

RESTAURANT XII APOSTEL

• HANNOVER •

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...



XII Apostel
Hannover

APOSTEL HALLE

Ein Platz zum Feiern...

Hochzeiten | Firmenevents | Meetings | Brunch | Geburtstage
Präsentationen | Jubiläen | Empfänge | separate Weintafel

www.12-apostel.eu



XII Apostel
Hannover

APOSTEL HALLE

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>	4,70 €
Bellini 0,1 ltr. <i>Prosecco mit Pfirsichpüree</i>	4,70 €
Astoria Lounge Cuvèe Spumante 0,1 ltr.	4,70 €
Astoria Lounge Cuvèe Spumante - Aperol 0,1 ltr.	4,70 €
Astoria Lounge Cuvèe Spumante auf Eis 0,2 ltr.	5,20 €
Aperol Spritz	4,70 €
Campari Orange	6,80 €
Campari Soda	6,80 €
Averna 2 cl auf Eis mit frischer Zitrone	2,30 €

**Genießen Sie eine Auswahl erstklassiger Weine Südafrikas,
immer frisch und perfekt im Geschmack, durch den unsichtbaren Korken des
patentierten vinocor Systems im Glasausschank**

Weißwein

Glas 0,2 l

Paarl **Heart & Soul Sauvignon Blanc** 7,90 €
*Knackige, knusprige und mineralische Noten mit
Düften von Feigen, Zitrone, Ananas und Passionsfrucht*

Franschhoek **La Bourgogne Blossom (Semillon & Sauvignon Blanc)** 8,90 €
*Ein eleganter Wein mit klaren, frischen, knackigen Fruchtaromen
und einer angenehmen Säure*

Robertson **Graham Beck Waterside Chardonnay** 8,90 €
*Frischer Wein mit Anklängen an Zitronenbonbons in der Nase.
Feste Säurestruktur und Zitronen- und Melonenaromen*

Stellenbosch **Villiera Down to Earth White (Sauvignon Blanc & Semillon)** 7,00 €
*Stachelbeere, grüner Apfel und ein Hauch von Spargel. Am
Gaumen spritzig, erhält er seine Kremigkeit und den
Körper vom Semillon*

Swartland **Adi Badenhorst Chenin Blanc** 9,20 €
*Aromen von Marmelade, Honig und Blumen geben dem Wein
einen kräftigen und geschmackvollen Charakter*

Constantia **Buitenwaching Blanc de Noir Rosé** 7,10 €
*Herrlich frisches Aroma von süßen Erdbeeren mit
einer zarten Pfirsichnote*

Stellenbosch **Miles Mossop Kika Chenin Blanc (Dessert Wein, 0,1l)** 18,00 €
*Fruchtbouquet, an weissen Pfirsich und Feigen erinnernd.
Noten von Nektarinen, Zitronenschale und langem Finale*

Rotwein

Glas 0,2 l

Paarl **Heart & Soul Shiraz** 9,10 €
*Duft nach dunklen Kirschen, Maulbeeren und schwarzen
Johannisbeeren, elegante Würze und knackig reife Tanninen*

Stellenbosch **Villiera Down to Earth Red (Touriga Nacional & Shiraz)** 7,90 €
*Eine Explosion von schwarzen Beeren und Gewürzen
Mit weichen Tanninen am Gaumen.*

Wellington **Andreas Mourvedre** 11,00 €
*Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und
Gewürzen. Die süßlichen Holznoten sind sehr gut integriert.*

ANTIPASTI**STARTER****FOCACCIA**

Pizzabrot mit Olivenöl, Kräutern und Tomatensauce

Pizza bread with olive oil, herbs and tomatoes

5,50 €

FOCACCIA SPECIALE

Pizzabrot mit italienischem Schinken und Creme fraîche

Pizza bread with Italian ham and sour cream

10,70 €

BRUSCHETTA MISTA

Geröstetes Weißbrot belegt mit italienischen Spezialitäten

Roasted white bread, plate with italian specialities

6,95 €

CAPRESE

Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto

Mozzarella with tomatoes and basil pesto

8,85 €

CAPRINO CON INSALATA DI POMODORI

Warmer Ziegenkäse auf Tomatensalat

Warm goat cheese on Tomatoesalad

8,55 €

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola

Beef filet carpaccio with parmesan and roman rocket salad

10,50 €

ANTIPASTO MISTO

Gemischte Vorspeisenplatte

Mixed appetizer plate

10,30 €

VITELLO TONNATO

Kalbfleisch, Thunfischmayonnaise, Kapern und Rucola

Veal, tuna in mayonaise, capers and roman rocket salad

10,95 €

VITELLO / CARPACCIO

Halb und Halb

Mix of half and half

10,70 €

INSALATE**SALAD****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 feta

8,90 €

INSALATA PANZANELLA: Pomodori e Polipo
Toskanischer Brotsalat mit Tomaten und Pulpo
Bread Salad with tomatoes and octopus 10,90 €

INSALATA GRANDE
Großer gemischter Salat 8,50 €
Large mixed salad

INSALATA „XII APOSTEL“
Großer gemischter Salat mit Mozzarella und italienischem Schinken
Large mixed salad with mozzarella and italian ham 10,95 €

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
Tomato soup 5,50 €

MINESTRONE
Italienische Gemüsesuppe
Italian vegetable soup 5,50 €

PIZZA

PIZZA

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, feta and herbs 11,95 €

PIZZA SIMON
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Zucchini, Hirtenkäse, Oregano
Tomatoes, mozzarella, spicy salami, zucchini and feta 12,70 €

PIZZA JAKOBUS
Tomatensauce, Mozzarella, Kartoffeln, Speck, Frühlingslauch,
Creme fraîche, Oregano
Tomatoes, mozzarella, potato, bacon, green onions and sour cream and oregano 12,70 €

PIZZA BARTOLOMEO

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

12,80 €

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

14,40 €

PIZZA PETRUS

Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Creme fraîche

Tomatoes, mozzarella, salmon and sour creme

13,40 €

PIZZA THADDEUS

Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Creme fraîche

Tomatoes, mozzarella, scampi and sour creme

13,60 €

PIZZA „XII APOSTEL“

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

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

13,90 €

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

12,60 €

CALZONE ATOMICO

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellenfilets, pikante Salami, Zucchini
Tomatoes, mozzarella, anchovies, spicy salami and zucchini

12,90 €

EXTRAS

Scampi / scampi	3,80 €
Rucola / rocket salad	1,75 €
Italienischer Schinken / italian ham	1,75 €
Hirtenkäse / feta	1,25 €
Gorgonzola	1,25 €
Salsiccia	1,25 €
Gek. Schinken / ham ⁷⁾	1,25 €
Zwiebel / onion	0,75 €
Knoblauch / garlic	0,75 €
Portion Gemüse / portion of vegetables	1,25 €
Thunfisch / tuna	1,25 €
Pulpo / octopus	1,25 €
Lachs / salmon	1,75 €
Extra Käse / extra cheese	1,25 €
Peperoncini/ peppers	0,75 €
Sardellenfilets / anchovies	0,75 €
Creme Fraîche / sour crème	0,75 €

PASTA/RISOTTO/GNOCCHI

NUDELGERICHTE/PASTA

Kinderportion Nudeln (bis 12 Jahre), verschiedene Sorten

Child's portion of noodles

5,00 €

FIORI POMODORO E BASILICO

Blumennudeln mit Tomatensauce und Basilikum

Fiori noodles with fresh basil

9,80 €

PENNE AL GORGONZOLA

Röhrennudeln mit Gorgonzolasauce

Penne noodles with gorgonzola sauce

10,20 €

TAGLIATELLE CARBONARA

Dünne Bandnudeln in Speck-Sahnesauce

Tagliatelle noodles with bacon creame sauce

10,40 €

TORTIGLIONI BOLOGNESI

Kleine Röhrennudeln mit Bolognesesauce
Tortiglioni noodles with bolognese

10,50 €

PAGLIA E FIENO CON POLLO

„Stroh und Heu“ – grüne und gelbe Nudeln
mit Hähnchenbrust und Champignons in Tomaten-Sahnesauce
“Straw and Hay” – fresh green and yellow noodles with chicken
breast and mushrooms in a cream-tomato sauce

11,20 €

SPAGHETTI SCAMPI

Spaghetti mit Scampi und Peperoncini in Knoblauchöl mit Tomatenwürfeln
Spaghetti with scampi and chilies in an garlic oil and fresh tomato cubes

14,30 €

GNOCCHI IN SALSA CREMOSA AL TARTUFO E STRISCE DI FILETTO DI MANZO

Gnocchi in Trüffelcremesauce mit Rinderfiletstreifen
Gnocchi in truffle crème-sauce with beef stripes

14,90 €

RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON CAPESANTE

Safranrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln
Risotto with Saffron and pan-fried scallops

14,95 €

CARNE

FLEISCHGERICHTE/ MEAT

SALTIMBOCCA DI MAIALE AL MARSALA

Saltimbocca vom Schweinerücken mit Marsalasauce und Paprikagemüse
Saltimbocca from pork in marsala sauce and bell peppers

17,95 €

TAGLIATA FIORENTINA ALLA PRIMAVERA

Lauwarme Scheiben vom Rumpsteak auf Rucola mit Kirschtomaten
Sliced rumpsteak on rocket salad and cherry tomatoes

21,80 €

ORECCHIO DI ELEFANTE

Paniertes Kalbsschnitzel mit Spaghetti in pikanter Tomatensauce und Salat
Breaded veal cutlet with salad and spaghettis in spicy tomato sauce

19,95 €

CARRÈ DI AGNELLO ALLA GRIGLIA

Lammcarree vom Grill mit weißen Bohnen und Artischocken
Grilled Lamb with white beans and artichoke

22,60 €

PESCE**FISCHGERICHTE/ FISH****FILETTO DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON PATATE GRATINATE**

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf gratinierten Kartoffelscheiben mit Salat
Grilled sea bass with potatoes and salad

17,90 €

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 €

CODA DI ROSPO ALLE ERBE, RISOTTO AI PORCINI, PESTO ALLA RUCOLA

Seeteufelmedaillons unter einer Kräuterkruste mit Steinpilzrisotto und Rucolapesto
See devil medaillon under a herbage crust with boletus risotto and rucolapesto

19,95 €

SCAMPI ALLA GRIGLIA AIOLI CON INSALATA

Riesengarnelen mit Aioli und großer Salatbeilage
Grilled king prawns with aioli and large salad on side

19,95 €

FORMAGGIO E SALUMI**KÄSE / SALAMI/CHEESE AND SALAMI****ASSORTIMENTO DI FORMAGGI**

gemischte Käseplatte¹⁾
Mixed cheese platter

11,95 €

ASSORTIMENTO DI SALUMI

gemischte Schinken-Salamiplatte
Mixed ham and salami platter

11,95 €

ASSORTIMENTO MISTO

gemischte Salami-, Schinken-, Käseplatte
Mixed salami, ham and cheese platter

11,95 €

DOLCE**DESSERTS****TIRAMISÙ**

5,90 €

PANNA COTTA DI CARAMELLO CON MIRTILLO

Karamell Panna Cotta mit Heidelbeerkompott

6,90 €

CREME BRULÉE

5,90 €

TORTINO SOFFICE CALDO CON GELATO ALLA VANIGLIA

Warmer, weicher Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Kirschkompott
Hot chocolate cake with vanilla ice and cherry sauce

6,90 €

GELATO MISTO / GEMISCHTES EIS in verschiedenen Sorten (Preis Pro Kugel)

1,50 €

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Zitronensorbet
Choice of ice creams price per scoop in different variations:
vanilla, strawberry, chocolate, hazelnut, stracciatella and lemon sorbet

XII APOSTEL HAUSWEIN

WEISS	0,2ltr.	0,5ltr.	1,0ltr.
Pinot Grigio	4,50 €	9,90 €	18,90 €
Sauvignon Blanc	4,80 €	10,90 €	19,95 €
ROT			
Merlot	4,50 €	9,90 €	18,90 €
Montepulciano	4,80 €	10,90 €	19,95 €
Weinschorle	4,40 €		

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN

FLASCHE 0,75 ltr.

Bitte erfragen Sie die Jahrgänge unserer Weine bei unserem Servicepersonal

WEISS		
Alto Adige	Chardonnay AA THURMOF Tiefenbrunner <i>Mild, voll und ausgewogen</i>	27,00 €
Alto Adige	Sauvignon AA DOC KIRCHLEITEN Tiefenbrunner <i>Voller Körper mit Duft nach Holunder, Salbei und Minze</i>	33,50 €
Friaul	Pinot Grigio Grave DOC Antonutti <i>Fruchtig, leicht und trocken</i>	19,90 €
Friaul	Ribolla Gialla DOC Friuli La Tunella <i>Elegant, intensiv und blumig, trotzdem nicht schwer</i>	32,00 €
Friaul	Sauvignon Blanc Jermann <i>Frisch, weich und mit exotischer Fruchtnote</i>	37,00 €
Venetien	Lugana DOC BENEDICTUS Le Morette Zenato <i>Frisch, fruchtig und mit einem Duft von Früchten und Feldblumen</i>	22,50 €
Venetien	San Vincenzo IGT Anselmi <i>Saftig, verspielt mit Anklängen von hellen Früchten</i>	24,00 €

Wir akzeptieren keine Kreditkarten / We do not accept credit cards

Venetien	Soave Superiore DOC MONTE CERIANI Tenuta Sant' Antonio <i>Mittelstruktur, edler Abgang von Aprikosen und Vanille</i>	24,50 €
Piemont	Gavi di Gavi DOCG CA'DA BOSIO Terre da Vino <i>Fruchtiges Bouquet mit leichtem Vanille-Mandelgeschmack</i>	27,00 €
Piemont	Arneis Roero DOC „CECU“ Monchiero Carbone <i>Fruchtig, aromatisch, körperreich und warm am Gaumen</i>	29,50 €
Toskana	Vermentino Bolgheri DOC Guado al Tasso / Antinori <i>Voller, harmonischer und langanhaltender Geschmack</i>	34,50 €
Marken	Verdicchio DOC Matelica Fontezoppa <i>Intensives, rundes und frisches Bouquet</i>	25,00 €
Marken	Guerriero Bianco DOC Guerrieri <i>Duft von Birne und Vanille. Trotz einem Jahr Fasslagerung, bleibt er leicht, fein und edel</i>	27,00€
Umbrien	San Giovanni Orvieto DOC Classico Superiore Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier, Riesling <i>Angenehm rund und nachhaltig mit blumigen Noten</i>	27,50 €
Umbrien	Bramito del Cervo IGT Castello Della Sala/ Antinori <i>Kräftig zarte Holztöne mit leichter Vanillernote</i>	39,50 €
Kampanien	Greco di Tufo DOC Loggia della Serra Terre Dora <i>Bouquet von Aprikose, Apfel und Zitrusfrüchten</i>	28,50 €
Apulien	Bianco Salento IGT Feudi San Marzano <i>Frischer, fruchtiger Wein mit einem Hauch von Aprikosen</i>	19,50 €
Sizilien	La Segreta Bianco IGT Planeta <i>Blumige Ginsternote, ausgewogen und mineralisch</i>	24,00€

ROT

Venetien	Valpolicella Sup. ACINI AMENI Ripasso DOC Figaretto <i>Weicher, samtiger Wein mit leichter Holznote, typischer Amaronegeschmack</i>	28,50 €
Venetien	Cabernet Sauvignon Capitel del Monte Tenuta Sant'Antonio <i>Sein Bouquet erinnert an Kakao und Zimt, wuchtig, schöner Begleiter für Wildgerichte</i>	38,50 €
Venetien	Amarone DOC Selezione Castagnedi Tenuta Sant'Antonio <i>Voll und samtig, 3 Jahre in Eichenfässern gereift,</i>	46,50 €
Piemont	Barbera D'Alba DOC Croere Terre da Vino <i>Fein, edel, Waldfrüchtearoma mit Vanille</i>	28,00 €
Piemont	Barolo DOCG Essenze Terre da Vino <i>Gute Struktur, weiche Tannine, wird in kleinen Fässern gereift</i>	47,00 €
Piemont	Barbera D'Alba Superiore Ornati Parusso <i>Vollmundig, samtig und elegant, aber nicht schwer</i>	49,50 €
Piemont	Barolo DOCG Mariondino Parusso <i>Spektakuläre Düfte von frischen Feigen, elegant mit Tönen von Gewürzen und roten Früchten</i>	74,00 €
Toskana	Rosso di Montepulciano DOC Poliziano <i>Jung, fein, balanciert, typisch Toskana</i>	24,50 €
Toskana	Chianti Classico DOCG Le Corti Fattoria le Corti <i>Dieser Chianti zählt zu den 10 besten Chianti Weinen Italiens</i>	29,50 €
Toskana	Chianti Classico DOCG Brolio Ricasoli <i>Feines blumiges Bouquet, frisch, saftig und lang anhaltend im Geschmack</i>	29,50 €

Toskana	Sabazio Rosso di Montepulciano DOC Tenuta La Braccessa / Antinori <i>Fruchtiger Wein mit samtigen, vollmundigen Geschmack und zarten Tanninen</i>	29,50 €
Toskana	Vino Nobile di Montepulciano DOC Poliziano <i>Intensiv mit einer Note von Kirschen, Kakao und Vanille</i>	38,50 €
Toskana	Chianti Classico Riserva DOCG Marchese Antinori <i>Ausgewogen und kraftvoll</i>	44,50 €
Toskana	Poggio Bestiale IGT Maremma Fattoria Magliano <i>Sehr komplex, samtig, verführerisch, elegant und ausgewogen</i>	45,00 €
Toskana	Casalferro "Toscana" IGT Ricasoli <i>Reiner Merlot, 18 Monate gelagert, von brilliant dunkler Farbe. Charmantes Bouquet, saftige Fruchtaromen. Am Gaumen voll und ausbalanciert</i>	57,00 €
Toskana	Chianti Classico Castello dir Brolio DOCG Ricasoli <i>Dieser purpurrote Chianti präsentiert sich mit Primäraromen, saftigen und beerigen Noten. Die Sekundäraomatik bringt dann die würzigen, leicht rauchigen aber weichen Tanninen zum Ausdruck. Am Gaumen weich, beerig mit grandiosem Finale</i>	57,00 €
Toskana	Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Pian delle Vigne/ Antinori <i>Großes Bouquet, komplex, mit blumiger Note mit samtiger Struktur am Gaumen</i>	79,00 €
Toskana	Tignanello IGT Tenuta Tignanello / Antinori <i>Kernig und kraftvoll</i>	99,00 €
Marken	Sangiovese Riserva DOC Galileo Guerrieri <i>Harmonisch, ausgewogen und körperreich, mit einer deutlichen Tabak-Kirschnote</i>	29,50 €

Abruzzen	Indio Montepulciano DOC Bove <i>Eleganter, weicher Wein mit einem Geschmack von Waldbeeren und leichter Süße, körperreich</i>	24,50 €
Apulien	Negroamaro IGT Feudi San Marzano <i>Dunkel und fruchtig</i>	19,50 €
Apulien	Primitivo Manduria DOC 60 Jahre Feudi San Marzano <i>Sehr voll, fruchtig, dicht und körperreich</i>	39,50 €
Sizilien	Merlot VDT Planeta <i>Cremig, samtig mit deutlich anhaltenden Tanninen</i>	46,00 €
Sizilien	Syrah IGT Planeta <i>Starke Zimt-, intensive Frucht- und komplexe Gewürznoten</i>	47,50 €
ROSE'		
Friaul	Rose' CIANTONS Vie Di Romans <i>Fruchtig, körperreich, geprägtes Waldbeerenaroma</i>	36,50 €
Venetien	Chiaretto Bardolino DOC Le Morette Zenato <i>Fruchtig, harmonisch</i>	19,50 €
Toscana	Scalabrone Bolgheri DOC Rosato Tenuta Guado al Tasso <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignese)</i> <i>Intensiv, fruchtig, mit Beerenaroma, voll und ausgewogen</i>	36,50 €

WEISS

Paarl	Heart & Soul Sauvignon Blanc <i>Knackige, knusprige und mineralische Noten mit Düften von Feigen, Zitrone, Ananas und Passionsfrucht</i>	29,50 €
Franschhoek	La Bourgogne Blossom (Semillon & Sauvignon Blanc) <i>Ein eleganter Wein mit klaren, frischen, knackigen Fruchtaromen und einer angenehmen Säure</i>	33,50 €
Robertson	Graham Beck Waterside Chardonnay <i>Frischer Wein mit Anklängen an Zitronenbonbons in der Nase. Feste Säurestruktur und Zitronen- und Melonenaromen</i>	33,50 €
Stellenbosch	Villiera Down to Earth White (Sauvignon Blanc & Semillon) <i>Stachelbeere, grüner Apfel und ein Hauch von Spargel. Am Gaumen spritzig, erhält er seine Kremigkeit und den Körper vom Semillon</i>	26,00 €
Swartland	Adi Badenhorst Chenin Blanc <i>Aromen von Marmelade, Honig und Blumen geben dem Wein einen kräftigen und geschmackvollen Charakter</i>	34,50 €
Bamboe Bay	Fryer's Cove Sauvignon Blanc <i>Perfekte Balance zwischen Aromen wie Litschi und grünen Feigen, Säure und Nachhall</i>	39,50 €
Constantia	Buitenwaching Blanc de Noir Rosé <i>Herrlich frisches Aroma von süßen Erdbeeren mit einer zarten Pfirsichnote</i>	26,50 €
Stellenbosch	Dessertwein Miles Mossop Kika Chenin Blanc (375ml) <i>Komplexes Fruchtbouquet, aromatischer, leicht würziger Gaumen mit feiner Eleganz und langem Finale</i>	67,50 €

ROT

Paarl	Heart & Soul Shiraz <i>Duft nach dunklen Kirschen, Maulbeeren und schwarzen Johannisbeeren, elegante Würze und knackig reife Tanninen</i>	34,00 €
Stellenbosch	Villiera Down to Earth Red (Touriga Nacional & Shiraz) <i>Eine Explosion von schwarzen Beeren und Gewürzen mit weichen Tanninen am Gaumen.</i>	29,50 €
Wellington	Andreas Mourvedre <i>Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Gewürzen. Die süßlichen Holznoten sind sehr gut integriert.</i>	39,50 €
Swartland	Spice Route Chakalaka (Shiraz, Grenche, Mourvedre, Carignan) <i>Aromen von Zimt und Pfeffer mit Brombeeren. Langer Abgang mit einem Hauch von Holz und lang verweilenden Fruchtaromen</i>	48,00 €
Wellington	Dunstone Merlot <i>Vollmundiger Wein mit einem Bouquet reifer Brombeeren, Pflaumen und Kirschen</i>	34,00 €
Stellenbosch	Morgenhof Estate (Cabernet Sauvignon & Merlot) <i>Schwarze Beeren, Backpflaumen und schwarze Kirschen. Mit zusätzlichen Aromen von dunkler Schokolade und gemischten Gewürzen</i>	89,50 €

WEISS

Rheingau	Riesling QBA trocken Weingut Robert Weil <i>Elegante und mineralische Noten</i>	29,50 €
Rheingau	Schwarzweiß Spätburgunder Blanc de Noir trocken Weingut Eser <i>Typischer Spätburgunder, mit floralen Anklängen</i>	22,50 €
Rheingau	Von der Insel Cuvee QBA trocken Weingut Schloß Reinhartshausen <i>Aromen von Äpfeln und Zitrus</i>	26,50 €
Franken	Volkacher Silvaner Kabinett trocken Weingut Zur Schwane <i>Kräftiger Wein mit belebenden Aromen</i>	22,50 €
Mosel-Saar-Ruwer	Noble House Feinherb QBA halbtrocken Weingut Dr. Pauly Bergweiler <i>Duftig, wunderbare Frucht mit langem Nachhall</i>	21,50 €
Rhein Hessen	Weissburgunder QBA trocken Weingut Dreissigacker <i>Nussige Note mit Aromen von reifen Aprikosen und Äpfeln</i>	27,50 €
Baden	Grauburgunder Kabinett trocken Weingut Salvey <i>Komplexer Wein mit guter Säurenote und fruchtigem Duft</i>	29,50 €
ROT		
Baden	Spätburgunder QBA trocken Weingut Salvey <i>Dezent-süße Frucht nach Kirschen mit einem Hauch Cassis</i>	29,50 €
Pfalz	Ursprung Cuvee QBA trocken Weingut Markus Schneider <i>Cuvee aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser. Dichte Kirsch- und Erdbeernoten</i>	29,50 €
Württemberg	Trollinger QBA trocken Weingut Sonnenhof <i>Markanter und charmanter Wein mit Düften von Sauerkirschen und Zitronen</i>	24,50 €

CHAMPAGNE / SPUMANTE / PROSECCO FRIZZANTE

Flasche 0,75 ltr.

De St. Gall Rosé	62,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	69,00 €
Astoria Lounge Cuvée Spumante	23,00 €

LONGDRINKS

Gin Tonic ³⁾ / Bombay Sapphire	4 cl	7,50 €
Vodka Lemon ³⁾ / Absolut Vodka	4 cl	7,50 €
Campari Orange ²⁾	4 cl	6,80 €
Campari Soda ²⁾	4 cl	6,80 €
Bacardi Cola ^{1) 2)}	4 cl	7,50 €
Cuba Libre ^{1) 2)} / Havana Club	4 cl	7,50 €
Redbull Wodka ^{1) 2)}	4 cl	7,90 €

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

COCKTAILS

Daiquiri <i>Weißer Rum, Lemon Juice, Zuckersirup</i>	8,50 €
Caipirinha <i>Cachaca, brauner Zucker, Lime Juice, Limette</i>	8,50 €
Manhattan <i>Canadian Whiskey, Vermouth Dry & Rosso, Angostura</i>	8,50 €
Margarita <i>Tequila, Cointreau, Lemon Juice</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 €
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 €

Wir akzeptieren keine Kreditkarten / We do not accept credit cards

Tequila Sunrise <i>Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine</i>	8,50 €
Cosmopolitan <i>Absolut Citron, Cranberrysaft, Lime Juice</i>	8,50 €
Golden Dream <i>Galliano, Cointreau, Orangensaft, Sahne</i>	8,50 €
Mojito <i>Havana Club 3 Jahre, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda Water</i>	8,50 €
Italian Colada <i>Amaretto, Myers's Rum, Ananassaft, Sahne, Kokossirup</i>	8,00 €
Sex on the Beach <i>Vodka, Triple Sec, Zitrone, Cranberrysaft, Orangensaft</i>	8,50 €
Swimming Pool <i>Vodka, Rum, Blue Curacao, Kokossirup, Sahne Ananassaft</i>	8,50 €
Long Island Iced Tea <i>Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Orangensaft, Cola</i>	9,90 €

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

XII Apostel <i>Mirinda, San Bitter, Limette, Orange</i>	6,20 €
San Francisco <i>Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujanektar, Grenadine</i>	6,20 €
Virgin Colada <i>Kokossirup, Sahne, Ananassaft</i>	6,20 €

BIERE

BEER

Warsteiner vom Faß	Glas 0,3 ltr.	3,10 €
Warsteiner vom Faß	Glas 0,5 ltr.	4,10 €
Kölsch vom Faß	Glas 0,2 ltr.	2,35 €
König Ludwig - Hefeweizen vom Faß	Glas 0,3 ltr.	3,30 €
König Ludwig - Hefeweizen vom Faß	Glas 0,5 ltr.	4,30 €
König Ludwig - Weissbier dunkel	Flasche 0,5 ltr.	4,30 €
König Ludwig - Kristall	Flasche 0,5 ltr.	4,30 €
Alsterwasser (mit 7UP ⁶⁾)	Glas 0,3 ltr.	3,10 €
Alsterwasser (mit 7UP ⁶⁾)	Glas 0,5 ltr.	4,10 €
Warsteiner Alkoholfrei	Flasche 0,3 ltr.	3,00 €
König Ludwig - Hefeweizen alkoholfrei	Flasche 0,5 ltr.	4,20 €

Wir akzeptieren keine Kreditkarten / We do not accept credit cards

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 €
San Pelle Aranciata	Flasche 0,20 ltr.	2,70 €
Schweppes Bitter, Lemon , Soda Water ³⁾		
Tonic Water ³⁾ Ginger Ale ²⁾	Glas 0,20 ltr.	2,90 €
Pepsi-Cola ^{1) 2)} Light ^{1) 2) 5) 7)} Mirinda ^{2) 6) 7)} 7UP ⁶⁾	Glas 0,20 ltr.	2,60 €
	Glas 0,40 ltr.	4,10 €
Red Bull	Dose 0,25 ltr.	3,90 €
Bionade (Hollunder, Ingwer-Orange, Litchi)	Flasche 0,33 ltr.	3,90 €

SÄFTE**JUICES**

Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft	Glas 0,2 ltr.	2,90 €
Rhababernektar	Glas 0,2 ltr.	2,90 €
Maracujanektar	Glas 0,2 ltr.	2,90 €
Cranberrynektar	Glas 0,2 ltr.	2,90 €
Grapefruitsaft	Glas 0,2 ltr.	2,90 €
Pfirsichnektar	Glas 0,2 ltr.	2,90 €
Bananennektar	Glas 0,2 ltr.	2,90 €
Kirschnektar	Glas 0,2 ltr.	2,90 €
Tomatensaft	Glas 0,2 ltr.	2,90 €
Große Säfte	Glas 0,4 ltr.	4,95 €
Schorle	Glas 0,2 ltr.	2,60 €
Schorle	Glas 0,4 ltr.	4,40 €
ISI MALTA Malzbier	Flasche 0,3 ltr.	3,00 €

DIGESTIV

Averna	2 cl	2,30 €
Ramazzotti	2 cl	2,30 €
Branca Menta ²⁾	2 cl	2,30 €
Fernet Branca	2 cl	2,30 €
Jägermeister	2 cl	2,30 €

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 €
Etter Williams	2 cl	4,90 €
Etter Zuger Kirsch	2 cl	4,90 €
Etter Framboise	2 cl	4,90 €
Etter Mirabelle	2 cl	4,90 €
Etter Fruchtbaum (5-Früchte-Brand)	2 cl	5,50 €

LIKÖRE		LIQUER
Cointreau	2 cl	2,70 €
Grand Marnier ²⁾	2 cl	2,70 €
Amaretto di Saronno	2 cl	2,70 €
Sambuca Molinari	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		
Martell Fine Cognac	4 cl	6,90 €
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 €
Cardenal Mendoza	4 cl	7,80 €

AQUAVIT / VODKA / TEQUILA		
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	3,80 €
Malteserkreuz	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		
The Glenlivet ²⁾	4 cl	7,50 €
IRISH MALT		
Bushmill's Malt ²⁾	4 cl	8,50 €
IRISH		
Tullamore Dew ²⁾	4 cl	7,50 €

CANADIAN

Canadian Club 12 Jahre ²	4 cl	8,50 €
Canadian Club ²⁾	4 cl	7,50 €

BOURBON

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

WARME GETRÄNKE / HOT DRINKS

TASSE / GLAS

Caffè	2,40 €
Caffè <i>entkoffeiniert</i>	2,40 €
Espresso	2,20 €
Espresso Doppio	3,80 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Latte Macchiato	3,40 €
Cappuccino	2,95 €
Grog	3,80 €
Heiße Milch mit Honig	2,95 €
Heiße Zitrone mit Honig	2,50 €
Schokolade mit Sahne	3,60 €
Tee verschiedene Sorten	2,60 €
Eiskaffee	4,40 €
Eisschokolade	4,40 €

Zusatzstoffkennzeichnung

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

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Personal