



XII APOSTEL

GIORNALE

SAISONAL



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



INHALT / CONTENUTO

2 Brunch

3 Aktionen

6 Veranstaltungen

7 Antipasti, Suppen

9 Pizza

10 Pasta

11 Fleisch / Carne

11 Fisch / Pesce

12 Warme & kalte Getränke

13 Aperitif / Aperitivo

14 Champagner, Whiskey & Co.

15 Cocktails & Longdrinks

16 Weine

20 Grappa

22 XII APOSTEL Hotel Albergo

23 XII APOSTEL Arrangement

24 Unsere Partner

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/>



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)



DER PERFEKTE START IN DEN TAG

FEIERTAGS-BRUNCH



Brunch Feiertage

Ostersonntag + Ostermontag Brunch 10:30 - 14:30 Uhr
39,90 inkl. 1 Glas Prosecco

Muttertags Brunch 10:30 - 14:30 Uhr
39,90 inkl. 1 Glas Prosecco

1. + 2. Weihnachtstfeiertag Brunch 10:30 - 14:30 Uhr
39,90 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

EIN ORT FÜR JEDEN GESCHMACK

UNSER LICHTDURCHFLUTETER INNENHOF



UNSER GEMÜTLICHER WEINKELLER



PIZZA SPECIAL

Alle Pizzen aus unserer Speisekarte gibt es
montags bis freitags in der Zeit
von 12:00-16:00 Uhr für 13,95 €.
(ausgenommen Pizza Burrata)
(gilt nicht an Feiertagen und in der Weihnachts-
marktzeit)



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



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.

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, Teller-
menüs oder Buffets nach Ihren ganz persönlichen Vorlieben bestellen.

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

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



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

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

Das Veranstaltungs- und Hotelteam berät Sie gerne.



Auf einen Blick:

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



ANTIPASTI



Focaccia ⁹  **7,40 €**

Pizzabrot mit Olivenöl, Tomatensauce und Kräutern
Pizza bread with olive oil, tomato sauce and herbs

Focaccia speciale ⁹ **16,40 €**

mit italienischem Schinken und Frischkäse
Pizza bread with Italian ham and cream cheese

Mozzarella Caprese ^{1,2,3,9}  **16,20 €**

Büffelmozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum
Mozzarella with tomatoes and fresh basil

Burrata auf Tomaten-Carpaccio **18,70 €**

Fleur de Sel, Basilikum-Pesto
Burrata with tomato carpaccio, fleur de sel, basil and pesto

Kleine Käsevariation **19,90 €**

Vier ausgewählte Käsespezialitäten, serviert mit Trauben, Feiegensenf, Nüssen und Brotkorb
Four selected cheese specialties, served with grapes, fig mustard, nuts, and a bread basket.

Gambas al aglio olio **24,90 €**

In Olivenöl mit Knoblauch und Rosmarin
In olive oil with garlic and rosemary

ANTIPASTI

Formaggio di Capra dorato **17,90 €**

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymianhonig, Rucola
Baked goat cheese with thyme honey and arugula (rocket)

Carpaccio di Manzo   **18,90 €**

Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola
Beef filet carpaccio with parmesan and arugula (rocket)

Vitello tonnato ⁹ **18,90 €**

Kalb, Thunfischmayonnaise, Kapern und Rucola
Veel, tuna in mayonnaise, capers and arugula (rocket)

Antipasti misti ⁹ **21,90 €**

Gemischte Vorspeisenplatte - gegrilltes italienisches Gemüse, Vitello Tonnato mit Kapern, Honigmelone mit italienischem Schinken, in Öl eingelegte Champignons und Oliven, Hirtenkäse und Salami
Mixed appetizer plate - grilled Italian vegetables, Vitello tonnato with capers, honey melon with italian ham, in oil pickled mushrooms and olives, cottage cheese and salami

SUPPEN / ZUPPE

Crema di Pomodoro ⁹ **8,90 €**

Tomatencremesuppe
Tomato soup



Vegan



Glutenfrei



Laktosefrei



SALATE / INSALATE



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

Insalata grande solo 15,60 €
Großer gemischter Salat
Large mixed salad

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

mit Hähnchenstreifen 22,90 €
with chicken strips

mit Gambas 24,90 €
with gambas

Insalata »XII APOSTOLI«, 1,2,3,9 21,90 €
Großer gemischter Salat mit Mozzarella
und italienischem Schinken
Large mixed salad with mozzarella and Italian ham



Bitte wählen Sie Ihr Dressing aus:
- Balsamico 3,9
- Joghurtdressing 1,9

 Vegan  Glutenfrei  Laktosefrei

EXTRAS / EXTRA

Rucola / arugula (rocket)	3,50 €
Italienischer Schinken / Italian ham	5,90 €
Pikante Salami / spicy salami 1,3,4,9	2,50 €
Gekochter Schinken / cooked ham 1,3,4,9	2,70 €
Zwiebel / onion	1,40 €
Knoblauch / garlic	1,60 €
Champignons / mushrooms	2,50 €
Thunfisch / tuna	3,50 €
Lachs / salmon	7,90 €
Sardellenfilets / anchovies	2,40 €
Frischkäse / cream cheese	2,60 €
Salami	2,30 €
Baby-Mozzarella / baby-mozzarella	2,70 €
Burrata / burrata	8,90 €
Ziegenkäse / goats cheese	6,90 €
Hähnchenstreifen / chicken stripes	7,90 €

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

PIZZA

Pizza Matteo ⁹ 13,95 €
Tomate, Mozzarella und Basilikum
Tomato, mozzarella and basil

Pizza Paolo ⁹ 18,60 €
Tomate, Mozzarella, Rucola, ital. Schinken und Champignons
Tomato, mozzarella, arugula (rocket), Italian ham and mushrooms

Pizza Judas ^{1,3,4,9} 18,70 €
Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Paprika und scharfe Peperoni
Tomato, mozzarella, spicy salami, pepper and spicy peperoni (chilli)

Pizza Johannes ⁹ 18,90 €
Tomate, Mozzarella, Champignons, ital. Schinken, Zwiebeln, Sardellenfilets und Oregano
Tomato, mozzarella, mushrooms, Italian ham, onions, anchovies and oregano

Pizza Tommaso ⁹ 17,80 €
Tomate, Mozzarella, Zwiebeln, Paprika, Champignons, scharfe Peperoni und Pesto
Tomato, mozzarella, onions, paprika, mushrooms spicy peperoni (chilli) and pesto

Pizza Filippo 19,90 €
Tomate, Mozzarella, Frutti de Mare
Tomato, mozzarella, frutti de mare

Pizza Simon 18,90 €
Tomate, Mozzarella, Champignons, Salami
Tomato, mozzarella, mushrooms, salami

Pizza Jakobus 18,90 €
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln
Tomato, mozzarella, tuna, onions

Alle Pizzas ohne Mozarella auch laktosefrei

Pizza »XII APOSTEL« ⁹ 19,90 €
Tomate, Mozzarella, Scampi, Lachs, Frischkäse und Rucola
Tomato, mozzarella, scampi, salmon, cream cheese and rocket

Pizza Atomico ^{1,3,4,9} 17,60 €
Tomate, Mozzarella, pikante Salami, Hirtenkäse
Tomato, mozzarella, spicy salami, feta

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) 3,50 €
Italienischer Schinken / Italian ham 5,90 €
Pikante Salami / spicy salami ^{1,3,4,9} 2,50 €
Gekochter Schinken / cooked ham ^{1,3,4,9} 2,70 €
Zwiebel / onion 1,40 €
Knoblauch / garlic 1,60 €
Champignons / mushrooms 2,50 €
Thunfisch / tuna 3,50 €
Lachs / salmon 7,90 €
Sardellenfilets / anchovies 2,40 €
Frischkäse / cream cheese 2,60 €
Salami 2,30 €
Scampis / prawns ^{1,3,4,9} 9,90 €
Baby-Mozzarella / baby-mozzarella 2,70 €
Burrata / burrata 8,80 €
Hähnchenstreifen / chicken stripes 7,90 €

TIPP:

Pizza Burrata ⁹ 19,90 €
Burrata, Cherrytomaten, italienischer Schinken und Pesto
Burrata, cherry tomatoes, Italian ham and pesto

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

PASTA

Spaghetti Bolognese ³ 17,90 €

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

Rigatoni ⁹ 19,70 €

Rigatoni mit Frutti di Mare und Tomatensauce
Rigatoni with seafood and tomato sauce

Penne all' Arrabbiata ⁹ 16,20 €

Röhrennudeln mit scharfer Tomaten-Knoblauchsauce und Oliven
Penne with a spicy tomato garlic sauce and olives

Penne all' Arrabbiata con Burrata ^{1,9} 19,90 €

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

Fusilli con Pollo ⁹ 19,90 €

Fusilli mit Hähnchenbrust und Champignons in Tomaten-sauce
Fusilli with chicken breast and mushrooms in a tomato sauce

Spaghetti al pomodoro e basilico 16,90 €

Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum
Spaghetti with tomato sauce and basil

Penne Puttanesca 17,90 €

Penne mit Tomatensauce, Sardellen, Oliven und Kapern
Penne with tomato sauce, anchovies, olives and capers

Lasagne Bolognese 18,90 €

Lasagne mit Rinderragout und Tomatensauce
Lasagne with beef ragout and tomato sauce

Spaghetti al aglio olio 16,90 €

Spaghetti mit Knoblauchöl
Spaghetti with garlic oil

Rigatoni Gorgonzola 18,90 €

Rigatoni mit Cocktailtomaten
Rigatoni with cocktail tomatoes

Farfalle al Tonno picante 17,90 €

Farfalle mit Thunfisch, Tomaten, Peperoni, Oliven, Kapern, Knoblauch, al Arrabbiatasauce
Farfalle with tuna, tomatoes, hot peppers, olives, capers, garlic, and al Arrabbiata sauce.

Nudelaufwurf 18,90 €

Hackfleisch, Schinken, Ei, Erbsen mit Käse überbacken
Minced meat, ham, egg, and peas baked with cheese

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

Rigatoni con Salmone ^{9,13} 19,90 €

Rigatoni mit Lachs, Frühlingslauch und Tomatensahnesauce
Rigatoni with salmon and spring onions with tomato cream sauce

Spaghetti con Scampi ⁹ 19,90 €

Spaghetti mit Scampi, Kirschtomaten, Peperoni, Rucola und Tomate-sahnesauce
Spaghetti with prawns, cherry tomatoes, chillis, arugula (rocket) and tomato cream 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 Fusilli con Pollo 7,80 €

Fusilli mit Hähnchenbrust und Champignons in Tomaten-Sahnesauce
Fusilli 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

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

Alle Pastagerichte können auch auch mit Gnocchi bestellt werden, dann.

TIPP

Burrata, die exklusive Käse-Spezialität aus Italien

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

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

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

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



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

FLEISCH / CARNE

Bistecca ¹³ **41,90 €**
Gegrilltes Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter + kleiner Salat
Grilled rump steak with seasonal vegetables, rosemary potatoes and herb butter + small salad

Roastbeef ab 2 Personen / for 2 or more **p. P. 37,90 €**
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

 **Vegan**  **Glutenfrei**  **Laktosefrei**

FISCH / PESCE

Salmone alla Griglia **33,90 €**
Gegrilltes Lachssteak mit Spinat, Rosmarinkartoffeln
Grilled salmon steak with spinach, rosemary potatoes

Zanderfiletto **33,70 €**
Gebratenes Zanderfilet mit Salat, Zitrone und Rosmarinkartoffeln
Zander filet with salad, citron and rosemary potatoes

EXTRAS / EXTRA

Saucen:
Sambal Oelek Hollandaise / sambal oelek hollandaise³ **2,50 €**
Kräuterbutter / herb butter **1,00 €**

Beilagen:
Spinat / spinach **3,00 €**
Rosmarinkartoffeln / rosemary potatoes **4,00 €**

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

XII APOSTEL GRILLPLATTE ^{9,13}

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

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 €

DESSERT / DOLCE

Tiramisù ^{9,13} **8,90 €**
Crème brûlée ⁹ **8,90 €**
Schokoladensouffle mit Vanilleeis **8,90 €**



WARME & KALTE GETRÄNKE /
BIBITE CALDE & FREDDE

SÄFTE / SUCCI



Apfelsaft	Glas 0,2 l	3,40 €
Orangensaft	Glas 0,2 l	3,40 €
Ananassaft	Glas 0,2 l	3,40 €
Maracujanektar	Glas 0,2 l	3,40 €
Johannisbeersaft	Glas 0,2 l	3,40 €
Rhabarbersaft	Glas 0,2 l	3,40 €
Grapefruitsaft	Glas 0,2 l	3,40 €
Pfirsichnektar	Glas 0,2 l	3,40 €
Bananennektar	Glas 0,2 l	3,40 €
Kirschnektar	Glas 0,2 l	3,40 €
Tomatensaft	Glas 0,2 l	3,40 €
Großer Saft	Glas 0,4 l	6,50 €
Saftschorle	Glas 0,2 l	3,30 €
	Glas 0,4 l	6,10 €

BIERE / BIRRE

Reissdorf Kölsch vom Fass	Glas 0,2 l	2,40 €
Warsteiner Pils vom Fass	Glas 0,3 l	3,90 €
	Glas 0,5 l	5,50 €
Warsteiner Radler	Flasche 0,33 l	4,20 €
Warsteiner herb alkoholfrei	Flasche 0,33 l	4,20 €
König Ludwig Weißbier vom Fass	Glas 0,5 l	5,50 €
König Ludwig Weißbier Dunkel	Flasche 0,5 l	5,50 €
König Ludwig Weißbier Kristall	Flasche 0,5 l	5,50 €
Weißbier alkoholfrei	Flasche 0,50 l	5,50 €
Reisdorf alkoholfrei	Flasche 0,33 l	4,20 €
Malzbier	Flasche 0,33 l	4,20 €
Fassbrause	Flasche 0,33 l	4,20 €

WARME GETRÄNKE / BIBITE CALDE



Caffè	3,30 €
Caffè entkoffeiniert	3,30 €
Espresso	3,20 €
Espresso Doppio	4,20 €
Espresso Macchiato	3,70 €
Latte Macchiato	4,30 €
Cappuccino	4,30 €
Caffè Flavour	+ 0,40 €
Karamell, Mandel, Cocos, Vanille, Zimt	
Extra Shot Espresso	+ 1,00 €
Laktosefreie Milch	+ 1,00 €
Heiße Milch mit Honig	3,40 €
Heiße Zitrone mit Honig	3,40 €
Schokolade mit Sahne	4,60 €
Frische Minze Ingwer	4,80 €
Frische Minze	4,20 €
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 ²Red Bull ²

Flasche 0,2 l 4,20 €

Dose 0,25 l 4,90 €

Coca-Cola ^{1,2},Coca-Cola light ^{1,2,4,6}Fanta ^{2,5}, Sprite

Glas 0,3 l 3,60 €

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 4,20 €

Gerolsteiner Naturell Gourmet

Flasche 0,25 l 3,40 €

Gerolsteiner Naturell Gourmet

Flasche 0,75 l 7,90 €

Gerolsteiner Sprudel Gourmet

Flasche 0,25 l 3,40 €

Gerolsteiner Sprudel Gourmet

Flasche 0,75 l 7,90 €

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

SALUTE!

OFFENE WEINE / VINI AL BICCHIERE

	0,2 l	1,0 l
XII APOSTEL WHITE &	6,40 €	32,00 €
XII APOSTEL RED	6,40 €	32,00 €

	0,2 l	0,5 l
<u>WEISS</u>		
Pinot Grigio	5,80 €	14,50 €
Sauvignon Blanc	5,80 €	14,50 €
Lugana	6,90 €	17,20 €
<u>ROT</u>		
Merlot	5,80 €	14,50 €
Chianti	5,80 €	14,50 €
<u>ROSÉ</u>	5,80 €	14,50 €
<u>WEINSCHORLE</u>	4,90 €	

APERITIVO MILANO

Fruitage		
(Fruchtbier mit Kirschgeschmack)	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz		
(Prosecco mit Aperol, Orange & Soda)	0,2 l	8,70 €
Veneto Spritz		
(Grauburgunder mit Aperol, Orange & Soda)	0,2 l	8,70 €
Sarti Spritz Prosecco mit Sarti & Soda	0,2 l	8,70 €
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda	0,2 l	8,70 €
Lilieto		
(5 cl Lillet blanc, Weißwein, Soda, Gurken)	0,2 l	8,70 €
Lillet Hugo		
(5 cl Lillet blanc, Minze, Limette, Holundersirup & Soda)	0,2 l	8,70 €
Lillet rosé Hugo		
(Lillet rosé, Thomas Henry „Cherry Blossom“ Tonic, Minze & Limette)	0,2 l	8,70 €
Martini Fiero mit Tonic Water	0,2 l	7,50 €
Martini Bianco mit Tonic Water	0,2 l	7,50 €

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	8,50 €

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 €
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 €
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 20

Alde Gott

Himbeergeist	2 cl	6,90 €
Mirabelle	2 cl	6,90 €
Obstbrand	2 cl	6,90 €
Williams Birnenbrand	2 cl	6,90 €
Zwetschge	2 cl	6,90 €

FLÜSSIGE GENÜSSE VON PRICKELND BIS KRÄFTIG

PROSECCO

Scavi & Ray Frizzante DOC	0,75 l	39,90 €
Perlende Frische mit einem zarten Duft von Zitrus und Apfel.		
Prosecco Treviso DOC Frizzante Terra Serana		36,70 €
Ein frischer Prosecco mit blumigen Noten und Aromen von gelben Früchten, intensiv und ausgewogen.		

CHAMPAGNER , BRUT

Moët & Chandon Impérial	0,75 l	130,00 €
Moët & Chandon rosé	0,75 l	130,00 €



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

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 €
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 €

GEMIXT ODER KLARE - FÜR JEDEN GESCHMACK

COCKTAILS

Caipirinha Pitú, brauner Zucker, Lime Juice, Limette	11,70 €
Mojito Bacardi Carta Blanca, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda Water	11,70 €
Tequila Sunrise Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	11,70 €
Piña Colada Bacardi Carta Oro, Ananassaft, Kokossirup, Sahne	11,70 €
Mai Tai Old Pascas 73er, Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Oro, Mandelsirup, Ananassaft	13,90 €
Planter's Punch Myer's Rum, Lemon Juice, Grenadine, Orangensaft, Angostura	11,70 €

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	11,70 €
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.

Ipanema Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Lime Juice	9,90 €
San Francisco Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine	9,90 €
Coconut Kiss Ananassaft, Grenadine, Sahne, Kokos	9,90 €

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



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

Chardonnay Ca'Bolani Friuli DOC

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

0,75 l Flasche**39,90 €****Trentino**

100 % Pinot Grigio
Erzeuger: Concilio

Pinot Grigio DOC

Cremige, weiche und elegante Art.

0,75 l Flasche**39,90 €****Gavi di Gavi DOCG – I Ronchetti****39,90 €****Piemont**

100 % Cortese

Erfrischende, blumige Art. Duft nach Aprikosen, Minze und Melisse.
Erzeuger: Marco Bonfante



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**39,70 €****Lugana**

100 % Trebbiano
di Lugana

Lugana DOP „Limne“**39,80 €**

Grüne Früchte, Äpfel, leicht und beschwingt, am Gaumen sehr fruchtig mit ganz weicher Säure. Herrlicher Sommerwein.
Erzeuger: Tenuta Rovaglia

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 46,90 €



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 45,90 €

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.

Abruzzen

Montepulciano d’ Abruzzo DOC 38,90 €

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

ROTWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO ROSSO

Toskana
Cuvée aus Sangiovese und

Chianti Classico DOC 45,40 €

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 großer Wein.

0,75 l Flasche 96,70 €



FLASCHENWEINE AUS ITALIEN

ROTWEIN (0,75 L FLASCHE) / VINO ROSSO

Toskana
100 % Sangiovese

Sangiovese Toscana IGP 58,60 €

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 84,70 €

Toskana

Le Volte dell' Ornellaia 83,70 €

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.

Cuvee aus Merlot, Sangiovese und Cabernet

Primitivo Manduria DOC 46,80 €

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

Apulien
100 % Primitivo

ROSÉ (0,75 L FLASCHE) / VINO ROSÉ



Lombardei

Cuvee aus Gropello, Marzemino und Barbera
Erzeuger: Tenuta Rovaglia

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

Cuvee aus Corvina; Rondinella, Molinara

Bardolino Chiaretto DOP

Brilliantes Rosa mit Kirschnoten und Reflexen. Erfrischendes Bukett von frischen Himbeeren und Kirschen mit einem dezenten Blütenaroma. Trocken, mit guter Struktur und fruchtigem Nachhall.

0,75 l Flasche 39,70 €



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
38,90 €**

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
37,70 €**



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



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	7,50 €		GRAPPA DI VERDUZZO	12,50 €
	»MONOVITIGNO«			»MONOVITIGNO«	
Geschmack	Kristallin, weich und rund. Der Duft erinnert an das Abkeltern der Maische.		Geschmack	Elegant und trocken, mit Waldhonigduft	
	AMARO	7,50 €		ÛE LA RISERVA	18,50 €
Geschmack	Außergewöhnlicher Geschmack nach Gebirgskräutern, verfeinert mit ÛE®, Nonino Traubenbrand, im Barrique ausgebaut			DEI 'CENT' ANNI'	
	GRAPPA IL SAUVIGNON BLANC		Geschmack	Nonino 14 ano	
Geschmack	„Monovitigno“	7,50 €		Der ÛE La Riserva dei Cent'anni ist ein 14 Jahre gereifte Cuvée aus verschiedenen ÛE® 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.	
	Elegant, aromatisch, Duft nach Vanille, Brot, Holunderblüten und grünem Paprika			Er verfügt über leichte Gewürznoten von Safran, Zimt, Curry, Muskatnuss und einen Duft von Trockenfrüchten und frisch geschälten Mandeln – lang anhaltend.	
	Il Prosecco	7,60 €			
Geschmack	24 Monate Riserva-In Barriques und kleinen Fässern gereift, bernsteinfarben mit Goldreflexen, weich und blumig mit Mandel und Grünapfelbouquet				



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



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

... bei uns die beste
Stadionwurst!

Tickets und Termine unter www.viktoria1904.de

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 neh-
men 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



trust
IN TASTE

GENUSS UND QUALITÄT IM EINKLANG

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

Als erstklassiger Partner bieten wir Küchenprofis in der Gastronomie alle Zutaten für den Erfolg – beste Produktauswahl, kompetente Rund-um-Beratung und ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis. Und darüber hinaus ein maximales Verständnis für nachhaltige Lebensmittel und Trends für Ihre Speisekarte.

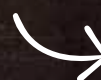
Wir sind auch in Ihrer Region unterwegs.
Überzeugen Sie sich selbst und lernen Sie uns kennen.

what's cooking?

effizienz

cook xperts

Lass dich von den
Experten beraten.



NEU

DIE PURE ERFRISCHUNG



R
FRUITAGE
by **RODENBACH**



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:



EINE STARKE GRUPPE



BACARDÍ



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. // 27. Auflage