RESTAURANT

# XII APOSTEL

## GIORNALE

XII APOSTEL®

RESTAURANT

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // 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 & kalte Getränke
16 Aperitif / Aperitivo
17 Digestif / Digestivo
17 Champagner, Whiskey & Co.
18 Cocktails & Longdrinks
20 Weine
24 Grappa
26 XII APOSTEL Hotel Albergo
27 XII APOSTEL Arrangement

**Sommer-Öffnungszeiten: 1.3. bis 31.8.**
**Montag bis Donnerstag 12:00 bis 00:00 Uhr** (warme Küche 12:00 bis 22:00 Uhr)
**Freitag + Samstag 12:00 bis 00:00 Uhr** (warme Küche 12:00 bis 23:00 Uhr) - **Sonntag 10:30 bis 23:00 Uhr** (warme Küche 12:00 bis 22:00 Uhr)

**Winter-Öffnungszeiten: 1.9. bis 28.2.**
**Montag bis Donnerstag 12:00 bis 00:00 Uhr** (warme Küche 12:00 bis 23:00 Uhr)
**Freitag + Samstag 12:00 bis 01:00 Uhr** (warme Küche 12:00 bis 00:00 Uhr) - **Sonntag 10:30 bis 23:00 Uhr** (warme Küche 12:00 bis 22:00 Uhr)

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# DER PERFEKTE START IN DEN TAG

## FEIERTAGS-BRUNCH

### Brunch Feiertage

Ostersonntag + Ostermontag Brunch 10:30 - 14:30 Uhr
24,90 inkl. 1 Glas Prosecco

Muttertags Brunch 10:30 - 14:30 Uhr
24,90 inkl. 1 Glas Prosecco

Pfingst Sonntag 10:30 - 14:30 Uhr
24,90 inkl. 1 Glas Prosecco

1. + 2. Weihnachtsfeiertag Brunch 10:30 - 14:30 Uhr
27,90 inkl. 1 Glas Prosecco

UM RESERVIERUNG WIRD GEBETEN!

XII APOSTEL Restaurant
Telefon 0221 250 830 20 · E-Mail event-koeln@xii-apostel-koeln.de · WWW.XII-APOSTEL-KOELN.DE

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# AKTIONEN

## 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 24,90 € pro Person,
inklusive einem Glas Prosecco oder Orangensaft.

UM RESERVIERUNG WIRD GEBETEN!

XII APOSTEL Restaurant
Telefon 0221 250 830 20 · E-Mail event-koeln@xii-apostel-koeln.de · WWW.XII-APOSTEL-KOELN.DE

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

## PIZZA SPECIAL

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

UM RESERVIERUNG WIRD GEBETEN!

XII APOSTEL Restaurant
Telefon 0221 250 830 20 · E-Mail event-koeln@xii-apostel-koeln.de · WWW.XII-APOSTEL-KOELN.DE

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# FEIERN SIE DOCH BEI UNS!

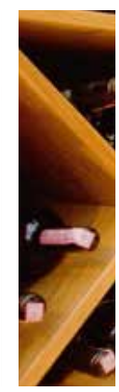
Ob Betrieb, Verein oder privater Kreis –
im XII APOSTEL Restaurant am Heumarkt sind Sie für eine perfekte Feier an der richtigen Adresse:
Denn wir machen Ihre Wünsche wahr –
mit allem, was Sie zum Feiern brauchen.

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, handgeschnitzte 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 - 250 830 20
E-Mail: event-koeln@xii-apostel-koeln.de

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# ANTIPASTI

**Focaccia** [9] **6,40 €**
Pizzabrot mit Olivenöl, Tomatensauce und Kräutern
Pizza bread with olive oil, tomato sauce and herbs

**Focaccia speciale** [9] **15,20 €**
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** [1,2,3,9] **15,20 €**
Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
Mozzarella with tomatoes and fresh basil

**Burrata auf Tomaten-Carpaccio** **17,40 €**
Fleur de Sel, Basilikum-Pesto
Burrata with tomato carpaccio, fleur de sel, basil and pesto

# ANTIPASTI

**Formaggio di Capra dorato** **17,90 €**
Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig, Feige und Rucola
Baked goat cheese with thyme honey, fig and arugula (rocket)

**Carpaccio di Manzo** **15,90 €**
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola
Beef filet carpaccio with parmesan and arugula (rocket)

**Vitello tonnato** [9] **17,90 €**
Kalb, Thunfischmayonnaise, Kapern und Rucola
Veel, tuna in mayonnaise, capers and arugula (rocket)

**Antipasti misti** [9] **20,90 €**
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** [9] **6,80 €**
Tomatencremesuppe
Tomato soup

**Minestrone** **6,80 €**
Italienische Gemüsesuppe
Italian vegetable soup

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# SALATE / INSALATE

**Insalata piccola** 7,80 €
Kleiner gemischter Salat
Small mixed salad

**Insalata grande solo** 15,30 €
Großer gemischter Salat
Large mixed salad

**Insalata „Caesar“** 16,90 €
Romanasalat mit Caesars dressing
Romana salad with Caesars dressing

mit Hähnchenstreifen 19,90 €
with chicken strips

mit Scampi 21,90 €
with king prawns

**Rucola e Parmigiano** 17,90 €
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] 19,90 €
Großer gemischter Salat mit Mozzarella und italienischem Schinken
Large mixed salad with mozzarella and Italian ham

**Insalata »Mare e Monti«** 21,90 €
Großer gemischter Salat mit gegrillten Rinderstreifen, Garnele
Large mixed salad with grilled beef stripes, shrimp

**Bitte wählen Sie Ihr Dressing aus:**
**Balsamico** [3,9] **, Joghurtdressing** [1,9] **oder Essig/Öl**

## EXTRAS / EXTRA

| | |
|---|---|
| **Rucola** / arugula (rocket) | 3,00 € |
| **Italienischer Schinken** / Italian ham | 4,50 € |
| **Pikante Salami** / spicy salami [1,3,4,9] | 2,50 € |
| **Schafskäse** / feta cheese | 2,80 € |
| **Gorgonzola** | 2,80 € |
| **Gekochter Schinken** / cooked ham [1,3,4,9] | 2,70 € |
| **Zwiebel** / onion | 1,40 € |
| **Knoblauch** / garlic | 1,60 € |
| **Portion Gemüse** / portion of vegetables | 3,60 € |
| **Champignons** / mushrooms | 2,50 € |
| **Thunfisch** / tuna | 2,60 € |
| **Frutti di Mare** / seafood | 4,80 € |
| **Lachs** / salmon | 6,90 € |
| **Sardellenfilets** / anchovies | 2,40 € |
| **Frischkäse** / cream cheese | 2,60 € |
| **Salami** | 2,30 € |
| **Scampi (2 Stck.)** / prawns (2 pcs.) [1,3,4,9] | 6,80 € |
| **Baby-Mozzarella** / baby-mozzarella | 2,70 € |
| **Burrata** / burrata | 6,90 € |
| **Ziegenkäse** / goats cheese | 6,90 € |
| **Rindfleischstreifen** / beef stripes | 6,60 € |
| **Hähnchenstreifen** / chicken stripes | 3,90 € |

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

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# PIZZA

**Pizza Matteo** [9] **12,95 €**
Tomate, Mozzarella und Basilikum
Tomato, mozzarella and basil

**Pizza Paolo** [9] **16,70 €**
Tomate, Mozzarella, Rucola, ital. Schinken und Champignons
Tomato, mozzarella, arugula (rocket), Italian ham and mushrooms

**Pizza Judas** [1,3,4,9] **16,70 €**
Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Paprika und scharfe Peperoni
Tomato, mozzarella, spicy salami, pepper and spicy peperoni (chilli)

**Pizza Petrus** [9] **17,90 €**
Tomate, Mozzarella, Lachs und Frischkäse
Tomato, mozzarella, salmon and cream cheese

**Pizza Johannes** [9] **16,70 €**
Tomate, Mozzarella, Champignons, ital. Schinken, Zwiebeln, Sardellenfilets und Oregano
Tomato, mozzarella, mushrooms, Italian ham, onions, anchovies and oregano

**Pizza Bartolomeo** [9] **16,40 €**
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola und Blattspinat
Tomato, mozzarella, gorgonzola and spinach leaves

**Pizza Tommaso** [9] **16,40 €**
Tomate, Mozzarella, rote Zwiebeln, Paprika, Zucchini, scharfe Peperoni und Pesto
Tomato, mozzarella, red onions, paprika, zucchini (courgette), spicy peperoni (chilli) and pesto

**Pizza Andreas** [9] **16,50 €**
Tomate, Mozzarella, Schafskäse und Kräuter
Tomato, mozzarella, feta cheese and herbs

**TIPP:**

**Pizza Burrata** [9] **18,90 €**
Burrata, Cherrytomaten, italienischer Schinken und Pesto
Burrata, cherry tomatoes, Italian ham and pesto

**Pizza Filippo** [9] **16,50 €**
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Frutti di Mare und rote Zwiebeln
Tomato, mozzarella, tuna, seafood and red onions

**Pizza »XII APOSTEL«** [9] **18,90 €**
Tomate, Mozzarella, Scampi, Lachs, Frischkäse und Rucola
Tomato, mozzarella, scampi, salmon, cream cheese and rocket

**Pizza Atomico** [1,3,4,9] **16,60 €**
Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Schafskäse und Spinat
Tomato, mozzarella, spicy salami, feta and spinach

**Pizza Markus** ab 4 Personen / four or more persons p.P. **17,80 €**
Unser »Wagenrad« mit etwas von allem
Our "Cartwheel" with a little bit of everything

**Kinderpizza Matteo (nur für Kinder bis 12 Jahre)** [9]
Tomate, Mozzarella und Basilikum **6,80 €**
Child's tomato Pizza, with mozzarella and basil

Tomate, Mozzarella und Salami **7,00 €**
Tomato, mozzarella and salami

Tomate, Mozzarella und gekochter Schinken **7,00 €**
Tomato, mozzarella and cooked ham

## EXTRAS / EXTRA

| | |
|---|---|
| **Rucola** / arugula (rocket) | 3,00 € |
| **Italienischer Schinken** / Italian ham | 4,50 € |
| **Pikante Salami** / spicy salami [1,3,4,9] | 2,50 € |
| **Schafskäse** / feta cheese | 2,80 € |
| **Gorgonzola** | 2,80 € |
| **Gekochter Schinken** / cooked ham [1,3,4,9] | 2,70 € |
| **Zwiebel** / onion | 1,40 € |
| **Knoblauch** / garlic | 1,60 € |
| **Portion Gemüse** / portion of vegetables | 3,60 € |
| **Champignons** / mushrooms | 2,50 € |
| **Thunfisch** / tuna | 2,60 € |
| **Frutti di Mare** / seafood | 4,80 € |
| **Lachs** / salmon | 6,90 € |
| **Sardellenfilets** / anchovies | 2,40 € |
| **Frischkäse** / cream cheese | 2,60 € |
| **Salami** | 2,30 € |
| **Scampi (2 Stck.)** / prawns (2 pcs.) [1,3,4,9] | 6,80 € |
| **Baby-Mozzarella** / baby-mozzarella | 2,70 € |
| **Burrata** / burrata | 6,90 € |
| **Ziegenkäse** / goats cheese | 6,90 € |
| **Rindfleischstreifen** / beef stripes | 6,60 € |
| **Hähnchenstreifen** / chicken stripes | 3,90 € |

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

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# PASTA

**Spaghetti Bolognese** [3] **16,90 €**
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** [1,9] **16,70 €**
Tortellini mit Babyspinat und Ricotta gefüllt,
dazu Gorgonzolasauce
Tortellini stuffed with baby spinach and ricotta served
with gorgonzola sauce

**Penne all‘ Arrabbiata** [9] **15,20 €**
Röhrennudeln mit scharfer Tomaten-Knoblauchsauce und schwarzen Oliven
Penne with a spicy tomato garlic sauce and black olives

**Penne all‘ Arrabbiata con Burrata** [1,9] **18,90 €**
Röhrennudeln mit scharfer Tomaten-Knoblauchsauce, schwarzen Oliven
und Burrata
Penne with a spicy tomato garlic sauce, black olives and burrata

**Fussili integrali con pesto di rucola** [9] **17,80 €**
Vollkorn-Fusilli mit Basilikum Pesto, Tomaten und
Hartkäse
Full grain Fusilli with basil pesto, tomatoes
and hard cheese

**Paglia e Fieno con Pollo** [9] **18,90 €**
»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

**Conchiglie mit Salsiccia** **18,90 €**
Fenchel, Babyspinat & Tomatensauce
Fennel, baby spinach & tomato sauce

**Sombreri Tartufo** **17,90 €**
Mit Trüffel und Pilzen gefüllt, ital. Schinken, Cherrytomaten und Rucola in Weissweinsauce
Filled with truffle and mushrooms, ital. ham, cherry tomatoes and arugula white wine cream sauce

**Fettucine con Salmone** [9,13] **18,90 €**
Schwarze Bandnudeln mit Lachs, Frühlingslauch und Hummersauce
Black Fettuccine with salmon and spring onions with lobster sauce

**Spaghetti con Scampi** [9] **18,90 €**
Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten, Peperoni, Rucola und Hummersauce
Spaghetti with prawns, cherry tomatoes, chillis, arugula (rocket) and lobster sauce

**Pasta Mista ab 2 Personen** [9] **p. P. 18,90 €**
3 verschiedene Nudelsorten mit 3 verschiedenen Saucen
for 2 or more persons, 3 different kinds of pasta with
3 different sauces

Kinderportionen nur für Kinder bis 12 Jahren

**Kinderportion Nudeln** **4,00 €**
Spaghetti oder Penne mit Buttersauce oder Tomaten-Sahnesauce
Spaghetti or noodles with butter sauce or creamy tomato sauce

**Kinder-Paglia-e-Fieno con Pollo** **7,80 €**
»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** **7,80 €**
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.

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

## FLEISCH / CARNE

**Bistecca** [13] **35,90 €**
Gegrilltes Rumpsteak (200g) mit Rosmarinkartoffeln, Saisongemüse und Kräuterbutter
Grilled rump steak with seasonal vegetables, rosemary potatoes and herb butter

**Manzo di Mare e Monti** [1,3] **39,90 €**
Rinderfilet mit gegrilltem Scampi an einer Hummersauce, Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln
Beef fillet with a grilled scampi on a lobster sauce, seasonal vegetables and rosemary potatoes

**Filetto al Gorgonzola** **38,80 €**
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. 34,90 €**
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** [9] **29,90 €**
Gegrillte Scampis mit Aioli und großer Salatbeilage
Grilled Scampi with aioli and a large salad

**Salmone alla Griglia** **30,90 €**
Gegrilltes Lachssteak mit Spinat, Safran Risotto und Buttersauce
Grilled salmon steak with spinach, risotto with saffron and butter sauce

**Dorata all'Aglio** **29,80 €**
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** **30,80 €**
Gebratenes Zanderfilet mit Saisongemüse, Buttersauce und Rosmarinkartoffeln
Zander filet with fresh seasonal vegetables, butter sauce and rosemary potatoes

## EXTRAS / EXTRA

**Saucen:**

| | |
|---|---|
| **Sambal Oelek Hollandaise** / sambal oelek hollandaise[3] | 2,50 € |
| **Gorgonzolasauce** / gorgonzola sauce | 2,50 € |
| **Kräuterbutter** / herb butter | 1,00 € |
| **Hummersauce** / lobster sauce[1,3] | 3,00 € |

**Beilagen:**

| | |
|---|---|
| **Saisongemüse** / vegetables of the season | 3,00 € |
| **Spinat** / spinach | 3,00 € |
| **Rosmarinkartoffeln** / rosemary potatoes | 2,50 € |

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

### XII APOSTEL GRILLPLATTE [9,13]

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 37,90 €
Platte für 8 Personen – pro Person 36,90 €
Platte für 12 Personen – pro Person 35,90 €

### PASTA MISTA

3 verschiedene Nudelsorten mit 3 verschiedenen Saucen
3 different types of pasta with 3 different sauces
für 8 Personen – pro Person 17,90 €
für 12 Personen – pro Person 16,90 €

### PIZZA MARKUS

Unsere »Wagenrad« Pizza mit etwas von allem
Our large pizza with a bit of everything
für 8 Personen – pro Person 16,70 €
für 12 Personen – pro Person 15,70 €

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# KÄSE UND DESSERT / FORMAGGIO E DOLCE

| | |
|---|---|
| **Tiramisù** [9,13] | **7,90 €** |
| **Crème brûlée** [9] | **7,90 €** |
| **Mousse au Chocolat** | **7,90 €** |

**TIPP:**
**Assortimento di Formaggi** [1,2,3,4,9] **19,90 €**
Auswahl von fünf italienischen Käsesorten mit Früchten und Feigensenf
Selection of five Italian cheeses with fruits and fig mustard

**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

## Unsere neuen XII APOSTEL Weine jetzt auch zu Hause genießen. Mitnahmepreis 19,90 €

**Eine genaue Beschreibung finden Sie auf Seite 25.**

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# KINDERKARTE / BAMBINI

## (GERICHTE FÜR KINDER BIS 12 JAHREN)

**Kinderportion Nudeln** 4,00 €
Spaghetti oder Penne mit Buttersauce oder Tomaten-Sahnesauce
Spaghetti or noodles with butter sauce or creamy tomato sauce

**Kinder Spaghetti Bolognese** 7,80 €
Spaghetti mt 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« 7,80 €
Grüne & gelbe Nudeln mit Hähnchenbrust,
Champignons in Tomaten-Sahnesauce
Green & yellow pasta with chicken breast,
mushrooms in a creamy tomato sauce

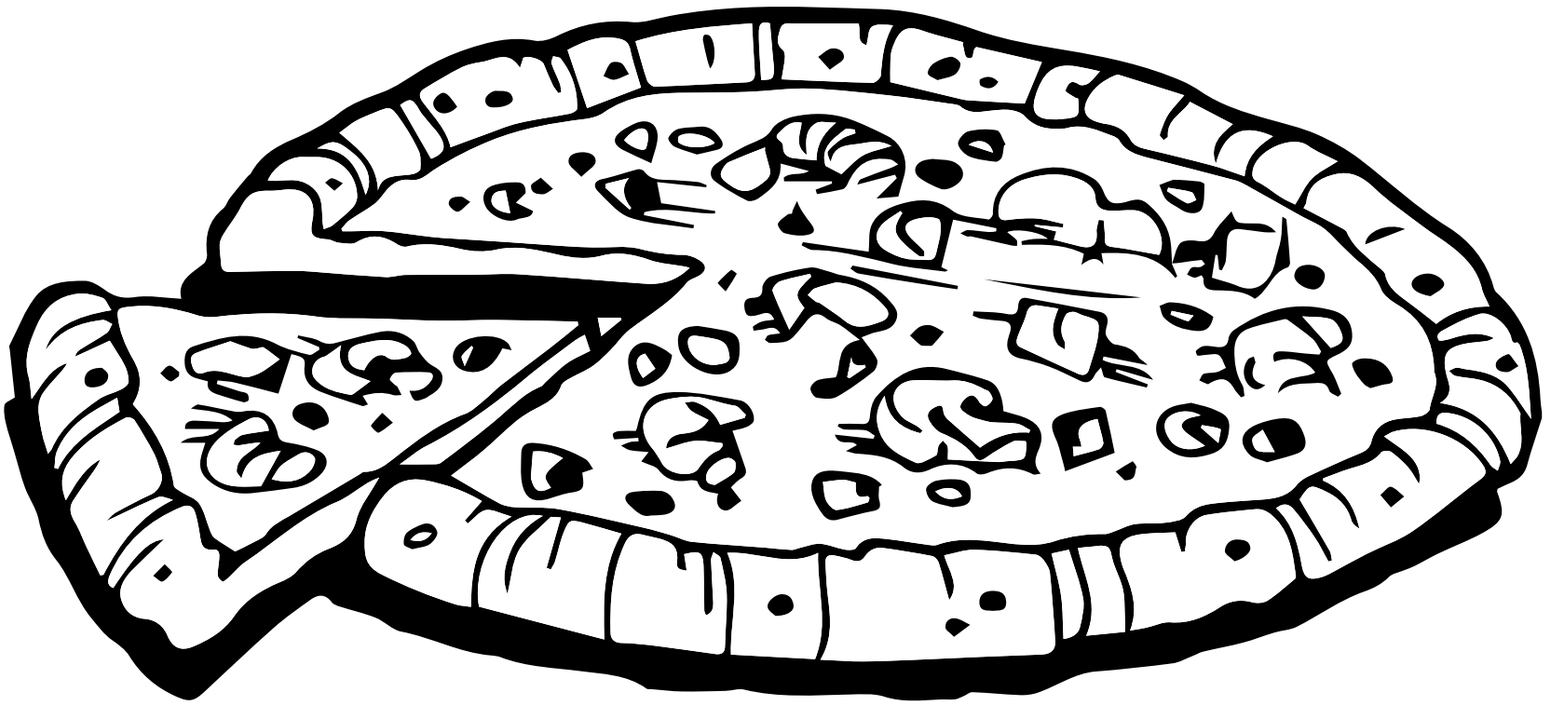
**Kinderpizza Matteo**

**Tomate, Mozzarella und Basilikum** 6,80 €
Child's tomato Pizza, with mozzarella and basil

**Tomate, Mozzarella und Salami** 7,00 €
Tomato, mozzarella and salami

**Tomate, Mozzarella und gekochter Schinken** 7,00 €
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“** 2,90 €
Schokolade- und Vanilleeis mit Sahne
Chocolate and vanilla ice cream with cream

Schaut auch in unsere Ben & Jerrys Eiskarte, hier gibt es tolle Eisvariaitionen 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.**

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# WARME & KALTE GETRÄNKE / BIBITE CALDE & FREDDE

## SÄFTE / SUCCI

| | | |
|---|---|---|
| Apfelsaft | Glas 0,2 l | 3,30 € |
| Orangensaft | Glas 0,2 l | 3,30 € |
| Ananassaft | Glas 0,2 l | 3,30 € |
| Maracujanektar | Glas 0,2 l | 3,30 € |
| Johannisbeersaft | Glas 0,2 l | 3,30 € |
| Rhabarbersaft | Glas 0,2 l | 3,30 € |
| Grapefruitsaft | Glas 0,2 l | 3,30 € |
| Pfirsichnektar | Glas 0,2 l | 3,30 € |
| Bananennektar | Glas 0,2 l | 3,30 € |
| Kirschnektar | Glas 0,2 l | 3,30 € |
| Tomatensaft | Glas 0,2 l | 3,30 € |
| Großer Saft | Glas 0,4 l | 5,90 € |
| Saftschorle | Glas 0,2 l | 3,00 € |
| | Glas 0,4 l | 5,20 € |

## BIERE / BIRRE

| | | |
|---|---|---|
| Reissdorf Kölsch vom Fass | Glas 0,2 l | 2,10 € |
| Warsteiner Pils vom Fass | Glas 0,3 l | 3,90 € |
| | Glas 0,5 l | 4,90 € |
| König Ludwig Weißbier vom Fass | Glas 0,3 l | 3,40 € |
| | Glas 0,5 l | 4,90 € |
| König Ludwig Weißbier Dunkel | Flasche 0,5 l | 4,90 € |
| König Ludwig Weißbier Kristall | Flasche 0,5 l | 4,90 € |
| Alsterwasser | | |
| mit Orangenlimonade 2) 5) | Glas 0,3 l | 3,90 € |
| oder Zitronenlimonade 5) | Glas 0,5 l | 4,90 € |
| Reissdorf Kölsch alkoholfrei | Flasche 0,33 l | 3,70 € |
| Warsteiner herb alkoholfrei | Flasche 0,33 l | 3,70 € |
| Warsteiner Radler alkoholfrei | Flasche 0,33 l | 3,70 € |
| Weißbier alkoholfrei | Flasche 0,50 l | 4,90 € |
| Malzbier | Flasche 0,33 l | 3,70 € |
| Fassbrause | Flasche 0,33 l | 3,70 € |

## WARME GETRÄNKE / BIBITE CALDE

| | |
|---|---|
| Caffè | 2,70 € |
| Caffè entkoffeiniert | 2,70 € |
| Espresso | 2,50 € |
| Espresso Doppio | 4,10 € |
| Espresso Macchiato | 2,60 € |
| Latte Macchiato | 3,70 € |
| Cappuccino | 3,50 € |
| Caffè Flavour | + 0,40 € |
| Karamell, Mandel, Cocos, Vanille, Zimt | |
| Extra Shot Espresso | + 1,00 € |
| Laktosefreie Milch | + 0,50 € |
| Heiße Milch mit Honig | 3,20 € |
| Heiße Zitrone mit Honig | 3,20 € |
| Schokolade mit Sahne | 4,10 € |
| Frische Minze Ingwer | 4,10 € |
| Frische Minze | 3,90 € |
| Tee – verschiedene Sorten | 3,60 € |
| Grüner Tee, Jasmin Green Tee, Earl Grey, Pfefferminze, Darjeeling, English Breakfast, Rooibos-Vanille | |

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / BIBITE ANALCOLICHE

| | | |
|---|---|---|
| THOMAS HENRY© | | |
| Bitter Lemon [3], | | |
| Tonic Water [3], | | |
| Ginger Ale [2], | | |
| Cherry Blossom [2], | | |
| Mystic Mango [2], | | |
| Spicy Ginger, | | |
| Mystic Grapefruit [2] | Flasche 0,2 l | 3,70 € |
| Red Bull [2] | Dose 0,25 l | 4,50 € |
| Coca-Cola [1,2], | | |
| Coca-Cola light [1,2,4,6] | | |
| Fanta [2,5], Sprite | Glas 0,3 l | 3,50 € |
| | Glas 0,5 l | 5,50 € |
| Coca-Cola Zero [1,2,4,6] | Flasche 0,2 l | 3,70 € |
| Orangina [2] | Flasche 0,2 l | 3,60 € |
| Gerolsteiner Naturell Gourmet | Flasche 0,25 l | 3,40 € |
| Gerolsteiner Naturell Gourmet | Flasche 0,75 l | 6,90 € |
| Gerolsteiner Sprudel Gourmet | Flasche 0,25 l | 3,40 € |
| Gerolsteiner Sprudel Gourmet | Flasche 0,75 l | 6,90 € |

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

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# SALUTE!

## OFFENE WEINE / VINI AL BICCHIERE

| | 0,2 l | 0,5 l | 1,0 l |
|---|---|---|---|
| XII APOSTEL WHITE & | 5,40 € | 13,50 € | 27,00 € |
| XII APOSTEL RED | 5,40 € | 13,50 € | 27,00 € |

| | 0,2 l | 0,5 l |
|---|---|---|
| WEISS | | |
| Pinot Grigio | 5,40 € | 13,50 € |
| Sauvignon Blanc | 5,40 € | 13,50 € |
| Lugana | 6,50 € | 15,90 € |
| ROT | | |
| Merlot | 5,40 € | 13,50 € |
| Chianti | 5,40 € | 13,50 € |
| ROSÉ | 5,40 € | 13,50 € |
| WEINSCHORLE | 4,90 € | |

## APERITIVO MILANO

| | | |
|---|---|---|
| **Fruitage** (Fruchtbier mit Kirschgeschmack) | 0,2 l | 6,50 € |
| **Aperol Spritz** (Prosecco mit Aperol, Orange & Soda) | 0,2 l | 7,50 € |
| **Veneto Spritz** (Grauburgunder mit Aperol, Orange & Soda) | 0,2 l | 7,50 € |
| **Lilleto** (5 cl Lillet blanc, Weißwein, Soda, Gurken) | 0,2 l | 7,50 € |
| **Lillet Hugo** (5 cl Lillet blanc, Minze, Limette, Holundersirup & Soda) | 0,2 l | 7,50 € |
| **Lillet rosé Hugo** (Lillet rosé, Thomas Henry „Cherry Blossom“ Tonic, Minze & Limette) | 0,2 l | 7,50 € |
| **Martini Fiero** mit Tonic Water | 0,2 l | 7,00 € |
| **Martini Bianco** 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 | 4,90 € |
| Martini Fiero | 5 cl | 4,90 € |
| Martini Bianco | 5 cl | 4,90 € |
| Martini Dry | 5 cl | 4,90 € |
| Pernod [2] | 4 cl | 4,90 € |
| Ricard | 4 cl | 4,90 € |
| Cynar [2] | 4 cl | 4,90 € |
| Campari [2] | 4 cl | 4,90 € |
| Tio Pepe | 4 cl | 4,90 € |
| Sandeman Sherry »Cream«, »Medium« oder »Dry« Sherry | 4 cl | 4,90 € |
| Sandeman Port Tawny | 4 cl | 4,90 € |
| Sandeman Port White | 4 cl | 4,90 € |

## APERITIF / APERITIVO

| | | |
|---|---|---|
| Aperol auf Eis | 4 cl | 4,90 € |
| Prosecco | 0,1 l | 4,20 € |
| Prosecco auf Eis | 0,2 l | 7,90 € |

## DIGESTIF / DIGESTIVO

| | | |
|---|---|---|
| Averna | 2 cl | 3,90 € |
| Ramzotti | 2 cl | 3,90 € |
| Fernet Menta [2] | 2 cl | 3,90 € |
| Fernet Branca | 2 cl | 3,90 € |
| Jägermeister | 2 cl | 3,90 € |
| Limoncello | 2 cl | 3,90 € |

## KLARE BRÄNDE / VODKA

| | | |
|---|---|---|
| Aalborg Jubiläumsaquavit | 2 cl | 3,90 € |
| Malteserkreuz | 2 cl | 3,90 € |
| Tequila Sierra »White« | 2 cl | 3,90 € |
| Tequila Sierra »Gold« [2] | 2 cl | 3,90 € |
| Patron Silver | 2 cl | 6,00 € |
| Grey Goose | 2 cl | 6,00 € |
| Vodka Absolut | 2 cl | 4,90 € |

## LIKÖRE / LIQUORI

| | | |
|---|---|---|
| Sambuca Molinari | 2 cl | 3,80 € |
| Cointreau | 4 cl | 4,90 € |
| Grand Marnier [2] | 4 cl | 4,90 € |
| Amaretto | 4 cl | 4,90 € |
| Bailey’s Irish Cream [2] | 4 cl | 4,90 € |
| Licor 43 | 4 cl | 4,90 € |

## XII APOSTEL GRAPPA

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

Ausgewählte NONINO Grappen finden Sie auf Seite 24

## Alde Gott

| | | |
|---|---|---|
| Himbeergeist | 2 cl | 6,50 € |
| Mirabelle | 2 cl | 6,50 € |
| Obstbrand | 2 cl | 6,50 € |
| Williams Birnenbrand | 2 cl | 6,50 € |
| Zwetschge | 2 cl | 6,50 € |

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# FLÜSSIGE GENÜSSE VON PRICKELND BIS KRÄFTIG

## PROSECCO

| | | |
|---|---|---|
| Scavi & Ray Frizzante DOC | 0,75 l | 37,00 € |

Perlende Frische mit einem zarten Duft von Zitrus und Apfel.

| | | |
|---|---|---|
| Prosecco Treviso DOC Frizzante Terra Serana | | 29,80 € |

Ein frischer Prosecco mit blumigen Noten und Aromen von gelben Früchten, intensiv und ausgewogen.

## CHAMPAGNER , BRUT

| | | |
|---|---|---|
| Moët & Chandon Impérial | 0,75 l | 89,00 € |
| Moët & Chandon rosé | 0,75 l | 99,00 € |

## GIN

| | | |
|---|---|---|
| Bombay Sapphire Gin | 2 cl | 4,90 € |
| Tanqueray London Dry Gin | 2 cl | 4,90 € |
| Hendrick´s Gin | 2 cl | 5,20 € |
| Gin de Cologne EST.2017 | 2 cl | 5,60 € |
| Gordon‘s | 2 cl | 4,90 € |

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

## COGNAC

| | | |
|---|---|---|
| Martell Fine Cognac | 4 cl | 7,60 € |
| Hennessy Fine de Cognac | 4 cl | 7,90 € |
| Rémy Martin V. S. O. P. 2) | 4 cl | 7,90 € |
| Hennessy X. O. | 4 cl | 14,80 € |

## BRANDY

| | | |
|---|---|---|
| Vecchia Romagna | 4 cl | 5,80 € |
| Gardenal Mendoza | 4 cl | 7,40 € |
| Calvados Calvador | 4 cl | 7,90 € |
| Carlos Primero | 4 cl | 9,00 € |

## 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 [2] | 4 cl | 6,40 € |
| Johnnie Walker Red Label [2] | 4 cl | 6,40 € |
| Johnnie Walker Black Label [2] | 4 cl | 8,40 € |
| Chivas Regal 12 Jahre [2] | 4 cl | 8,20 € |
| **SINGLE MALT** | | |
| Glenmorangie Original | 4 cl | 7,90 € |
| **SCOTCH MALT** | | |
| The Glenlivet [2] | 4 cl | 7,40 € |
| Ardbeg 10 Jahre | 4 cl | 8,40 € |
| Bowmore 12 Jahre | 4 cl | 8,40 € |
| **IRISH MALT** | | |
| Bushmills Malt [2] | 4 cl | 8,00 € |
| **IRISH** | | |
| Jameson [2] | 4 cl | 7,40 € |
| **CANADIAN** | | |
| Canadian Club [2] | 4 cl | 7,40 € |
| **BOURBON** | | |
| Jim Beam | 4 cl | 6,40 € |
| Jack Daniel’s | 4 cl | 7,30 € |

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# GEMIXT ODER KLARE – FÜR JEDEN GESCHMACK

## COCKTAILS

**Caipirinha** 9,70 €
Pitú, brauner Zucker, Lime Juice, Limette

**Mojito** 9,70 €
Bacardi Carta Blanca, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda Water

**Bacardi Razz Mojito** 9,70 €
Bacardi Razz, Minze, weisser Zucker, Soda, Limette, Himbeeren

**Tequila Sunrise** 9,70 €
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

**Piña Colada** 9,70 €
Bacardi Carta Oro, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

**Mai Tai** 11,90 €
Old Pascas 73er, Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, Mandelsirup, Ananassaft

**Planter's Punch** 10,60 €
Myer´s Rum, Lemon Juice, Grenadine, Orangensaft, Angostura

**Ipanema** 8,90 €
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Lime Juice

**San Francisco** 8,90 €
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine

**Coconut Kiss** 8,90 €
Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokos

## WODKA & GIN LONGDRINKS

| | | |
|---|---|---|
| **GIN TONIC** | | |
| **Bombay Sapphire** – Thomas Henry Tonic | 4 cl | 9,50 € |
| **Hendrick´s Gin** – Thomas Henry Tonic | 4 cl | 11,30 € |
| **Tanqueray Gin** – Thomas Henry Tonic | 4 cl | 9,50 € |
| **Bombay Gin** – Thomas Henry Tonic | 4 cl | 9,50 € |
| **WODKA** | | |
| **Absolut** – Thomas Henry Lemon [3] | 4 cl | 9,50 € |
| **Absolut** – Red-Bull [3] | 4 cl | 9,50 € |

## LONGDRINKS

| | | |
|---|---|---|
| **Bacardi – Coca Cola** | 4 cl | 9,50 € |
| **Bacardi – Orangensaft** | 4 cl | 9,50 € |
| **Jim Beam – Coca Cola** | 4 cl | 9,50 € |
| **Cuba Libre** (Bacardi Carta Oro - Coca Cola) | 4 cl | 9,50 € |
| **Blanco 43** (Likör 43er - kalte Milch) | 4 cl | 9,50 € |
| **Jack Daniels – Coca Cola** | 4 cl | 9,50 € |
| **Jägermeister – Red Bull** | 4 cl | 9,50 € |

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

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

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# 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.
Anderseits 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

**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**
**48,70 €**

# 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

### 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 entschlos sen, mitreißend und frisch. Ausgewogen, mit lang anhaltender Frucht im Finale.

**0,75 l Flasche** **36,90 €**

### Trentino

100 % Pinot Grigio
Erzeuger: Concilio

**Pinot Grigio DOC**
Cremige, weiche und elegante Art.

**0,75 l Flasche** **34,90 €**

### Piemont
100 % Cortese

**Gavi di Gavi DOCG** – I Ronchetti **38,90 €**
Erfrischende, blumige Art. Duft nach Aprikosen, Minze und Melisse.
Erzeuger: Marco Bonfante

### Piemont
100 % Roero

**Pradalupo Roero Arneis DOCG** **37,90 €**
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

### 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** **34,90 €**

### Lugana
100 % Trebbiano di Lugana

**Lugana DOP „Limne "** **38,70 €**
Grüne Früchte, Äpfel, leicht und beschwingt, am Gaumen sehr fruchtig mit ganz weicher Säure. Herrlicher Sommerwein.
Erzeuger: Tenuta Roveglia

### Lombardei
Cuvee aus Trebbiano Toscano, Garganega, Cortese, Tocai Friulano

**Custoza** **29,90 €**
Lombardei intensive Apfel- und Pfirsicharomatik, langes saftiges Fruchtfinale mit Noten von frischen Kräutern.
Erzeuger: Azienda Agricola Gorgo

### Sizilien
100 % Cataratto

**Cataratto Y 2016, IGT - Bio** **36,70 €**
Sizilien Frische, grüne Noten, Apfelblüten, wirkt frisch und lebhaft, ohne übermäßige Schwere, sehr anpassungsfähiger Wein.
Erzeuger: Baglio di Pianetto

Unser Servicepersonal nennt Ihnen gerne den aktuellen Jahrgang unserer Weine

# FLASCHENWEINE AUS ITALIEN

## ROTWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO ROSSO

### 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** **36,90 €**

### 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** **39,60 €**

### 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.

### Sizilien
100 % Nero d'Avola

**Rosso Terre di Campo Nero d' Avola Sasso IGT** **36,90€**
Der Terre besitzt eine herrliche Kirschennote, intensive Aromen von Gewürzen, saftig und lecker.

## ROTWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO ROSSO

### Abruzzen

**Montepulciano d' Abruzzo DOC** **36,90 €**
Vollfruchtig, gehaltvoll, geschmeidig, würzig, nachhaltig, groß!
Erzeuger: Dino Illuminato

### Toskana
Cuvee aus Sangiovese und

**Chianti Classico DOC** **44,40 €**
Harmonisch, trocken, gute Struktur und samtige Stoffigkeit.
12 Monate Ausbau in slawonischer Eiche,
Erzeuger: Castello d'Albola

### 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** **39,70 €**

### Veneto

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

**Amarone della Valpolicella Classico**
Dezentes Vanillearoma, Rumtopfaromen, unglaubliche Konzentration und Kraft, ganz gro-

ße Wein.

# FLASCHENWEINE AUS ITALIEN

## ROTWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO ROSSO

**Toskana**
100 % Sangiovese

### Sangiovese Toscana IGP — 48,90 €

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

### 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 — 74,00 €**

**Toskana**
Cuvee aus Merlot, Sangiovese und Cabernet

### Le Volte dell´ Ornellaia — 74,00 €

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.

**Apulien**
100 % Primitivo

### Primitivo Manduria DOC — 39,70 €

Dunkelrot, reife Brombeeren, Kräuterwürze und etwas Tabak, mild, viel Kraft.

## ROSÉ (0,75 L FLASCHE) / VINO ROSÉ

**Toskana**
Cuvee aus Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Syrah

### Aulo Rosé, Toscana Rosé IGT — 37,80 €

Im Bukett dominieren Waldfrüchte und Himbeeren. Am Gaumen ist der Aulo erfrischend, dennoch kraftvoll, elegant und ausgewogen.
Erzeuger: Luigi Brunetti

### Lombardei

Cuvee aus Gropello, Marzemino und Barbera
Erzeuger: Tenuta Roveglia

### Garda Classico Chiaretto „Miti“ DOP

Leuchtend lachsfarben, Grape fruit, Quitte und Pomeranze, am Gaumen herrlich frisch und unglaublich süffig.

**0,75 l Flasche — 39,70 €**

### Lombardei

Cuvée aus Corvina, Rondinella, Molinara

### Bardolino Chiaretto 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 — 36,90 €**

# FLASCHENWEINE AUS DEUTSCHLAND

## WEISSWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO BIANCO

**Mosel**

100 % Riesling

**1648 – Traditions-Riesling** trocken

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

**0,75 l Flasche**
**36,80 €**

**Nahe**
100 % Scheurebe

**Scheurebe** feinherb **34,80 €**
Eine elegante, mineralische und saftige Scheurebe mit weicher Säure und spannender fruchtiger Aromatik.

## WEISSWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO BIANCO

**Rheinhessen**

100 % Grauer Burgunder
Erzeuger: Weingut Espenhof

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

**0,75 l Flasche**
**35,90 €**

# 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 - 250 830 20
E-Mail: event-koeln@xii-apostel-koeln.de

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: 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 »MONOVITIGNO« 6,90 €

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

AMARO 6,90 €

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

GRAPPA IL SAUVIGNON BLANC „Monovitigno“ 6,90 €

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

ÙE UVABIANCA 7,60 €

Geschmack Frisch, duftend, kristallin und leicht aromatisch, mit der besonderen Eleganz der Ursprungsreben. ÙE® 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 7,60 €

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

GIOIELLO D‘ACACIA 7,50 €

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

GRAPPA DI VERDUZZO »MONOVITIGNO« 10,50 €

Geschmack Elegant und trocken, mit Waldhonigduft

ÙE LA RISERVA DEI ´CENT´ANNI´ 16,50 €

Nonino 14 ano

Geschmack Der ÙE La Riserva dei Cent’anni ist ein 14 Jahre gereifte Cuvée aus verschiedenen ÙE® 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.

## UNSERE VERANSTALTUNGEN ZU KARNEVAL

KÖLLE ALAAF!

WEIBERFASTNACHT + 11.11

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 und Kartenbestellungen nehmen wir unter karneval@xii-apostel-koeln.de entgegen.

XII APOSTEL®
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!

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
WWW.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 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. (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.)

# Rosenmontag im XII Apostel

Feiern Sie Ihre exklusive Karnevalsparty mit unübertreffbarem Blick auf den Rosenmontagszug in unserem Haus!
Mieten Sie sich als Firma oder als private Gruppe eines unserer Zimmer mit Blick auf den Heumarkt und verbringen Sie einen unvergesslichen Tag bei uns.
Schreiben Sie uns eine E-Mail um ein detailliertes Angebot zu erhalten:
rezeption@xii-apostel-koeln.de

*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

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

# Wir bringen den Genuss zu Ihnen.

Lebensmittel vor Ort einkaufen, auf ein hochwertiges Vollsortiment zurückgreifen und dabei einen Topservice erleben? Willkommen bei Transgourmet!

Als erstklassiger Partner bieten wir Küchenprofis in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung alle Zutaten für den Erfolg – beste Produktauswahl, kompetente Rund-um-Beratung, optimales Preis-Leistungsverhältnis. Und darüber hinaus ein maximales Verständnis für nachhaltige Lebensmittel und Trends für Ihre Speisekarte. Dafür stehen auch unsere innovativen und qualitativ hochwertigen Eigenmarken, die zeigen, dass Wirtschaftlichkeit und ressourcenschonendes, tiergerechtes Handeln durchaus miteinander harmonieren.

Wir sind auch in Ihrer Region unterwegs.
Überzeugen Sie sich selbst und lernen Sie uns kennen.

**www.transgourmet.de**

TRANSGOURMET

XII APOSTEL KÖLN // HEUMARKT 68-72 // 50667 KÖLN
RESERVIERUNGSHOTLINE: 0221 - 250 830 20 // E-MAIL: EVENT-KOELN@XII-APOSTEL-KOELN.DE

Handelshof

# Partner vom XII Apostel – und auch Ihr Partner für Vielfalt, Frische & Qualität.

Mit einem riesigen Warenangebot von bestem Fleisch, exklusiver Feinkost sowie Spezialitäten für den besonderen Anlass, werden auch viele weitere regionale und saisonale Highlights angeboten. Insgesamt warten bis zu 80.000 Artikel in dem umfangreichen Sortiment mit absoluter Spitzenqualität auf Sie.

**Ihre C+C-Großmärkte in der Region:**

**Handelshof Köln-Müngersdorf**
**Widdersdorfer Str. 429-431 | 50933 Köln**

**Handelshof Köln-Poll**
**Rolshover Str. 229-231 | 51105 Köln**

Mehr Informationen unter:
**handelshof.de/cash-carry-maerkte**

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

XII APOSTEL® RESTAURANT

XII APOSTEL® LA FAMILIA

XII APOSTEL® HOTEL ALBERGO

Impressum
Bellus Hotelbetriebs GmbH, Heumarkt 68 – 72, 50667 Köln // Geschäftsführer: Raouf Khammassi // Telefon: 0221 - 250 830 20
Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten. // 25. Auflage