

UNSERE XII APOSTEL WOCHENKARTE  
GÜLTIG AB DEM 20. April 2018

Carpaccio vom Rind mit gebratenem Spargel 14,00 €

Ravioli gefüllt mit weißem Spargel 14,50 €

\*\*\*Frischer deutscher Spargel\*\*\*

mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise *oder* Butter 18,90 €

Frischer Spargel mit Kochschinken, Kartoffeln, Sauce Hollandaise *oder* Butter 22,90 €

Frischer Spargel mit Italienischem Schinken, Kartoffeln, Sauce Hollandaise *oder* Butter 24,90 €

Rumpsteak mit frischem Spargel, Kartoffeln, Sauce Hollandaise *oder* Butter 31,00 €

Pizza mit Spargel und gekochtem Schinken 15,60 €

Hüftsteak mit Folienkartoffel und kleinem Salat 19,90 €

Roastbeef ab 2 Personen- rosa gebraten mit frischem Spargel,  
Kartoffeln und Sauce Hollandaise 32,80 € pro Person

Loup de Mer im ganzen gebraten, gefüllt mit frischem Spargel dazu Kartoffeln und Sauce Hollandaise 34,00 €



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2015er Aulo Bianco

(20% Chardonnay, 30% Vermentino, 50% Clarinette)

Das Aroma ist kräftig und wird vom Chardonnay getragen.

Flasche (0,75l) 34,90 €      Glas (0,2l) 8,90 €

2013er Sauvignon Blanc „Prinz“

100% Sauvignon Blanc)

Ein frischer, fruchtiger Wein.

Flasche (0,75) 27,70 €      Glas (0,2l) 7,80 €

2016er Pecorino

(100% Pecorino)

Ein delikater Weißwein mit blumigen Aromen und einer Note  
von exotischen Früchten.

Flasche (0,75l) 31,90 €      Glas (0,2l) 8,20 €

2014er That's NEISS Cuvee

( Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc)

Aromen von rotem Pfeffer und Kakao. Schöne Beerenfrüchte, dabei würzig und weich.

Flasche (0,75l) 27,70 €      Glas (0,2l) 7,80 €

2015er Lugana Rosé

(Cuvee aus Gropello, Marzenino & Sangiovese)

Im Geschmack sind feine Mandelnuancen.

Flasche (0,75l) 39,00 €      Glas (0,2l) 9,40 €

WEEKLY MENU OF THE XII APOSTELS  
VALID FROM 20TH of April 2018

Beef carpaccio with roasted asparagus 14,00 €

Asparagus Ravioli filled with asparagus 14,50 €

Hip Steak from the beef with baked potato 19,90 €

Sirloin roasted pieces with asparagus, served with potatoes and hollandaise sauce p.P. 32,80

Loup de mer roasted whole, filled with asparagus, potatoes and hollandaise sauce 34,00 €

Pizza with asparagus and cooked ham 15,60 €

\*\*\*Fresh german asparagus\*\*\*  
with potaoes, hollandaise sauce *or* butter 18,90 €

Fresh german asparagus with cooked ham, potatoes and hollandaise sauce *or* butter 22,90 €

Fresh german asparagus with italian ham, potatoes and hollandaise sauce *or* butter 24,90 €

Rumpsteak with asparagus , potatoes and hollandaise sauce *or* butter 31,90 €

\*\*\*\*\*

OUR WINE RECOMMENDATION

2015er Aulo Bianco  
(20% Chardonnay, 30% Vermentino, 50% Clarinette)  
The aroma is strong.  
Bottle (0,75l) 34,90 € Glass (0,2l) 8,90 €

2013er Sauvignon Blanc „Prinz“  
100% Sauvignon Blanc)  
A fresh, fruity Wine.  
Bottle (0,75) 27,70 € Glass (0,2l) 7,80 €

2016er Pecorino  
(100% Pecorino)  
A delicate white wine with floral aromas and a touch of exotic fruit.  
Bottle (0,75l) 31,90 € Glass (0,2l) 8,20 €

2014er That's NEISS Cuvee  
( Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc)  
Flavors of red pepper and cocoa.  
Bottle (0,75l) 27,70 € Glass (0,2l) 7,80 €

2015er Lugana Rosé  
(Cuvee aus Gropello, Marzenino & Sangiovese)  
In the taste fine almond nuances.  
Bottle (0,75l) 39,00 € Glass (0,2l) 9,40 €