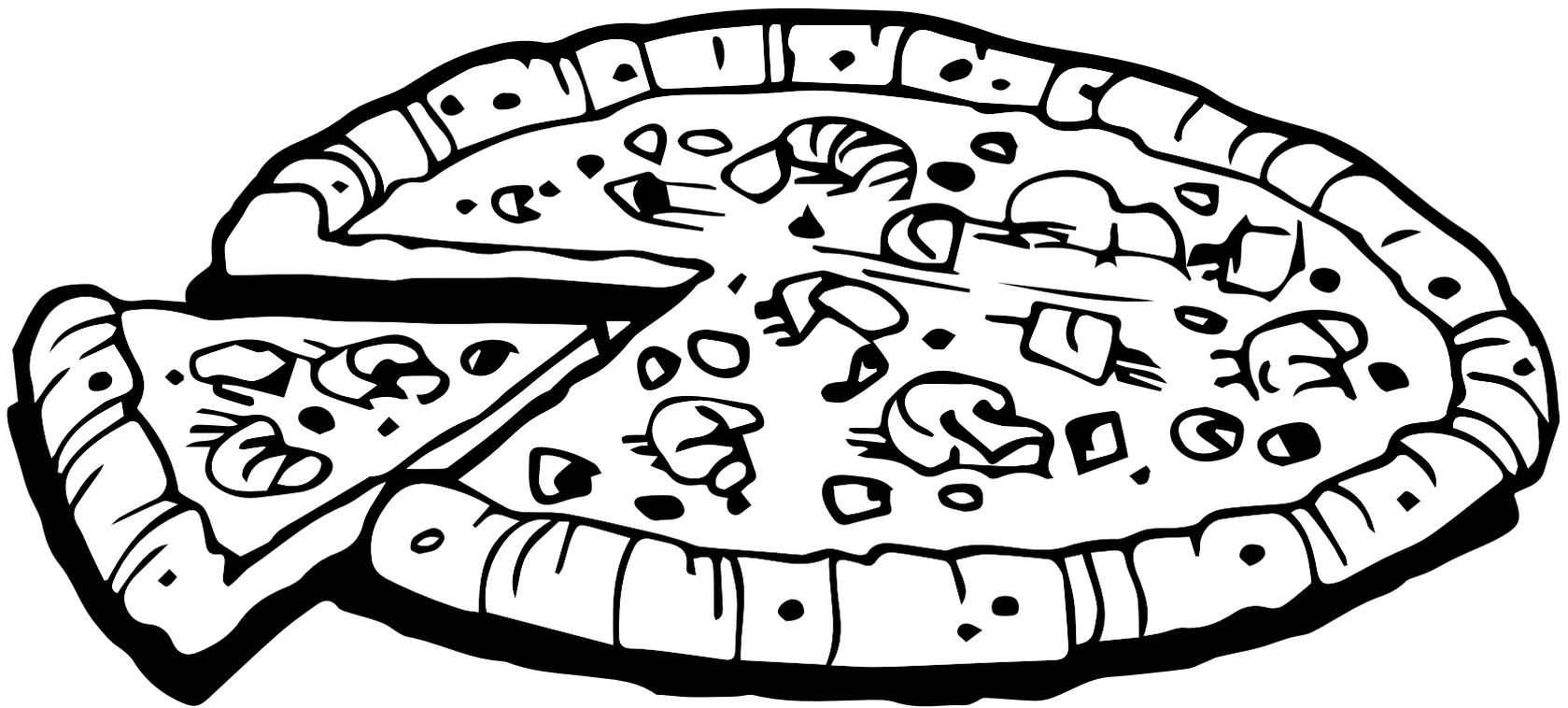


**Kinderpizza Matteo** 4,00 €  
 Tomate, Mozzarella und Basilikum  
 Child's tomato Pizza, with mozzarella and basil

**Tomate, Mozzarella und Salami** 4,00 €  
 Tomato, mozzarella and salami

**Tomate, Mozzarella und gekochter Schinken** 4,00 €  
 Tomato, mozzarella and cooked ham

**Ihr könnt auch gerne andere Gerichte als Kinderportion bestellen, sprecht uns einfach an!**



*Male deine Lieblingspizza...*

*Stifte und andere Malvorlagen bekommt Ihr von unserem Servicepersonal.*

**DESSERT / DOLCE**

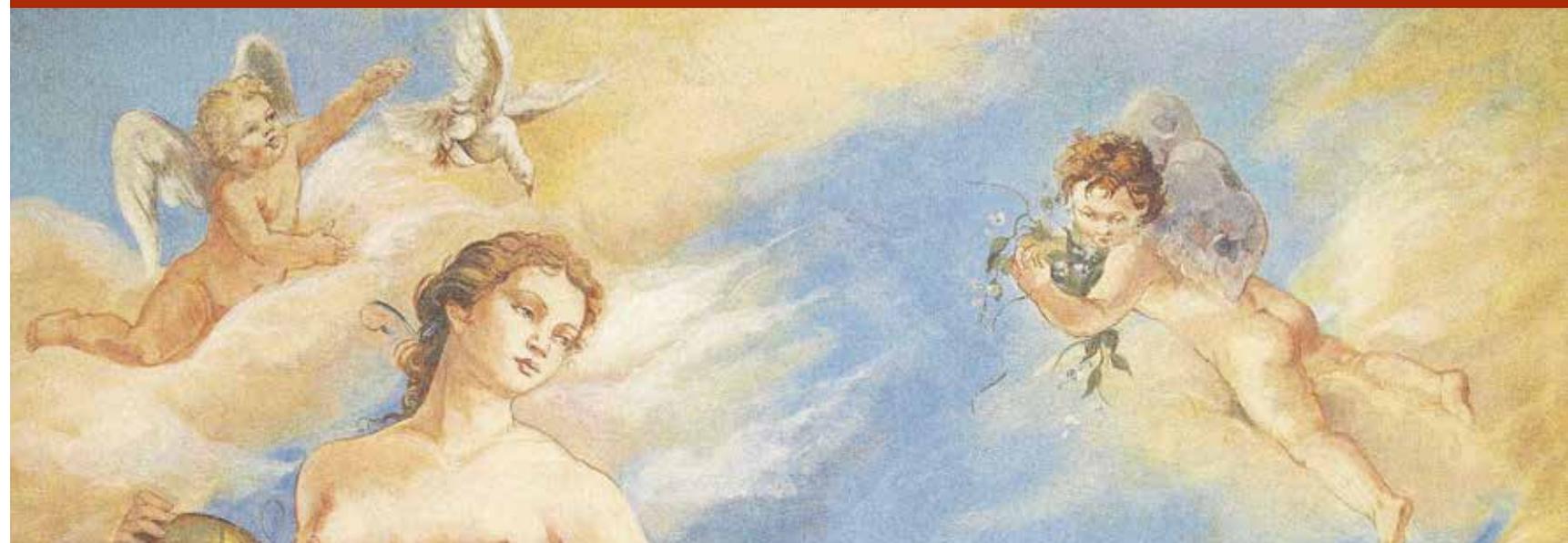
**Eiszwerg „Anton“**  
 Schokolade- und Vanilleeis mit Sahne  
 Chocolate and vanilla ice cream with cream



2,90 €

Schaut auch in unsere Ben & Jerrys Eiskarte, hier gibt es tolle Eisvariationen wie Chunky Monkey oder Caramel Chew Chew.

## DIE FRESKEN BEI DEN XII APOSTELN



**Markenzeichen und Blickfang unseres XII APOSTEL Restaurants sind die opulenten Deckenfresken: italienische Kultur und Lebensfreude pur als optische Krönung eines gelungenen Mahls.**

**Doch was ist ein Fresko, und wie kommen die fröhlichen Bilder an die Decke?**

Schon der Name kommt aus Italien. Malerei »al fresco« bedeutet, dass die Motive frisch auf feuchten Putz gemalt werden. Dabei verbindet sich die Farbe unlösbar mit dem Untergrund. Fresken sind daher wesentlich beständiger als gewöhnliche Wandgemälde, bei denen die Farbe früher oder später abblättert. Darum sind echte Fresken auch so selten: Sie sind sehr schwer herzustellen, denn sie müssen schnell gemalt werden, und die Farbtöne wirken feucht ganz anders als später nach dem Trocknen. Um dabei nicht tage- oder wochenlang auf dem Rücken liegen zu müssen, wie z.B. Michelangelo in der Sixtinischen Kapelle, nutzt unser Künstler Francesco die sogenannte Strappo-Technik, die im 18. Jahrhundert entwickelt wurde: Das Fresko wird zunächst auf eine

frische Putzschicht an einer normalen Wand oder Halterung aufgetragen. Danach wird es mit wasserlöslichem Leim bestrichen und mit dünnem Tuch abgedeckt. Dann wird das Tuch ruckartig von der Wand gerissen: Das gemalte Fresko klebt daran. Nun wird auf die Rückseite des Freskos mit einem nicht-wasserlöslichen Leim eine feste Leinwand geklebt und schließlich das vordere Tuch vorsichtig mit warmem Wasser abgelöst. Mit der Leinwand als Träger werden die Fresken dann Stück für Stück an der Decke angebracht. Ein Blick nach oben zeigt Ihnen, wie eindrucksvoll diese alte Technik funktioniert!

## WERTGUTSCHEINE

**Auf der Suche nach einem Geschenk?**

**Überraschen Sie Ihre Freunde oder Bekannten doch einfach einmal mit einem Gutschein für unser Restaurant oder Hotel.**

**Sprechen Sie unser Servicepersonal an.**



**WARME & KALTE GETRÄNKE /  
BIBITE CALDE & FREDDE**

**SÄFTE / SUCCI**



Apfelsaft	Glas 0,2 l	2,70 €
Orangensaft	Glas 0,2 l	2,70 €
Ananassaft	Glas 0,2 l	2,70 €
Maracujanektar	Glas 0,2 l	2,70 €
Johannisbeersaft	Glas 0,2 l	2,70 €
Rhabarbersaft	Glas 0,2 l	2,70 €
Grapefruitsaft	Glas 0,2 l	2,70 €
Pfirsichnektar	Glas 0,2 l	2,70 €
Bananennektar	Glas 0,2 l	2,70 €
Kirschnektar	Glas 0,2 l	2,70 €
Tomatensaft	Glas 0,2 l	2,70 €
Großer Saft	Glas 0,4 l	4,80 €
Saftschorle	Glas 0,2 l	2,70 €
	Glas 0,4 l	4,10 €

**BIERE / BIRRE**

Reissdorf Kölsch vom Fass	Glas 0,2 l	2,00 €
Warsteiner Pils vom Fass	Glas 0,3 l	2,95 €
	Glas 0,5 l	3,95 €
König Ludwig Weißbier vom Fass	Glas 0,3 l	3,10 €
	Glas 0,5 l	4,20 €
König Ludwig Weißbier Dunkel	Flasche 0,5 l	4,20 €
König Ludwig Weißbier Kristall	Flasche 0,5 l	4,20 €
Alsterwasser		
mit Orangenlimonade 2) 5)	Glas 0,3 l	2,95 €
oder Zitronenlimonade 5)	Glas 0,5 l	3,95 €
Reissdorf Kölsch alkoholfrei	Flasche 0,33 l	2,95 €
Warsteiner herb alkoholfrei	Flasche 0,33 l	2,95 €
Warsteiner Radler alkoholfrei	Flasche 0,33 l	2,95 €
Weißbier alkoholfrei	Flasche 0,50 l	3,95 €
Malzbier	Flasche 0,33 l	3,00 €
Fassbrause	Flasche 0,33 l	2,95 €

**WARME GETRÄNKE / BIBITE CALDE**



Caffè	2,50 €
Caffè entkoffeiniert	2,50 €
Espresso	2,20 €
Espresso Doppio	3,70 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Latte Macchiato	3,40 €
Cappuccino	2,90 €
Caffè Flavour	+ 0,40 €
Karamell, Mandel, Cocos, Vanille, Zimt	
Extra Shot Espresso	+ 1,00 €
Laktosefreie Milch	+ 0,50 €
Heiße Milch mit Honig	2,80 €
Heiße Zitrone mit Honig	2,80 €
Schokolade mit Sahne	3,40 €
Frische Minze Ingwer	3,50 €
Frische Minze	3,30 €
Tee – verschiedene Sorten	2,60 €
Grüner Tee, Jasmin Green Tee, Earl Grey, Pfefferminze, Darjeeling, English Breakfast, Rooibos-Vanille	

**ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / BIBITE ANALCOLICHE**

THOMAS HENRY® Bitter Lemon <sup>3</sup> , Tonic Water <sup>3</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup> , Cherry Blossom <sup>2</sup> , Mystic Mango <sup>2</sup> , Mystic Grapefruit <sup>2</sup>		Flasche 0,2 l	2,90 €
Red Bull <sup>2</sup>		Dose 0,25 l	3,80 €
Coca-Cola <sup>1,2</sup> , Coca-Cola light <sup>1,2,4,6</sup> Fanta <sup>2,5</sup> , Sprite		Glas 0,3 l	3,20 €
		Glas 0,5 l	4,95 €
Coca-Cola Zero <sup>1,2,4,6</sup>		Flasche 0,2 l	2,50 €
Orangina <sup>2</sup>		Flasche 0,2 l	1,90 €
Gerolsteiner Naturell Gourmet	Flasche 0,25 l		3,20 €
Gerolsteiner Naturell Gourmet	Flasche 0,75 l		5,90 €
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	Flasche 0,25 l		3,20 €
Gerolsteiner Sprudel Gourmet	Flasche 0,75 l		5,90 €

Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig; 2 mit Farbstoff; 3 chininhaltig; 4 mit Süßstoff; 5 mit Antioxidationsmittel; 6 enthält eine Phenylalaninquelle

## SALUTE!

### OFFENE WEINE / VINI AL BICCHIERE

	0,2 l	0,5 l	1,0 l
XII APOSTEL WHITE &	4,90 €	12,90 €	24,00 €
XII APOSTEL RED	4,90 €	12,90 €	24,00 €

	0,2 l	0,5 l
<b>WEISS</b>		
Pinot Grigio	5,40 €	13,50 €
Sauvignon Blanc	5,40 €	13,50 €
Lugana	6,50 €	15,10 €
<b>ROT</b>		
Merlot	5,40 €	13,50 €
Chianti	5,40 €	13,50 €
<b>ROSÉ</b>	5,40 €	13,50 €
<b>WEINSCHORLE</b>	4,50 €	

### APERITIVO MILANO

<b>Aperol Spritz</b> (Prosecco mit Aperol, Orange & Soda)	0,2 l	6,50 €
<b>Veneto Spritz</b> (Grauburgunder mit Aperol, Orange & Soda)	0,2 l	6,50 €
<b>Lillete</b> (5 cl Lillet blanc, Weißwein, Soda, Gurken)	0,2 l	7,00 €
<b>Lillet Hugo</b> (5 cl Lillet blanc, Minze, Limette, Holundersirup & Soda)	0,2 l	7,00 €
<b>Lillet rosé Hugo</b> (Lillet rosé, Thomas Henry „Cherry Blossom“ Tonic, Minze & Limette)	0,2 l	7,00 €
<b>Martini Fiero</b> mit Tonic Water	0,2 l	7,00 €
<b>Martini Bianco</b> mit Tonic Water	0,2 l	7,00 €

### APE RITIF / APERITIVO

Lillet blanc	5 cl	3,90 €
Lillet rosé	5 cl	3,90 €
Martini Rosso	5 cl	3,90 €
Martini Fiero	5 cl	3,90 €
Martini Bianco	5 cl	3,90 €
Martini Dry	5 cl	3,90 €
Pernod <sup>2</sup>	4 cl	3,90 €
Ricard	4 cl	3,90 €
Cynar <sup>2</sup>	4 cl	3,90 €
Campari <sup>2</sup>	4 cl	3,90 €
Tio Pepe	4 cl	3,90 €
Sandeman Sherry		
»Cream«, »Medium« oder »Dry« Sherry	4 cl	3,90 €
Sandeman Port Tawny	4 cl	3,90 €
Sandeman Port White	4 cl	3,90 €



### APERITIF / APERITIVO

Aperol auf Eis	4 cl	3,90 €
Prosecco	0,1 l	3,80 €
Prosecco auf Eis	0,2 l	7,50 €

### DIGESTIF / DIGESTIVO

Averna	2 cl	2,80 €
Ramzotti	2 cl	2,80 €
Fernet Menta <sup>2</sup>	2 cl	2,80 €
Fernet Branca	2 cl	2,80 €
Jägermeister	2 cl	2,80 €
Limoncello	2 cl	2,80 €

### KLARE BRÄNDE / VODKA

Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	3,70 €
Malteserkreuz	2 cl	3,70 €
Tequila Sierra »White«	2 cl	3,70 €
Tequila Sierra »Gold« <sup>2</sup>	2 cl	3,70 €
Russian Standard Vodka	2 cl	3,90 €
Vodka Absolut	2 cl	3,90 €

### LIKÖRE / LIQUORI

Sambuca Molinari	2 cl	2,80 €
Cointreau	4 cl	3,80 €
Grand Marnier <sup>2</sup>	4 cl	3,80 €
Amaretto di Saronno	4 cl	3,80 €
Bailey's Irish Cream <sup>2</sup>	4 cl	3,80 €
Licor 43	4 cl	3,80 €

### XII APOSTEL GRAPPA

Hausgrappa	2 cl	4,90 €
------------	------	--------

Ausgewählte NONINO Grappen finden Sie auf Seite 24

### Alde Gott

Himbeergeist	2 cl	5,50 €
Mirabelle	2 cl	5,50 €
Obstbrand	2 cl	5,50 €
Williams Birnenbrand	2 cl	5,50 €
Zwetschge	2 cl	5,50 €

## FLÜSSIGE GENÜSSE VON PRICKELND BIS KRÄFTIG

## PROSECCO

Scavi & Ray Frizzante DOC 0,75 l 31,00 €  
Perlende Frische mit einem zarten Duft von Zitrus und Apfel.

Spumante extra dry Argento – Val d'Oca 34,00 €  
Colli Trevigiani. Feinfruchtige Nase nach Pfirsich und grünem Apfel, dezente Säure, feine Perlage.

JOS – Prosecco Val d'Oca Frizzante, 28,80 €  
Treviso DOC. Duftet nach Pfirsich und Apfel, fruchtige Eleganz bei feiner Perlage, trocken aber nicht zu herb.

## CHAMPAGNER , BRUT

Moët & Chandon Impérial 0,75 l 79,00 €  
1,5 l 165,00 €

Moët & Chandon rosé 0,75 l 89,00 €

Ruinart Blanc de Blanc 0,75 l 99,00 €

Ruinart rosé 0,75 l 99,00 €  
1,5 l 199,00 €



## GIN

Bombay Sapphire Gin 2 cl 3,90 €

Tanqueray London Dry Gin 2 cl 3,90 €

Hendrick's Gin 2 cl 4,20 €

Bosford Rosé Gin 2 cl 3,90 €

Gin de Cologne EST.2017 2 cl 4,60 €

Wählen Sie zwischen unseren verschiedenen Tonic- und Lemonsorten von THOMAS HENRY auf Seite 15.

## COGNAC

Martell Fine Cognac 4 cl 6,40 €

Hennessy Fine de Cognac 4 cl 7,80 €

Rémy Martin V. S. O. P. 2) 4 cl 7,80 €

Hennessy X. O. 4 cl 13,80 €

## BRANDY

Vecchia Romagna 4 cl 5,80 €

Gardenal Mendoza 4 cl 7,40 €

Calvados Calvador 4 cl 7,90 €

## RUM

Bacardi Carta Blanca 4 cl 5,30 €

Havana Club 3 años 4 cl 5,30 €

Myers's Rum 4 cl 6,30 €

Plantation 3 Stars White 4 cl 5,60 €

Bacardi Carta Oro 4 cl 5,30 €

## WHISKEY

## SCOTCH

Ballantine's<sup>2</sup> 4 cl 6,00 €

Johnnie Walker Red Label<sup>2</sup> 4 cl 6,00 €

Johnnie Walker Black Label<sup>2</sup> 4 cl 8,00 €

Chivas Regal 12 Jahre<sup>2</sup> 4 cl 7,00 €

## SINGLE MALT

Glenmorangie Original 4 cl 7,20 €

## SCOTCH MALT

The Glenlivet<sup>2</sup> 4 cl 7,00 €

Ardbeg 10 Jahre 4 cl 8,40 €

Bowmore 12 Jahre 4 cl 8,40 €

Auchentoshan 18 Jahre 4 cl 8,40 €

## IRISH MALT

Bushmills Malt<sup>2</sup> 4 cl 8,00 €

## IRISH

Jameson<sup>2</sup> 4 cl 7,00 €

## CANADIAN

Canadian Club<sup>2</sup> 4 cl 7,00 €

## BOURBON

Jim Beam 4 cl 6,00 €

Jack Daniel's 4 cl 7,00 €

GEMIXT ODER KLARE - FÜR JEDEN GESCHMACK

COCKTAILS

<b>Caipirinha</b> Pitú, brauner Zucker, Lime Juice, Limette	9,50 €
<b>Mojito</b> Bacardi Carta Blanca, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda Water	9,50 €
<b>Bacardi Razz Mojito</b> Bacardi Razz, Minze, weisser Zucker, Soda, Limette, Himbeeren	9,50 €
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	9,50 €
<b>Piña Colada</b> Bacardi Carta Oro, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	9,50 €
<b>Mai Tai</b> Old Pascas 73er, Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, Mandelsirup, Ananassaft	9,50 €
<b>Planter's Punch</b> Myer's Rum, Lemon Juice, Grenadine, Orangensaft, Angostura	9,50 €



WODKA & GIN LONGDRINKS

<b>GIN TONIC</b>		
<b>Bombay Sapphire</b> - Thomas Henry Tonic	4 cl	9,50 €
<b>Hendrick's Gin</b> - Thomas Henry Tonic	4 cl	11,30 €
<b>Tanqueray Gin</b> - Thomas Henry Tonic	4 cl	9,50 €
<b>Bombay Gin</b> - Thomas Henry Tonic	4 cl	9,50 €
<b>Rosè Gin</b> - Thomas Henry Tonic	4 cl	9,50 €
<b>WODKA</b>		
<b>Russian Standard</b> - Thomas Henry Lemon <sup>3</sup>	4 cl	9,50 €
<b>Russian Standard</b> - Red-Bull <sup>3</sup>	4 cl	9,50 €

LONGDRINKS

<b>Bacardi</b> - Coca Cola	4 cl	9,50 €
<b>Bacardi</b> - Orangensaft	4 cl	9,50 €
<b>Jim Beam</b> - Coca Cola	4 cl	9,50 €
<b>Cuba Libre</b> (Bacardi Carta Oro - Coca Cola)	4 cl	9,50 €
<b>Blanco 43</b> (Likör 43er - kalte Milch)	4 cl	6,50 €
<b>Jack Daniels</b> - Coca Cola	4 cl	9,50 €
<b>Jägermeister</b> - Red Bull	4 cl	8,00 €

SPECIAL

<b>St-Germain Cocktail</b> Prosecco, Wasser, St. Germain	0,2 l	6,50 €
	1 l	30,00 €

Gerne servieren wir Ihnen auch andere Longdrinks. Sprechen Sie unser Servicepersonal an.



<b>Ipanema</b> Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Lime Juice	6,50 €
<b>San Francisco</b> Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine	6,50 €
<b>Coconut Kiss</b> Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokos	6,50 €

Zusatzstoffe: 1) koffeinhaltig; 2) mit Farbstoff; 3) chininhaltig

## WEINE IM XII APOSTEL



Liebe Weinfreunde,

gemeinsam mit dem Team vom XII Apostel haben wir für Sie eine neue Weinkarte zusammen gestellt.

Dies ist einerseits eine sehr vergnügliche Aufgabe, da man im Vorfeld eine Vielzahl von ausgezeichneten Weinen verkosten darf.

Andererseits ist es auch sehr verantwortungsvoll, da eine ausgewogene Weinkarte auch immer ein Aushängeschild eines guten Restaurants ist und natürlich den Geschmack der Gäste treffen sollte.

Eine Weinkarte ist auch immer eine Abbildung der Herkunftsländer der Weine, in diesem Fall Italien und Deutschland. Traditionen werden gepflegt, Innovationen werden ersonnen, bekannte Weingüter wie z.B. Fontanafredda aus dem Piemont finden sich neben jungen, aufstrebenden Winzern wie Christian Hirsch aus Württemberg.

Die echten Entdeckungen finden sich naturgemäss abseits der ausgetretenen Pfade.

Haben Sie z.B. schon mal von der roten Rebsorte REBO gehört? Nahezu unbekannt, doch wer diesen Wein einmal getrunken hat, wird sich auf das nächste Glas freuen. Die Weine vom Weingut Bruno Franzosi sind wirklich für eine Überraschung gut.

Welcher Wein passt eigentlich zu welchen Speisen? Ganz einfach, der der IHNEN dazu schmeckt! In diesem Sinne – in freundlichen Weinvernehmen

Volker Wegener  
Weinakademiker WSET

## UNSERE EMPFEHLUNG

## 2014er Württemberg

Lemberger, Pinot Noir und Cabernet.

**CH – Cuvée Hirsch, Grosses Geweih**  
Der Lemberger sorgt für Ausdruck und Würze, der Pinot für Eleganz und Trinkfluss, der Cabernet für Kraft und Fülle. Ausbau in schwäbischen Barriquefässern.

Dieser Wein wurde vom DFB unter 450 Weinen als VIP-Wein für alle Länderspiele bis 2019 ausgewählt.

Christian Hirsch, Württemberg

0,75 l Flasche  
44,70 €





FLASCHENWEINE AUS ITALIEN

Seit der Antike spielt der Wein in der italienischen Kultur eine große Rolle. Von hier aus wurde von den Legionen Roms im Altertum der Weinbau nach ganz Europa und darüber hinaus in die Welt gebracht und ist in zahlreichen Ländern bis heute das Vermächtnis der römischen Eroberer. Lange, nachdem das römische Reich niedergegangen war, bestand diese Kulturtechnik in Italien weiter, wenn auch nicht kontinuierlich auf gleichbleibendem Niveau.

WEISSWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO BIANCO



2016/17er Friaul

100 % Chardonnay  
Erzeuger: Ca Bolani

**Chardonany Ca'Bolani Friuli DOC**

Elegant und fein, fruchtig und blumig, erinnert an Renette-Apfel, Kaiser-Birne, Salbei, Thymian und Rosmarin. Im Mund zeigt er sich entschlossen, mitreißend und frisch. Ausgewogen, mit lang anhaltender Frucht im Finale.

0,75 l Flasche 24,90 €

2016er Trentino

100 % Pinot Grigio  
Erzeuger: Concilio

**Pinot Grigio DOC**

Cremige, weiche und elegante Art.

0,75 l Flasche 24,70 €



2016/17er **Piemont** **Gavi di Gavi DOCG – I Ronchetti** 33,40 €  
100 % Cortese  
Erfrischende, blumige Art. Duft nach Aprikosen, Minze und Melisse.  
Erzeuger: Marco Bonfante

2016er **Piemont** **Pradalupo Roero Arneis DOCG** 33,90 €  
100 % Roero Arneis  
Exotische Früchte, reife Birnen und eine Nuance Honig in der Nase. Schöne Fruchtigkeit am Gaumen, saftig, frische Länge: Ein Arneis-Prototyp!  
Erzeuger: Fontanafredda

WEISSWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO BIANCO

2016/17er Friaul

100 % Sauvignon blanc  
Erzeuger: Cantine Bidoli

**Sauvignon Blanc Grave del Friuli DOC**

Bukett von Südfrüchten und Cassis, aromatisch und gehaltvoll.

0,75 l Flasche 24,90 €

ROTWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO ROSSO



2017er **Lugana** **Lugana DOP „Limne“** 34,70 €  
100 % Trebbiano di Lugana  
Grüne Früchte, Äpfel, leicht und beschwingt, am Gaumen sehr fruchtig mit ganz weicher Säure. Herrlicher Sommerwein.  
Erzeuger: Tenuta Rovaglia

2016/17er **Lombardei** **Bianco di Custoza** 26,90 €  
Cuvee aus Lombardei intensive Apfel- und Pfirsicharomatik, langes saftiges Fruchtfinale mit Noten von frischen Trebbiano Toscano, Kräutern.  
Garganega, Cortese, Erzeuger: Azienda Agricola Gorgo Tocai Friulano

2016/17er **Sizilien** **Cataratto Y 2016, IGT – Bio** 34,70 €  
100 % Cataratto  
Sizilien Frische, grüne Noten, Apfelblüten, wirkt frisch und lebhaft, ohne übermäßige Schwere, sehr anpassungsfähiger Wein.  
Erzeuger: Baglio di Pianetto

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN

ROTWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO ROSSO



**2014er Piemont**

100 % Barbera  
Erzeuger: Marco Bonfante

**Barbera d'Asti DOCG**

Intensives rubinrot, voll, sortentypisch, körperreich, runde, weiche Tannine, sehr gute Struktur.

0,75 l Flasche **24,90 €**



**2015er Piemont**

100 % Barbera

**Raimonda Barbera d'Alba DOC**

Ausgeprägte, charakteristische Nase, zeitgleich fruchtig und blumig. Zarte Holznoten, Würze und Vanille vervollständigen die Aromatik.

0,75 l Flasche **37,60 €**

**2012er Piemont**  
100 % Nebbiolo

**Barolo Vigna La Rosa DOCG 139,00 €**

Rubinrote Reflexe und (noch) granatfarben: ein junger Barolo. Feingliedrige prägnante Nase geprägt von intensiver Aromatik von roten Beeren und feiner Würze. Auch am Gaumen noch jugendlich, zeigt schon anmutige piemontesische Eleganz.

**2016er Sizilien**  
100 % Nero d'Avola

**Rosso Terre di Campo Nero d' Avola Sasso IGT 24,90€**

Der Terre besitzt eine herrliche Kirschennote, intensive Aromen von Gewürzen, saftig und lecker.

ROTWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO ROSSO

**2015er Abruzzen**

**Montepulciano d' Abruzzo DOC 24,90 €**

Vollfruchtig, gehaltvoll, geschmeidig, würzig, nachhaltig, groß!  
Erzeuger: Dino Illuminato

**2013/14er Toskana**  
Cuvée aus Sangiovese und

**Chianti Classico DOC 38,40 €**

Harmonisch, trocken, gute Struktur und samtige Stoffigkeit.  
12 Monate Ausbau in slawonischer Eiche.  
Erzeuger: Castello d'Albola



**2016er Lombardei**

100 % Rebo  
Erzeuger: Azienda Agricola Bruno Franzosi

**Benaco Breciano IOP**

Rebo – eine autochtone Rebsorte des Gardasees. Würzig-intensives Bukett, der Geschmack ist vollmundig, warm, harmonisch und ausgewogen.

0,75 l Flasche **34,70 €**



**2014er Veneto**

Cuvée aus Corvina Veronese, Rondinella und Molinara  
Erzeuger: Stefano Accordini

**Amarone della Valpolicella Classico**

Dezentes Vanillearoma, Rumtopfparomen, unglaubliche Konzentration und Kraft, ganz großer Wein.

0,75 l Flasche **89,00 €**



FLASCHENWEINE AUS ITALIEN

ROTWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO ROSSO

**2013/14er Toskana** Sangiovese Toscana IGP 38,00 €  
100 % Sangiovese  
Rubinrot, fruchtig-nachhaltig in der Nase. Der Wein ist kraftvoll, fruchtig-würzig, von sehr guter Länge. Ausbau zu 50 % in Barriques, 50 % im Edelstahl.  
Erzeuger: Luigi Brunetti



**2012er Toskana**

Cuvee aus Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon  
Erzeuger: Luigi Brunetti

**Brunetti Rosso di Toscana IGP**

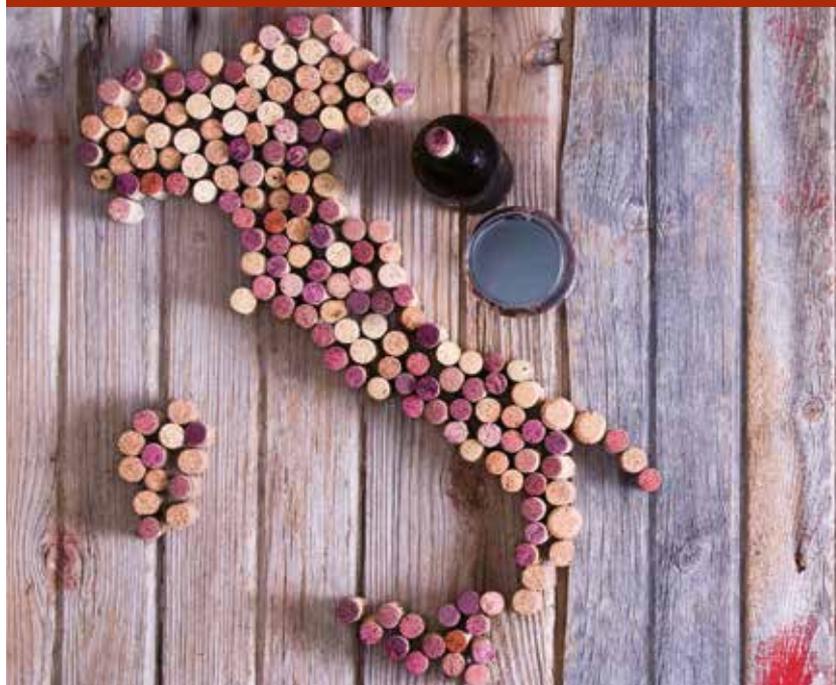
Der Brunetti Rotwein ist von intensiver Farbe, kräftigem Körper und hoher Intensität. Er hat ein kräftiges Bukett von Kirschen und Pflaumen, sowie etwas Lakritze. Ausbau: 18 Monate in französischen Barrique-Fässern.

0,75 l Flasche 64,00 €

**2015er Toskana** Le Volte dell' Ornellaia 64,00 €  
Cuvee aus Merlot, Sangiovese und Cabernet  
Le Volte dell' Ornellaia kombiniert die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter, großzügiger Fülle mit Struktur und Komplexität. Der zugängliche Stil von Le Volte dell' Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon spiegelt die Philosophie und das Savoir-Faire von Ornellaia wider.

**2016er Apulien** Primitivo Manduria DOC 33,70 €  
100 % Primitivo  
Dunkelrot, reife Brombeeren, Kräuterwürze und etwas Tabak, mild, viel Kraft.

ROSÉ (0,75 L FLASCHE) / VINO ROSÉ



**2017er Toskana** Aulo Rosé, Toscana Rosé IGT 34,80 €  
Cuvee aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Syrah  
Im Bukett dominieren Waldfrüchte und Himbeeren. Am Gaumen ist der Aulo erfrischend, dennoch kraftvoll, elegant und ausgewogen.  
Erzeuger: Luigi Brunetti



**2017er Lombardei**

Cuvee aus Gropello, Marzemino und Barbera  
Erzeuger: Tenuta Rovaglia

**Garda Classico Charetto „Miti“ DOP**  
Leuchtend lachsfarben, Grape fruit, Quitte und Pomeranze, am Gaumen herrlich frisch und unglaublich süffig.

0,75 l Flasche 36,70 €



**2016er Lombardei**

Cuvée aus Corvina, Rondinella, Molinara

**Bardolino Charetto DOP**  
Brilliantes Rosa mit Kirschroten Reflexen. Erfrischendes Bukett von frischen Himbeeren und Kirschen mit einem dezenten Blütenaroma. Trocken, mit guter Struktur und fruchtigem Nachhall.

0,75 l Flasche 24,90 €

FLASCHENWEINE AUS DEUTSCHLAND

WEISSWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO BIANCO



**2016er Mosel**

100 % Riesling

**1648 – Traditions-Riesling trocken**

Der Gutswein von Thanisch. Elegante Säure, knackige Mineralität. Im Aroma reifer Boskop-Äpfel und exotische Früchte.

**0,75 l Flasche**

**24,90 €**

**2016er Nahe**  
100 % Scheurebe

**Scheurebe feinherb 24,80 €**

Eine elegante, mineralische und saftige Scheurebe mit weicher Säure und spannender fruchtiger Aromatik.

**2016er Nahe**  
100 % Weissburgunder

**Weissburgunder trocken 34,70 €**

Elegant, vielschichtige Aromen, feine Frucht, gewachsen auf rotem und blauem Schiefer, milde Säure.

WEISSWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO BIANCO



**2016er Rheinhessen**

100 % Grauer Burgunder  
Erzeuger: Weingut Espenhof

**Espenhof Grauer Burgunder Gutswein**  
Komplexes Bukett von Äpfeln, Zitrusfrucht, Honig und Kräutern.

**0,75 l Flasche**

**24,90 €**



IHRE VERANSTALTUNG IM XII APOSTEL

Für alle Fragen und zur Buchung Ihres Events rufen Sie uns bitte an oder schicken Sie uns eine E-Mail an:

Telefon: 0221 - 292 166-20 oder -21  
E-Mail: [event-koeln@xii-apostel-koeln.de](mailto:event-koeln@xii-apostel-koeln.de)



## GRAPPA DI NONINO

Die Familie Nonino widmet sich seit 1897 der Kunst der Destillation. Im ersten Jahrhundert ihrer Tätigkeit hat sie sich durch professionelle Einstellung, künstlerische Erneuerung und das ständige Bemühen um Qualität hervorgetan.



## GRAPPA IL MERLOT 6,50 €

## »MONOVITIGNO«

Kristallin, weich und rund. Der Duft erinnert an das Abkeltern der Maische.

## AMARO 6,50 €

Außergewöhnlicher Geschmack nach Gebirgskräutern, verfeinert mit ÜE®, Nonino Traubenbrand, im Barrique ausgebaut

GRAPPA IL SAUVIGNON BLANC  
„Monovitigno“ 6,50 €

Elegant, aromatisch, Duft nach Vanille, Brot, Holunderblüten und grünem Paprika

## ÛE UVABIANCA 6,80 €

Frisch, duftend, kristallin und leicht aromatisch, mit der besonderen Eleganz der Ursprungsreben. ÜE® Uvabianca® wird bei circa 12 °C serviert. Vor dem Verkosten sollte das Destillat einige Minuten im Glas ruhen: Durch die Sauerstoffaufnahme kommt der Geruch zur Geltung, die Harmonie Nase-Gaumen wird vollkommener.

## Il Prosecco 6,80 €

24 Monate Riserva-In Barriques und kleinen Fässern gereift, bernsteinfarben mit Goldreflexen, weich und blumig mit Mandel und Grünapfelbouquet

## GIOIELLO D'ACACIA 7,50 €

Dieses Destillat ist elegant, sehr fein und entspricht völlig dem Duft und dem Geschmack des Akazienhonigs.

## GRAPPA DI PICOLIT 10,50 €

## »MONOVITIGNO«

Einzigartig in Charakter und Eleganz, schmeckt nach Waldhonig, Akazienblüten, Quitten und frisch gepflückten Feigen

## GRAPPA DI VERDUZZO 10,50 €

## »MONOVITIGNO«

Elegant und trocken, mit Waldhonigduft

## ÛE LA RISERVA 14,50 €

## DEI 'CENT' ANNI'

Nonino 14 ano

Der ÛE La Riserva dei Cent'anni ist ein 14 Jahre gereifte Cuvée aus verschiedenen ÜE® Monovitigni®. Trauben ausgewählter Sorten werden bei richtiger Reife von Hand gelesen, damit das Aroma und der Geschmack der Rebe erhalten bleibt. Der optische Eindruck ist intensiv bernsteinfarbend, klar und einladend. Er verfügt über leichte Gewürznoten von Safran, Zimt, Curry, Muskatnuss und einen Duft von Trockenfrüchten und frisch geschälten Mandeln – lang anhaltend.



FC Viktoria Köln 1904 e.V  
Mein Verein, *rechts vom Rhein!*



Bei den XII Aposteln  
gibt's die besten  
Pizzen...

... bei uns die beste  
Stadionwurst!

ANNO 1904! III JAHRE!

Tickets und Termine unter [www.viktoria1904.de](http://www.viktoria1904.de)

## UNSERE VERANSTALTUNGEN ZU KARNEVAL

**KÖLLE  
ALAAF!**

WEIBERFASTNACHT  
28.02.2019

BEI DEN  
XII APOSTELN!

Lernen Sie das XII APOSTEL Köln Heumarkt auch mal anders kennen. Mit DJ, lecker Kölsch und Flying Pizza erleben Sie eine tolle Karnevalsparty in unserem Restaurant. Ihre Reservierungswünsche für den 28.02.2019 nehmen wir ab dem 03.01.2019 unter [karneval@xii-apostel-koeln.de](mailto:karneval@xii-apostel-koeln.de) entgegen.

**XII APOSTEL®**  
[WWW.XII-APOSTEL-KOELN.DE](http://WWW.XII-APOSTEL-KOELN.DE)

# XII APOSTEL Hotel



Übernachten im Herzen von Köln? Relaxen nach einem Business-Termin oder Messebesuch? Die schönsten Seiten der Domstadt bequem entdecken? Oder einfach nach einem guten Essen in unserem XII APOSTEL Restaurant entspannen?

Das XII APOSTEL Hotel Albergo erwartet Sie jederzeit, mit angenehmer italienischer Atmosphäre und allem Komfort eines zentral gelegenen Stadthotels. Mit modern eingerichteten Zimmern und mit echter XII APOSTEL Gastfreundschaft!

Für einen guten Start in den Tag:  
Das XII APOSTEL Frühstücks-Buffet  
im Restaurant genießen Sie als Hotelgast  
für nur 12,50 € (täglich von 6:00 bis 10:30 Uhr).

XII APOSTEL®



HOTEL ALBERGO



<http://www.facebook.com/12ApostelHotelAlbergo>  
<https://www.instagram.com/xiiapostelhotelalbergo>



## Reservierung:

Telefon: 0221 - 250 851-97  
E-Mail: [rezeption@xii-apostel-koeln.de](mailto:rezeption@xii-apostel-koeln.de)  
WWW.XII-APOSTEL-KOELN.DE

## XII APOSTEL Flash Deal

Buchen Sie unseren XII APOSTEL Flash Deal!

- inkl. kostenfreiem WLAN-Zugang auf dem Zimmer
- inkl. Kind (bis 6 Jahre) kostenfrei im Bett der Eltern

Preis pro Nacht und Zimmer

65,00 €\*

Die Verfügbarkeiten können Sie jederzeit telefonisch oder per Email erfragen.

Buchbar per Telefon: 0221 - 250 851-97  
E-Mail: [rezeption@xii-apostel-koeln.de](mailto:rezeption@xii-apostel-koeln.de)

### \*Buchungsbedingungen:

Die Reservierung ist nur unter der Angabe einer gültigen Kreditkartennummer möglich. Wir behalten uns vor, den Gesamtbetrag der Reservierung bereits am Tag der Buchung von der hinterlegten Kreditkarte zum Abzug zu bringen. Eine kostenfreie Stornierung, Änderung oder Umbuchung ist nicht möglich. Die Stornierungsgebühr beträgt 100% der zum Buchungszeitpunkt ausgewiesenen Gesamtsumme, zzgl. örtlicher Kurtaxe/Beherbergungsgebühren (5% auf die Logisrate).





## Arrangement – Paolo

### Unsere Leistungen für Sie:

- 1 Übernachtung im Doppelzimmer
- inkl. einer Pizza nach Wahl
- inkl. unserem reichhaltigen italienischen Frühstücks-Buffet
- inkl. kostenfreiem WLAN-Zugang auf dem Zimmer
- inkl. Kind (bis 6 Jahre) kostenfrei im Bett der Eltern

**Preis Einzelzimmer pro Nacht und Zimmer 95,00 €\*  
Preis Doppelzimmer pro Nacht und Zimmer 115,00 €\***

Die Verfügbarkeiten können Sie jederzeit telefonisch oder per Mail erfragen.



## Arrangement Konzert-Spezial

### ... zu allen Konzert-Ereignissen in der Lanxess Arena, unsere Leistungen für Sie:

Egal ob Lady Gaga, Bruce Springsteen oder Stanfour, beim Vorzeigen Ihrer Konzertkarte erhalten Sie 10 % Rabatt auf den tagesaktuellen Zimmerpreis.

- 10% Rabatt auf den Logisanteil bei Vorlage eines Tickets für eine Konzert-, Musical- oder Theatervorstellung in Köln. Gültig von Januar bis Dezember 2018 (außerhalb von Messe- und Kongresszeiten)

**Preis: Bitte erfragen Sie unseren aktuellen Tagespreis\***  
(Nicht für Zimmerreservierungen über Buchungsportale wie HRS, Hotel.de oder Booking.com gültig. Das Arrangement Konzert ist nur am Tag der jeweiligen Veranstaltung gültig.)

## KARNEVAL aus der ersten Reihe erleben!

Sie mieten einen Tag lang eines unserer Zimmer mit Blick auf den Heumarkt und feiern Ihre exklusive Karnevalsparty mit unübertreffbarem Blick auf den Rosenmontagszug während wir Sie mit Speisen und Getränken nach Wahl auf Ihrem Party-Zimmer versorgen.

Schreiben Sie uns eine Email um ein detailliertes Angebot zu erhalten:  
event-koeln@xii-apostel-koeln.de

Raummiete: ab 450,00 €



### \*Buchungsbestimmungen:

Alle Preise verstehen sich pro Nacht und Zimmer und exkl. Kölner Kulturförderabgabe (5 %). Inhaltliche Änderungen der Arrangements sind ausgeschlossen. Buchbar nur nach Verfügbarkeit und außerhalb von Messe- und Kongresszeiten. Eine kostenfreie Stornierung bis 7 Tage vor Anreise (18:00 Uhr). Stornierungen nach dieser Frist werden mit 100 % des Gesamtbetrages berechnet. Tischreservierungen werden automatisch für den Anreisetag 18:00 Uhr getätigt, können jedoch vor Ort (nach Verfügbarkeit) noch geändert werden. Buchungsbedingung ist die Angabe einer gültigen Kreditkartennummer welche Ihre Gültigkeit zum Zeitpunkt der Abreise behält, alternativ ist auch eine Vorkasse per Überweisung möglich. (Weitere Übernachtungen können nach Verfügbarkeit und tagesaktuellem Preis hinzugebucht werden.)

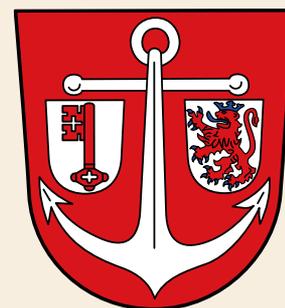
XII APOSTEL Hotel Albergo

Heumarkt 68 – 72 · 50667 Köln · Telefon 0221 – 250 851-97 · Fax 0221 – 250 851-98 · E-Mail rezeption@xii-apostel-koeln.de  
WWW.XII-APOSTEL-KOELN.DE



**Besuchen Sie uns in unserem  
Partnerbetrieb**

**Zum Treppchen**  
in Rodenkirchen



**Tischreservierung unter: 0221 392 179**  
**www.zum-treppchen.koeln - Kirchstraße 15, 50996 Köln**

**Ganz der Tradition des Hauses verpflichtet**





# Zum Treppchen

Gerne richten wir Ihre Veranstaltungen und Feierlichkeiten in unserem schönen traditionellen Ambiente aus!

Unser Haupthaus bietet auf 3 Ebenen Sitzplätze für bis zu 140 Personen. Auf unserer schönen Sommer Terrasse mit Ausblick auf den Rhein können bis zu 300 Personen bewirtet werden. Ihre Feierlichkeiten und Veranstaltungen werden individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Sprechen Sie uns an! Wir freuen uns auf Sie

**Eventplanung: 0221 392 179**

**www.zum-treppchen.koeln - Kirchstraße 15, 50996 Köln**

## Ganz der Tradition des Hauses verpflichtet





**WEIBERFAST-**

**NACHT**

**BEI DEN  
XII APOSTELN!**

**28.02.2019  
11:11 Uhr**

**MIT DJ**

**VVK ab  
03.01.2019**

**XII APOSTEL**

Einlass ab 11:11 Uhr | Eintritt 55€ INKL. 22€ Wertmarken und Flying Pizza  
Tickets unter [karneval@xii-apostel-koeln.de](mailto:karneval@xii-apostel-koeln.de)  
Hotelzimmer unter [rezeption@xii-apostel-koeln.de](mailto:rezeption@xii-apostel-koeln.de)

XII Apostel Köln | Heumarkt 68-72 | 50667 Köln



**Testsieger**  
Stiftung Warentest **GUT (2,1)**  
test  
Ermittelt am Produkt mit MHD: 12.10.2018 Ausgabe 6/2018 www.test.de  
19GB89

**WIR sind Testsieger!**  
*Das einzig Wahre.*

Unsere Partner:



# XII APOSTEL La Familia

Aus Liebe zu Italien, seiner Küche und Lebensart entstand 1994 in Berlin das erste Restaurant der XII APOSTEL. Und wie eine italienische Familie ist das Unternehmen bis heute gewachsen. Daher nennt es sich heute auch »XII APOSTEL La Familia«, und Sie sind überall als Gast herzlich willkommen:

- XII APOSTEL Restaurant – Schlemmen alla italiana: in der Altstadt Kölns
- XII APOSTEL Hotel, das italienische Stadthotel direkt neben unserem Restaurant in Köln

Entdecken Sie bei »XII APOSTEL La Familia« das Rezept unseres Erfolges:

- Höchste Qualität und herzliche italienische Gastlichkeit in jedem Detail
- Eigene Rezepte, über Jahre behutsam entwickelt und immer weiter verbessert
- Speisen und Getränke mit Liebe und Sorgfalt ausgesucht und frisch zubereitet

Entspannt genießen und sich fühlen wie zu Hause bei Freunden – das ist unser Ziel für jeden Gast!

[WWW.XII-APOSTEL-KOELN.DE](http://WWW.XII-APOSTEL-KOELN.DE)

XII APOSTEL®



RESTAURANT

XII APOSTEL®



LA FAMILIA

XII APOSTEL®



HOTEL ALBERGO

Impressum

Bellus Hotelbetriebs GmbH, Heumarkt 68 – 72, 50667 Köln // Geschäftsführer: Yessin Khammassi // Telefon: 0221 - 250 830 20  
Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. // 23. Auflage