

RESTAURANT XII APOSTEL

·HANNOVER·BERLIN·

Herzlich willkommen!

Ein Raum wie aus dem venezianischen Bilderbuch; gediegene Farben, sanfte Beleuchtung, altes Backsteinmauerwerk, schwere Brokat-Vorhänge, handgemalte Fresken an der Decke. Marmor auf dem Boden. An den geschichtsträchtigen Wänden reihen sich Weinflaschen auf Holzregalen hundertfach aneinander. In der Ecke lodert derweil das Buchenfeuer im offenen Pizzaofen. Willkommen im Restaurant „XII Apostel“ Hannover. Hier wird selbst der schnelle Mittagstisch zum sinnlichen Erlebnis italienischer Lebensart. Im Jahr 2005 eröffnete dieses einmalige Gastronomieerlebnis im historischen Pelikanviertel.

Steinofen-Pizza – ein unbeschreibliches Geschmackserlebnis: der kunstfertig von Hand gedrehte dünne Boden, mit hochwertigen Zutaten belegt und neben offenem Buchenfeuer knusprig gebacken – und das unmittelbar vor den Augen der Gäste.

Geboren wurde diese Idee in Italien, und viele unserer Reise-Eindrücke fanden sich später in der Einrichtung der Restaurants und auf der Speisekarte wieder (wobei der Wunsch, diese Steinofen-Pizza auch in Hannover essen zu können, eine nicht ganz unwesentliche Rolle gespielt haben dürfte...).

So erinnert zum Beispiel unser Name **XII Apostel** an einen Abend, den wir in der norditalienischen Stadt Verona verbracht haben, wo in einem alten Palazzo das Restaurant „*I dodici Apostoli*“ gelegen ist (dort serviert man allerdings keine Pizza).

Der Name „*I dodici Apostoli*“ hatte dort übrigens keinen direkten biblischen Hintergrund: In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts trafen sich in der damaligen Herberge regelmäßig zwölf Händler, um bei einem Gläschen Valpolicella und einem einfachen Mahl ihre Geschäfte abzuschließen. Die Veroneser taufte diese Herren scherzhaft „*die zwölf Apostel*“ ...

Dieses schöne Erlebnis ist unsere Triebfeder, unsere Gäste mit einer einmaligen Pizza und einer authentischen italienischen Küche verwöhnen zu wollen.

Wir wünschen Ihnen angenehme und genussreiche Stunden!

PS: Falls Sie sich für die biblischen Namen der Pizzen interessieren: Paolo war kein Apostel und Markus auch nicht – doch dafür gab es zwei Herren namens Jakobus...



Firmenevents /
Meetings /
Präsentationen /
Empfänge /
Jubiläen /
Hochzeiten /
Geburtstage /

Die Apostelhalle

Ihre Veranstaltung ist bei uns in guten Händen



XII Apostel
Hannover
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage
Tel. 051.22 88 811 / Mail: info@xiiapostel.de
Web: www.xiiapostel.de

Wir akzeptieren keine Kreditkarten / We do not accept credit cards

*Der beste Start für einen schönen Abend
ist ein guter Aperitif.*

Hugo <i>Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze</i>	5,90
Lillet mit Cherry Blossom	5,90
Bellini 0,1 ltr. <i>Prosecco mit Pfirsichpüree</i>	5,50
Prosecco Frizzante 0,1 ltr.	4,90
Prosecco Frizzante - Aperol 0,1 ltr.	4,90
Prosecco Frizzante auf Eis 0,2 ltr.	5,50
Aperol Spritz	5,90
Campari Orange	6,80
Campari Soda	6,80
Averna 2 cl auf Eis mit frischer Zitrone	2,50
Martini 5 cl (bianco, dry, rosso, dorò)	5,50
Sanbittèr auf Eis (alkoholfrei)	2,90

Steaks vom Holzkohlegrill

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK Signora 180gr. <i>mit frischem italienischem Gemüse aus der Pfanne</i> <i>with fresh italian vegetables</i>	21,50
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK Singnore 250gr. <i>mit frischem italienischem Gemüse aus der Pfanne</i> <i>with fresh italian vegetables</i>	25,90
ARGENTINISCHES RINDERFILET Signora 180gr. <i>mit frischem italienischem Gemüse aus der Pfanne</i> <i>with fresh italian vegetables</i>	25,50
ARGENTINISCHES RINDERFILET Singnore 250gr. <i>mit frischem italienischem Gemüse aus der Pfanne</i> <i>with fresh italian vegetables</i>	29,90
U.S. FLANK STEAK 250gr. <i>mit frischem italienischem Gemüse aus der Pfanne</i> <i>with fresh italian vegetables</i>	22,50
CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET 1000gr. für 2 Personen <i>aus der heißen Gußpfanne mit verschiedenen Beilagen und verschiedenen Saucen</i> <i>Chateaubriand of beef with various side dishes and various sauces</i>	120,00
XII APOSTEL BURGER <i>Feinstes, frisches Rindfleisch mit knackigem Salat, Gurken, Tomaten sowie</i> <i>Spezialdip und Pommes frites</i> <i>Best beef with salad, fresh salad, cucumber, tomato, special dip</i> <i>and french frites</i>	14,90
BEILAGEN Hausgemachtes Knoblauchbaguette	3,90
Ofenkartoffel	4,50
Kartoffelgratin	5,50
Wählen Sie zwischen Pfefferrahmsauce, Sauce Sambal (Pikante Hollandaise) oder XII Apostel Steak-Sauce	

Unsere Steaks sowie der Burger werden ab 18.00 Uhr auf einem HaJaTec Holzkohlegrill zubereitet, welcher indirektes, gesundes Grillen ermöglicht und dabei die Röstaromen besonders hervorhebt.
Selbstverständlich erhalten Sie alle Speisen in traditioneller Herstellung auch zum Lunch.

FOCACCIA*Pizzabrot mit Olivenöl, Kräutern und Tomatensauce**Pizza bread with olive oil, herbs and tomatoes*

7,70

FOCACCIA SPECIALE*Pizzabrot mit italienischem Schinken und Creme fraîche**Pizza bread with Italian ham and sour cream*

10,70

BRUSCHETTA*Geröstetes Weißbrot belegt mit Tomatenwürfeln und Knoblauch**Roasted white bread, plate with diced tomatoes and garlic*

6,95

CAPRESE*Scheiben vom Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Basilikumpesto und Pinienkernen**Slices of buffalo mozzarella with tomatoes, basil pesto and pine nuts*

10,90

CARPACCIO DI MANZO*Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola**Beef carpaccio with parmesan and roman rocket salad*

10,90

ANTIPASTO MISTO*Gemischte Vorspeisenplatte mit VitelloTonnato, Carpaccio vom Rind,**gegrilltes italienisches Gemüse, Meeresfrüchtesalat,**Tomate Mozzarella, Melone mit Schinken**Mixed appetizer plate*

12,90

VITELLO TONNATO*Kalbfleisch, Thunfischmayonnaise, Kapern und Rucola**Veal, tuna in mayonnaise, capers and roman rocket salad*

11,50

VITELLO / CARPACCIO*Halb und Halb**Mix of half and half*

11,20

***Unsere Produkte können Spuren von Allergenen enthalten.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Restaurantleitung.***

INSALATE**SALAD**

Wählen Sie zwischen Balsamico oder French Dressing

INSALATA PICCOLA

*Kleiner gemischter Salat
Small mixed salad*

5,95

INSALATA DI CETRIOLI E POMODORINI

Salat von Gurken und Kirschtomaten mit Oliven, roten Zwiebeln und gehobeltem Hirtenkäse

Cucumber and cherry-tomato salad with olives, red onions and shepherd's cheese 9,00

INSALATA „XII APOSTEL“

*Großer gemischter Salat mit Mozzarella, italienischem Schinken und Pinienkernen
Large mixed salad with mozzarella, italian ham and pine nuts*

11,70

INSALATA „CEASAR'S“

*Großer römischer Salat
mit Knoblauchdressing und gebratenen Hähnchenbruststreifen
Large roman salad with garlic dressing and fried chicken stripes*

10,50

RUCOLA E PARMIGIANO

*Rucolasalat mit Parmesan, frischen Champignons und Tomaten
Roman rocket salad with parmesan, fresh mushrooms and tomatoes*

11,70

ZUPPE**SUPPEN/SOUP****CREMA DI POMODORO**

*Tomatencremesuppe mit Büffel-Mozzarella und Basilikum
Tomato soup with buffalo mozzarella and basil*

6,50

MINISTRONE

*Italienische Gemüsesuppe
Italian vegetable soup*

5,50

PIZZA**PIZZA**

Auf Wunsch Pizzateig aus DINKELMEHL (ohne Aufpreis)

KINDERPIZZA (bis 12 Jahre)

Pizza for kids

5,00

PIZZA MATTEO

*Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano
Tomatoes, mozzarella and basil*

9,95

PIZZA ANDREAS

*Tomatensauce, Mozzarella, Hirtenkäse, Oregano
Tomatoes, mozzarella, shepherd's cheese and herbs*

11,95

Auf Wunsch Pizzateig aus DINKELMEHL (ohne Aufpreis)

PIZZA SIMON

Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Zucchini, Hirtenkäse, Oregano
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, zucchini and shepherd's cheese

12,90

PIZZA JAKOBUS

Tomatensauce, Mozzarella, Kartoffeln, Speck, Frühlingslauch,
Crème fraîche, Oregano

Tomatoes, mozzarella, potato, bacon, green onions and sour cream and oregano

12,90

PIZZA BARTOLOMEO

Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Blattspinat
Tomatoes, mozzarella, gorgonzola and fresh spinach

12,90

PIZZA JOHANNES

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, italienischer Schinken, Zwiebeln,
Sardellenfilets, Oregano

Tomatoes, mozzarella, mushrooms, Italian ham, onions, anchovies
and oregano

12,95

PIZZA JUDAS

Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Paprika, scharfe Pepperoni, Oregano
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, bell peppers and spicy peppers, oregano

12,95

PIZZA TOMMASO

Tomatensauce, Mozzarella, rote Zwiebeln, Auberginen, Zucchini,
scharfe Pepperoni, Oregano

Tomatoes, mozzarella, red onion, eggplant, zucchini, spicy peppers and oregano

12,95

PIZZA FILIPPO

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Pulpo, rote Zwiebeln
Tomatoes, mozzarella, tuna, octopus and red onions

12,95

PIZZA PAOLO

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, ital. Schinken, Champignons, Oregano
Tomatoes, mozzarella, roman rocket salad, italian ham, mushrooms, oregano

14,50

PIZZA PETRUS

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Crème fraîche
Tomatoes, mozzarella, salmon and sour cream

13,60

PIZZA THADDEUS

Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Crème fraîche
Tomatoes, mozzarella, scampi and sour cream

13,90

Auf Wunsch Pizzateig aus DINKELMEHL (ohne Aufpreis)

PIZZA „XII APOSTEL“

Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Lachs, Creme fraîche, Rucola

Tomatoes, mozzarella, scampi, salmon, sour creme and roman rocket salad

14,50

PIZZA MARKUS ab 3 Personen / for 3 or more persons

Unser „Wagenrad“ mit etwas von allem oder nach Ihren Wünschen

Our “Wagon Wheel” with a little bit of everything

pro Person 12,95

PIZZA CALZONE

CALZONE CAPRICCIO

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken⁷⁾, Champignons

Tomatoes, mozzarella, ham and mushrooms

12,90

CALZONE ATOMICO

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilets, pikante Salami, Zucchini

Tomatoes, mozzarella, anchovies, spicy salami and zucchini

13,20

EXTRAS

Scampi / scampi

3,80

Rucola / rocket salad

2,00

Italienischer Schinken / italian ham

2,00

Hirtenkäse / shepherd's cheese

1,50

Gorgonzola

1,50

Salsiccia

1,50

Gek. Schinken / ham⁷⁾

1,50

Zwiebel / onion

1,00

Knoblauch / garlic

1,00

Portion Gemüse / portion of vegetables

1,50

Thunfisch / tuna

1,50

Pulpo / octopus

1,50

Lachs / salmon

2,00

Extra Käse / extra cheese

1,50

Peperoncini/ peppers

1,00

Sardellenfilets / anchovies

1,00

Creme Fraîche / sour crème

1,00

PASTA/RISOTTO/GNOCCHI**NUDELGERICHTE/PASTA****Kinderportion Nudeln (bis 12 Jahre), verschiedene Sorten***Child's portion of noodles*

5,00

TAGLIATELLE POMODORRE*Bandnudeln mit hausgemachter Tomatensauce**Tagliatelle with homemade tomato sauce*

10,50

*Bandnudeln mit gebratenen Hähnchenbruststreifen**Tagliatelle with fried chicken stripes*

12,50

SPAGHETTI CARBONARA*Spaghetti Carbonara Specksauce, italienischer Art**Spaghetti Carbonara with bacon-sauce, italian style*

11,40

TAGLIOLINI AGLIO OLIO CON SCAMPI*Tagliolini mit Knoblauchöl und Scampis**Tagliolini with garlic oil and scampi*

14,50

GNOCCHI AL SUGO DI GORGONZOLA E RADICCIO*Gnocchi mit Gorgonzolasauce und Radiccio**Gnocchi with gorgonzola sauce and radicchio salad*

13,90

PUNTE DI FILETTO DI MANZO CON SPAGHETTI AL SUGO DI TARTUFO*Spaghetti mit Rinderfiletspitzen in Trüffelsauce**Spaghetti in truffle sauce with beef stripes*

14,80

LASAGNE DI MANZO*Hausgemachte, überbackene Rindfleischlasagne mit Zucchini**Homemade, baked beef lasagne with zucchini*

12,90

CARNE**FLEISCHGERICHTE/ MEAT****TAGLIATA FIORENTINA ALLA PRIMAVERA***Lauwarme Scheiben vom Rumpsteak auf Rucola mit Kirschtomaten**Sliced rumpsteak on rocket salad and cherry tomatoes*

23,40

ORECCHIO DI ELEFANTE*Paniertes Kalbsschnitzel mit Pasta Arrabiata in pikanter Tomatensauce und Salat**Breaded veal cutlet with salad and pasta arrabiata*

19,95

PETTO DI POLLO DA MAIS CON SPAGHETTI TARTUFATI*Maispoulardenbrust auf getrüffelten Spaghetti und Artischockengemüse**Chicken breast on truffled spaghetti and artichokes vegetables*

24,50

CARRÈE D'AGNELLO ALLA GRIGLIA*Lammcarree vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille Gemüse**Grilled lamb chops with potatoes and vegetables*

24,80

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK Signora 180gr. <i>mit frischem italienischem Gemüse aus der Pfanne with fresh italian vegetables</i>	21,50
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK Singnore 250gr. <i>mit frischem italienischem Gemüse aus der Pfanne with fresh italian vegetables</i>	25,90
ARGENTINISCHES RINDERFILET Signora 180gr. <i>mit frischem italienischem Gemüse aus der Pfanne with fresh italian vegetables</i>	25,50
ARGENTINISCHES RINDERFILET Singnore 250gr. <i>mit frischem italienischem Gemüse aus der Pfanne with fresh italian vegetables</i>	29,90
U.S. FLANK STEAK 250gr. <i>mit frischem italienischem Gemüse aus der Pfanne with fresh italian vegetables</i>	22,50
CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET 1000gr. für 2 Personen <i>aus der heißen Gußpfanne mit verschiedenen Beilagen und verschiedenen Saucen Chateaubriand of beef with various side dishes and various sauces</i>	120,00
XII APOSTEL BURGER <i>Feinstes, frisches Rindfleisch mit knackigem Salat, Gurken, Tomaten sowie Spezialdip und Pommes frites Best beef with salad, fresh salad, cucumber, tomato, special dip and french frites</i>	14,90
BEILAGEN	
Hausgemachtes Knoblauchbaguette	3,90
Ofenkartoffel	4,50
Kartoffelgratin	5,50
Wählen Sie zwischen Pfefferrahmsauce, Sauce Sambal (Pikante Hollandaise) oder XII Apostel Steak-Sauce	

*Unsere Steaks sowie der Burger werden ab 18.00 Uhr auf einem
HaJaTec Holzkohlegrill zubereitet, welcher indirektes, gesundes Grillen
ermöglicht und dabei die Röstaromen besonders hervorhebt.
Selbstverständlich erhalten Sie alle Speisen in
traditioneller Herstellung auch zum Lunch.*

PESCE**FISCHGERICHTE/ FISH****ORATA ALL' AGLIO**

Dorade gefüllt mit Knoblauch und frischen Kräutern, Blattspinat und ital. Kartoffeln
Fish stuffed with garlic and fresh herbs, fresh spinach and italian potatoes

19,60

GAMBERONI IN OLIO D'OLIVIA SU VERDURE ITALIANE

Gebratene Riesengarnelen in Knoblauch-Oliven Öl auf italienischem Pfannengemüse
Fried king prawns in garlic-olive oil and italian vegetables

19,95

DOLCE**DESSERTS****TIRAMISÙ**

5,90

PANNA COTTA*Panna Cotta*

5,90

CREME BRULÉE

5,90

GELATO TARTUFO RIVESTIO CON BAILEY'S E ESPRESSO*Tartufo Eis mit Bailey`s und Espresso überzogen**Tartufo icecream with bailey`s and espresso overdrawn*

6,90

GELATO MISTO / GEMISCHTES EIS in verschiedenen Sorten (Preis Pro Kugel)*Vanille, Erdbeer, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Zitronensorbet**Choice of ice creams price per scoop in different variations:**vanilla, strawberry, chocolate, hazelnut, stracciatella and lemon sorbet*

1,50

ASSORTIMENTO DI FORMAGGI*gemischte Käseplatte¹⁾**Mixed cheese platter*

11,95

XII APOSTEL HAUSWEIN

WEISS	0,2ltr.	0,5ltr.	1,0ltr.
Pinot Grigio	4,80	10,15	20,10
Chardonnay	5,10	11,15	22,10
ROT			
Merlot	4,80	10,15	20,10
Montepulciano	5,10	11,15	22,10
Weinschorle	4,60		
Lambrusco	3,20		
Fusion Rose Leiner Pfalz	6,90		

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN

FLASCHE 0,75 ltr.

*Bitte erfragen Sie die Jahrgänge unserer Weine bei unserem Servicepersonal***WEISS**

Südtirol	Chardonnay Alto Adige DOC <i>Ausgewogenes Verhältnis zwischen Restzucker und Säure. Strohgelbe Farbe</i>	29,90
Trentino	Vette di San Leonardo IGT Trentino <i>Weißer Priserisch, grüner Pfeffer und Noten von Salbei, dabei trocken mit angenehmer Säure</i>	34,90
Piemont	Gold Gavi DOCG del Comune di Gavi la Scola <i>Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen und das sortentypische Bouquet</i>	24,90
Piemont	Altavilla della Corte Grillo Sicilia <i>Aroma von Mandeln, Äpfeln und Kräutern mit guter Balance zwischen Frucht und Säure</i>	28,90
Piemont	Chiaramonte Inzolia Sicilia DOC Firriato <i>Frischer, exotischer Geschmack mit Finale von gerösteten Mandeln</i>	28,90
Piemont	Roero Arneis DOCG Prunotto <i>Hellgelb mit schönen grünen Reflexen, blumiges Bouquet und anregende Noten tropischer Früchte</i>	32,90
Venetien	Pinot Grigio Venezia Giulia IGT <i>Zarter Duft nach Blüten und Honig mit milder Frische</i>	19,90
Venetien	L`Alfiere Bianco di Custoza DOC <i>Würzig, aromatisch mit einem sanftem Charakter</i>	20,90

Wir akzeptieren keine Kreditkarten / We do not accept credit cards

Venetien	Soave DOC Bolla <i>Leichter, trockener Wein, mit einem Bouquet von Aprikosen und Pfeffer</i>	21,90
Venetien	Biachetto Sauvignon della Venezia IGT <i>Rund und weich, frisch und lebendig</i>	21,90
Gardasee	Lugana DOC "Marangona", Azienda Agricola Marangona <i>Fruchtiges Aroma von weißen Blüten, Apfel und Birne</i>	28,90
Abruzzen	Pipoli Bianco Basilicata IGP Farnese Vini <i>Fruchtige Nase, herrlicher Begleiter zu Meeresfrüchten</i>	25,00
Apulien	Chardonnay Puglia IGT Tormaresca <i>Lebhafter, erfrischender Wein, feines Bouquet von Äpfeln und Birnen</i>	25,00
Kampanien	Albente Vino Bianco Feudi Di San Gregorio <i>Noten von weißen Früchten, sanft und zugleich füllig</i>	19,90
Sizilien	Grillo Terre Siciliane IGT Branciforti di Bordonaro <i>Wunderbare Zitrustöne und florale Note</i>	24,50
ROT		
Südtirol	Kalterer See Keil Vernatsch Manincor <i>Feinfruchtiges Bouquet nach Kirschen und gerösteten Mandeln</i>	46,90
Südtirol	Reserve del Conte Lagrein, Merlot, Cabernet Manincor <i>Im Anklang fruchtig, später würzig nach Lakritze mit feinen Tanninen</i>	49,00
Piemont	Barbera d'Alba DOC <i>Sehr harmonischer und gefälliger Wein, voll fruchtig und blumig</i>	49,00
Piemont	Barolo DOCG Prunotto <i>In slawonischer und französischer Eiche gereift, Aromen von Waldfrüchten und Veilchen</i>	69,00
Venetien	Bonacosta, Valpocella Classico, DOC Masi <i>Geschmack von Waldfrüchten, frisches und fruchtiges Finale</i>	34,50
Venetien	Costasera Amarone della Valpolicella Classico DOCG <i>Intensives Bouquet mit Anklängen an Pflaumen- und Kirschmarmelade, weiche und zarte Tannine mit leichter Süße</i>	120,00
Toskana	Chianti DOCG Fattoria Montelori <i>Brombeergeschmack mit samt-weichen Tanninen</i>	31,90
Toskana	Rosso di Montalcino DOC Argiano <i>Bouquet von roten Beeren, Veilchen und Mentol</i>	41,90

Toskana	Vino Nobile di Montepulciano DOCG La Braccessa <i>Sehr dicht und strukturiert nach Kirschen und Waldbeeren</i>	42,00
Toskana	Villa Antinori Chianti Classico DOCG Riserva <i>Wunderbare Note von roten Früchten, Eichenholz und Gewürzen</i>	47,00
Toskana	Brunello di Montalcino DOCG Villa Poggio Salvi <i>In slawonischer Eiche gereift, feine Würze mit Noten von Vanille</i>	52,00
Toskana	Tignanello Toscana IGT <i>Intensiv, fruchtig und komplex. Ausgewogen und sehr angenehm</i>	168,00
Toskana	Solaia Toscana IGT Tiganello <i>Barruquelagerung, anschließend Flaschenreifung mit intensiver und fruchtiger Struktur</i>	249,00
Marken	Brecciarolo Rosso Piceno DOC Superiore Velenosi, Vini <i>Vanilliges Bouquet, weich und vollmundig</i>	25,50
Abruzzen	Montepulciano d`Abruzzo DOC Farnese Fanti <i>Fruchtig mit zarten Tanninen</i>	21,90
Abruzzen	Sangiovese, Fernese, Terre di Chieti IGT <i>Fruchtig, mit holzigen Untertönen</i>	21,90
Apulien	Torricoda Primitivo Salento IGT Tormaresca <i>Sauerkirsch und Zwetschgen mit leichter Tabaknote</i>	39,50
Sizilien	Nero d`Avola, Syrah SICILIA IGT Rocaberciata <i>Fruchtig und ausgewogen</i>	20,90
Sizilien	Altavilla della Corte, Syrah Terre Siciliane IGT Firriato <i>Kräftig, charmant, fruchtig</i>	39,00

FLASCHENWEINE AUS DEUTSCHLAND

FLASCHE 0,75 ltr.

Bitte erfragen Sie die Jahrgänge unserer Weine bei unserem Servicepersonal

WEISS

Rhein Hessen	Carl Koch Krötenbrunnen Müller Thurgau <i>Dezent, blumiger Duft, schlanker Körper, feine Mineralität</i>	19,90
Rhein Hessen	3 Trauben ein Fass, Carl Koch, Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay <i>In der Nase entfalten sich seine Aromen frisch und animierend. Noten von gelbem Steinobst und Quitten, sehr feine Frucht</i>	28,90
Nahe	Grauburgunder `S`, Nahe, Schäfer Fröhlich <i>Aromen von Banane, schwarzer Pfeffer, phasenweise opulent</i>	58,00

Wir akzeptieren keine Kreditkarten / We do not accept credit cards

Franken	Sylvaner Hoheleite, Weingut Weltner <i>Reif, rassig und animierend</i>	125,00
Pfalz	Fusion Rose Leiner Pfalz <i>Trocken, fruchtig und aromatisch</i>	22,90
Pfalz	Weißer Burgunder, Leiner <i>Sehr frisch und harmonisch</i>	28,90
Baden	Grauer Burgunder, Kaiserstuhl, Holger Koch <i>Lupenrein in Frucht und Geschmack, sehr trocken, doch mild in der Säure, saftig und elegant</i>	29,90
Baden	Weisser Burgunder, Ziereisen <i>9-monatige Faßreife, ausgewogenes Zitrus- und Grapefruitaroma</i>	32,90
ROT		
Mosel	Brauneberger Mandelgraben, Pinot Noir <i>Mineralische Ader mit einem faszinierenden Aromenspiel</i>	79,00
Pfalz	Fusion Leiner Pfalz <i>Weich, leichte Tannine</i>	22,90
Baden	Blauer Spätburgunder, Ziereisen <i>18 monatige Reifung im Faß, klassischer Kirschduft, Aromen dunkler Früchte, insbesondere Brombeeren</i>	34,90
CHAMPAGNE / SPUMANTE / PROSECCO		Flasche 0,75 ltr.
Moet & Chandon Ice Imperial	Glas 0,1l	12,90
Moet & Chandon Ice Imperial		95,00
L'Atavique Brut Reserve		98,00
Billecart Salmon Brut Rosè		120,00
DOM Perignon Vintage		195,00
Filli Spumante Rosato Brut Pinot Grigio		29,00
Filli Prosecco DOC Brut Millesimato		27,00

LONGDRINKS

Gin Tonic ³⁾ / Bombay Sapphire	4 cl	8,00
Hendrick`s mit Gurke	4 cl	9,00
Vodka Lemon ³⁾ / Absolut Vodka	4 cl	8,00
Campari Orange ²⁾	4 cl	7,50
Campari Soda ²⁾	4 cl	7,50
Bacardi Cola ¹⁾²⁾	4 cl	8,00
Cuba Libre ¹⁾²⁾ / Havana Club	4 cl	8,00
Redbull Vodka ¹⁾²⁾	4 cl	9,00

Selbstverständlich servieren wir Ihnen auch weitere Longdrinks und Cocktails, wenden Sie sich hierfür bitte an unser Servicepersonal.

COCKTAILS

Screw Driver Vodka, Orangensaft	8,50
Caipirinha <i>Cachaca, brauner Zucker, Lime Juice, Limette</i>	8,50
Gin Fizz <i>Gin, Zitronensaft, Limette, Soda</i>	8,50
Martini Cocktail <i>Gordon`s Gin, Noilly Prat, Olive</i>	8,50
Piña Colada <i>Myers`s Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne</i>	8,50
Strawberry Colada <i>Rum, Erdbeerlikör, Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>	8,50
Mai Tai <i>Lemon Hart 73`er, Myers`s Rum, Mandelsirup, Ananassaft</i>	9,50
Planter`s Punch <i>Myers`s Rum, Lemon Juice, Grenadine, Orangensaft, Angostura</i>	9,00
Tequila Sunrise <i>Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	8,50
Cosmopolitan <i>Absolut Citron, Cranberrysaft, Lime Juice</i>	8,50
Woo woo <i>Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft</i>	8,50

Mojito	8,50
<i>Havana Club 3 Jahre, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda Water</i>	
Sex on the Beach	8,50
<i>Vodka, Pfirsichlikör, Zitrone, Cranberrysaft, Orangensaft</i>	
Swimming Pool	8,50
<i>Vodka, Rum, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne Ananassaft</i>	
Long Island Iced Tea	9,90
<i>Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Orangensaft, Cola</i>	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

XII Apostel	6,50
<i>Fanta, San Bitter, Limette, Orange</i>	
San Francisco	6,50
<i>Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujanektar, Grenadine</i>	
Virgin Colada	6,50
<i>Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>	
Ipanema	6,50
<i>Ginger Ale, brauner Zucker, Lime Juice, Limette</i>	

BIERE

BEER

Warsteiner vom Faß	Glas 0,3 ltr.	3,20
Warsteiner vom Faß	Glas 0,5 ltr.	4,50
König Ludwig Dunkel vom Faß	Glas 0,3 ltr.	3,40
König Ludwig Dunkel vom Faß	Glas 0,5 ltr.	4,50
König Ludwig - Hefeweizen vom Faß	Glas 0,3 ltr.	3,40
König Ludwig - Hefeweizen vom Faß	Glas 0,5 ltr.	4,50
König Ludwig – Weissbier dunkel	Flasche 0,5 ltr.	4,50
König Ludwig – Kristall	Flasche 0,5 ltr.	4,50
Alsterwasser	Glas 0,3 ltr.	3,20
Alsterwasser	Glas 0,5 ltr.	4,50
Warsteiner Alkoholfrei	Flasche 0,3 ltr.	3,10
König Ludwig - Hefeweizen alkoholfrei	Flasche 0,5 ltr.	4,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

San Pellegrino	Flasche 0,25 ltr.	2,70
San Pellegrino	Flasche 0,75 ltr.	5,95
Acqua Panna	Flasche 0,25 ltr.	2,70
Acqua Panna	Flasche 0,75 ltr.	5,95
Perrier	Flasche 0,33 ltr.	3,50
Sanbittèr	Flasche 0,098 ltr.	2,90
Bitter Lemon , Tonic Water ³ Ginger Ale ² THOMAS HENRY	Glas 0,20 ltr.	2,90

Coca-Cola ¹⁾²⁾ Coca-Cola light ¹⁾²⁾⁵⁾⁷⁾	Glas 0,20 ltr.	2,80
	Glas 0,40 ltr.	4,60
Fanta ²⁾⁶⁾⁷⁾ Sprite ⁶⁾ Mezzo Mix ¹⁾²⁾	Glas 0,20 ltr.	2,80
	Glas 0,40 ltr.	4,60
Coca-Cola zero ¹⁾²⁾⁵⁾⁷⁾ Coca-Cola life ¹⁾²⁾⁵⁾⁷⁾	Flasche 0,20 ltr.	2,80
Fanta Klassic ²⁾⁶⁾⁷⁾	Flasche 0,25 ltr.	2,95
Nestea Pfirsich	Glas 0,20 ltr.	2,90
Nestea Pfirsich	Glas 0,40 ltr.	4,90
Nestea Zitrone	Glas 0,20 ltr.	2,90
Nestea Zitrone	Glas 0,40 ltr.	4,90
Red Bull	Dose 0,25 ltr.	3,90
Vio Bio Limo Orange	Flasche 0,30 ltr.	3,60
Vio Bio Limo Zitrone-Limette	Flasche 0,30 ltr.	3,60
Vio Bio Limo Limette und Gurke	Flasche 0,30 ltr.	3,60

SÄFTE

JUICES

Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft	Glas 0,2 ltr.	3,10
Rhababernektar	Glas 0,2 ltr.	3,10
Maracujanektar	Glas 0,2 ltr.	3,10
Cranberrynektar	Glas 0,2 ltr.	3,10
Grapefruitsaft	Glas 0,2 ltr.	3,10
Pfirsichnektar	Glas 0,2 ltr.	3,10
Bananennektar	Glas 0,2 ltr.	3,10
Kirschnektar	Glas 0,2 ltr.	3,10
Große Säfte	Glas 0,4 ltr.	5,10
Schorle	Glas 0,2 ltr.	2,90
Schorle	Glas 0,4 ltr.	4,90
Vio Bio Schorle Apfel	Flasche 0,3 ltr.	3,60
Vio Schorle schwarze Johannisbeere	Flasche 0,3 ltr.	3,60
Vio Schorle Rhabarber	Flasche 0,3 ltr.	3,60
ISI MALTA Malzbier	Flasche 0,3 ltr.	3,10

DIGESTIV

Averna	2 cl	2,50
Ramazotti	2 cl	2,50
Branca Menta ²⁾	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	2,50
Jägermeister	2 cl	2,50

GRAPPA /OBSTBRAND

Grappa Hausmarke	2 cl	3,95
Grappa Prosecco	2 cl	4,40
Grappa Barolo	2 cl	5,95
Grappa Chardonnay / Moscato	2 cl	4,90
Williams	2 cl	4,90
Kirsch	2 cl	4,90
Framboise	2 cl	4,90
Mirabelle	2 cl	4,90

LIKÖRE**LIQUER**

Cointreau	2 cl	2,70
Grand Marnier ²⁾	2 cl	2,70
Amaretto di Saronno	2 cl	2,70
Sambuca	2 cl	2,70
Bailey's Irish Cream ²⁾	2 cl	2,70
"43er" Licor	2 cl	2,70
Limoncello	2 cl	2,70

COGNAC

Remy Martin V. S. O. P. ²⁾	4 cl	7,95
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	7,95

BRANDY

Vecchia Romagna	4 cl	5,95
Papidoux Calvados	4 cl	8,50

AQUAVIT / VODKA / TEQUILA

Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	3,80
Malteserkreuz	2 cl	3,80
Linie Aquavit	2 cl	3,80
Absolut Vodka / Moskovskaya Wodka	2 cl	3,80
Tequila Jose Cuervo Silver / Especial	2 cl	3,80

WHISKEY / WHISKY**SCOTCH**

Ballantines ²⁾	4 cl	6,50
Johnnie Walker Red Label ²⁾	4 cl	6,50
Johnnie Walker Black Label ²⁾	4 cl	8,50
Chivas Regal ²⁾	4 cl	7,50

SCOTCH MALT

Glenfiddich 15J ²⁾	4 cl	7,50
-------------------------------	------	------

IRISH MALT

Bushmill's Malt ²⁾	4 cl	8,50
-------------------------------	------	------

IRISH

Tullamore Dew ²⁾	4 cl	7,50
-----------------------------	------	------

BOURBON

Jack Daniels	4 cl	7,50
Jim Beam	4 cl	6,50

Caffè	3,10
Caffè entkoffeiniert	2,90
Milchcaffè	4,10
Espresso	2,60
Espresso Doppio	4,10
Espresso Macchiato	2,80
Latte Macchiato	3,80
Cappuccino	3,60
Heiße Milch mit Honig	2,95
Heiße Zitrone mit Honig	2,50
Schokolade mit Sahne	3,60
Tee verschiedene Sorten	3,10

***Unsere Produkte können Spuren von Allergenen enthalten.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere
Restaurantleitung.***

Zusatzstoffkennzeichnung

- 1) koffeinhaltig; 2) mit Farbstoff; 3) chininhaltig; 4) mit Farbstoff Beta Carotin; 5) mit Süßstoff;
6) mit Antioxidationsmittel; 7) mit Nitrit Pökelsalz

Wir akzeptieren keine Kreditkarten / We do not accept credit cards