

# Zwölf Apostel

Eventsaal • Restaurant • Biergarten

Zwölf  
Apostel  
*am Stadt  
Essen*



Barrierefrei



Parkplätze



Rauchfrei



Wickeltisch



Biergarten



Bus 180



S-Bahn S6

Leonardo Da Vinci´s Abendmahl,  
das berühmte Arrangement der „Zwölf Apostel“ an einer langen Tafel.



EC Kartenzahlung ab 16,00 € möglich

Die Zwölf Apostel

Taglich frisch zubereiteter Mittagstisch  
im 12 Apostel am Stadt  
Mo. – Fr. ab 12.00 – 16.00 Uhr

|   |            |
|---|------------|
| – Suppen <sup>1,4</sup> U                   | ab 5,90 €  |
| – Nudelgerichte <sup>2,3</sup> UG           | ab 10,50 € |
| – Alle unseren XXL Pizzen <sup>2,3</sup> UG | ab 9,90 €  |
| – Tagesdessert <sup>2,3</sup> UG            | ab 6,20 €  |
| – Salate der Saison <sup>2,3</sup> UG       | ab 11,50 € |

Besondere Tage im



Großes Fischbuffet



Karfreitag  
(um Reservierung wird gebeten)

Weihnachten



24.12. Geschlossen  
25.12. um Reservierung wird gebeten  
26.12. um Reservierung wird gebeten

Neujahr: 01.01. ab 12.00 Uhr geöffnet

Frisher Mittagstisch

## Unsere wöchentlichen Angebote

- **jeden Montag\*** ab 18.00 Uhr:  
**Pizza oder Pasta** nur 9,90 €  
Jedes Gericht
- **jeden Dienstag\*** ab 18.00 Uhr:  
**Schnitzelabend** nur 10,90 €  
Schnitzel in vielen verschiedenen  
Variationen mit Beilage
- **jeden Mittwoch\*** ab 18.00 Uhr:  
**Steakabend** nur 18,90 €  
Argentinische Steaks in 8 verschiedenen  
Variationen mit Beilage
- **jeden Donnerstag\*** ab 18.00 Uhr:  
**Spare Ribs "all you can eat"** nur 17,90 €  
Mit Kartoffelecken, Salat und Sauerrahm
- **jeden Freitag\*** ab 18.00 Uhr:  
**1 kg Gambas** in Knoblauchsauce nur 21,90 €  
mit gemischtem Salat, Aioli und frischem Baguette

### Mittagstisch\*

Genießen Sie von Mo. – Fr. 12.00 – 16.00 Uhr  
alle **Steinofen-Pizzen**

nur 9,90 €

### Hinweis:

Extra Zutaten und Belege je 1,00 €  
unterschiedlich belegte Hälften sind nicht möglich.

\* Diese Angebote gelten nicht an Wochenenden  
und Feiertagen

### - 1 Tasse Kaffee und 1 Stück Kuchen\*

Genießen Sie von Mo. – Fr. 16.00 – 18.00 Uhr

nur 7,50 €

### Wichtig für Allergiker

Die in den Wochenangeboten enthaltenen Allergene oder  
anzeigepflichtigen Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte den  
Standardgerichten in dieser Speisekarte oder erfragen  
Sie diese bei unserem Personal. Die Auflistung aller  
bei uns verwendeten Inhaltsstoffe und weitere  
wichtige Informationen finden Sie auf der  
Rückseite dieser Speisekarte.





## Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltungen

Durch seine romantische Lage direkt am Ufer der Ruhr,  
bietet das "Zwölf Apostel am Stadt" das richtige  
Ambiente für Feierlichkeiten aller Art.

Ob Hochzeiten, Betriebsfeiern, Geburtstage uvm. bei  
uns haben Sie die Möglichkeit dazu!

Wir haben verschiedene Räume und Außenflächen  
für Gesellschaften von 10 bis 250 Personen.  
Wahlweise mit Buffet, Menü oder á la Carte.

Wir beraten Sie gerne!



# Suppen

Tomatencremesuppe <sup>1,4 U</sup>  
Aus marktfrischen Tomaten, hausgemacht

6,40 €

Kartoffelcremesuppe <sup>2,3 UG</sup>  
Crème fraîche und Kürbiskernöl

6,90 €



Suppen

## Aperitif

|  |      |        |
|--|------|--------|
| Martini bianco / rosso <sup>1</sup> / dry <sup>M</sup> | 5cl  | 6,00 € |
| Campari <sup>M</sup>                                   | 5cl  | 6,00 € |
| Sherry Sandeman medium / dry <sup>1</sup>              | 5cl  | 6,00 € |
| Prosecco <sup>1</sup>                                  | 10cl | 6,90 € |
| Aperol Spritz <sup>1</sup>                             | 20cl | 7,90 € |
| Hugo   | 20cl | 7,90 € |
| Lillet <sup>M</sup> Blanc                              | 20cl | 7,90 € |
| Lillet <sup>M</sup> Blanc mit Wildberry                | 20cl | 7,90 € |
| Lemon Spritz <sup>1</sup>                              | 20cl | 6,90 € |

## Vorspeisen


|   |  |         |
|---|--|---------|
| Aioli <sup>1</sup> <sup>AJDG</sup>  |  | 4,90 €  |
| Mit Pizzabrötchen   |  |         |
| Bruschetta - Italiana <sup>IJDGH</sup>  |  | 9,20 €  |
| Angeröstetes Steinofenbaguette mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und weiteren Zutaten in verschiedenen Variationen belegt mit Mini-Mozzarella |  |         |
| Mozzarella Caprese <sup>GH</sup>  |  | 8,90 €  |
| Original italienischer Mini-Mozzarella mit saftigen Tomaten und frischem Basilikum  |  |         |
| Ziegenkäse mit Honig und Nussvariationen <sup>2 GH</sup>  |  | 12,20 € |
| Dazu ein Salatbouquet und Pizzabrötchen   |  |         |
| Vorspeisenteller für 2 Pers. serviert auf einem Holzbrett <sup>2 GH</sup>   |  | 14,90 € |
| Tomaten, Mozzarella, Melone mit Prosciutto, gebr. Champignons, Pizzabrötchen  |  |         |
| Gebratene Champignons <sup>AGDM</sup>   |  | 9,90 €  |
| Markfrische Champignons, gebraten in leichtem Knoblauchfond mit Pizzabrötchen   |  |         |
| Vitello Tonnato <sup>IJAGCLD</sup>  |  | 11,90 € |
| Hauchzarte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce, Tomaten-Rucola, Oliven und Kapern   |  |         |
| Carpaccio <sup>ADGIJ</sup>  |  | 11,90 € |
| Dünne Rinderfiletscheiben auf Salat mit Pinienkerne, Rucola, Parmesan überzogen mit Balsamico-Essig und Olivenöl                            |  |         |



## Für den kleinen Hunger

- Folienkartoffel mit Sauerrahm** <sup>IJAG</sup> 10,90 €  
Große Folienkartoffel serviert mit Sauerrahm und Salatbouquet
- Folienkartoffel mit gegrillten Hähnchenbruststreifen** <sup>IJAG</sup> 11,90 €  
Große Folienkartoffel mit Hähnchenbruststreifen, Sauerrahm und Salatbouquet
- Folienkartoffel mit Krabben** <sup>IJAGE</sup> 12,90 €  
Große Folienkartoffel serviert mit Krabben, Sauerrahm und Salatbouquet
- Folienkartoffel mit Rumpsteakstreifen** <sup>IJAG</sup> 15,90 €  
Große Folienkartoffel mit Rumpsteakstreifen, Sauerrahm und Salatbouquet
- Folienkartoffel mit geräuchertem Lachs** <sup>IJAGC</sup> 14,90 €  
Große Folienkartoffel mit geräucherten Lachsstreifen, Sauerrahm und Salatbouquet

## Traditionelles

- Speckpfannkuchen** <sup>1,2,3 GDAIJ</sup> 14,20 €  
Mit Salat
- Gefüllter Pfannkuchen „Staat“** <sup>IJAG</sup> 13,50 €  
Mit Feta, frischen Tomaten, Lauch und Crème fraîche
- Apfelpfannkuchen** <sup>GDAIJ</sup> 12,90 €  
Mit frischen Äpfeln, Zimt und Vanillesauce
- Oma's Sülze** <sup>2,3 AGIJ</sup> 13,20 €  
Mit Salatbouquet, Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebelringen und Kürbiskernöl
- Gemüsepfannkuchen** <sup>GDAIJ</sup> 12,90 €  
Mit frischer Gemüseauswahl und Sauce Hollandaise
- Veganes Risotto (nach Art des Hauses)**  15,90 €  
Basmati-Reis oder Folienkartoffeln mit frischem Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Blumenkohl, Koriander und Knoblauch in leichtem Olivenöl



# Salat

|   |         |
|---|---------|
| <b>Salat Naomi</b> <sup>AG</sup><br>Gemischter Salatteller aus frischen Salaten der Saison  | 11,50 € |
| <b>Salat Rebecca</b> <sup>AG</sup><br>Ausgewählte Salate der Saison mit Oliven, Zwiebelringen und griechischem Schafskäse   | 12,90 € |
| <b>Salat Ruth</b> <sup>AGC</sup><br>Gemischter Salat der Saison mit Thunfisch, Zwiebelringen und gekochtem Ei   | 13,90 € |
| <b>Salat Maria</b> <sup>AGIJ</sup><br>Bunt gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen  | 15,90 € |
| <b>Salat Sara</b> <sup>AGCNE</sup><br>Bunt gemischter Salat der Saison, mit Oliven, Baby-Calamari, Krabben und geräuchertem Lachs   | 16,90 € |
| <b>Salat Magdalena</b> <sup>3 AGDIJ</sup><br>Frischer, gemischter Salat der Saison mit saftigen Rumpsteakstreifen in einer Tortillia, serviert mit Avocadocreme und Sauerrahm | 18,90 € |

Alle Salate sind mit Joghurtdressing, wahlweise auch mit Balsamicodressing möglich.



## Pizza aus dem Steinofen

|   |         |
|---|---------|
| <b>Pizza Bartholomäus</b> <sup>1,2 DG</sup>                                       | 13,50 € |
| Tomatensauce, Gouda, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano                           |         |
| <b>Pizza Jacobus der Jüngere</b> <sup>1,2 DIG</sup>                               | 12,20 € |
| Tomatensauce, Käse, Mozzarella, frische Tomaten, frischer Basilikum               |         |
| <b>Pizza Andreas</b> <sup>2,3 DIG</sup>   | 12,90 € |
| Tomatensauce, Käse, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche                    |         |
| <b>Pizza Judas</b> <sup>1,2,4 DIG</sup>   | 13,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Salami, frische Paprika, scharfe Pepperoni                    |         |
| <b>Pizza Petrus</b> <sup>1,2 DIGLCEN</sup>  | 13,90 € |
| Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Thunfisch                                      |         |
| <b>Pizza Johannes</b> <sup>1,2 DIGE</sup>   | 14,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Scampis, Crème fraîche  |         |
| <b>Pizza Thomas</b> <sup>1,2 DIG</sup>  | 14,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Speck, Gehacktes, Zwiebeln, frische Paprika                   |         |
| <b>Pizza Jacobus der Ältere</b> <sup>1,2 DIG</sup>                                | 15,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Champignons, Rumpsteakstreifen, Kräuterbutter                 |         |
| <b>Pizza Phillipus</b> <sup>1,2,3 DIG</sup>                                       | 14,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, frische Champignons, Lauch, griechischer Feta |         |
| <b>Pizza Matthäus</b> <sup>1,2 DIG</sup>  | 13,90 € |
| Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Blattspinat                           |         |
| <b>Pizza Thaddäus</b> <sup>1,2 DIG</sup>  | 15,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Prosciutto, frische Champignons, Rucola                       |         |
| <b>Pizza Simon</b> <sup>1,2 DIGEC</sup>   | 15,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Scampis, frischer Lachs, Rucola, Crème fraîche                |         |

## Extra Beilagen

Tomaten, Oliven, Paprika, Spinat, Pepperoni, Zwiebeln, Ei, Brokkoli, Parmesan  
Aubergine 1,00 €

Mozzarella, Feta, Rucola, Salami, gekochter Schinken, Garnelen, Lachs,  
Thunfisch, Champignons, Gorgonzola, Rumpsteakstreifen 1,50 €



Beilagen

# Pasta



## Pasta

|   |         |
|---|---------|
| <b>Spaghetti Pesto Genovese</b> <sup>ADGH</sup>   | 13,20 € |
| Serviert mit frisch gehobeltem Parmesan in feiner Pestosauce  |         |
| <b>Spaghetti aglio e olio</b> <sup>ADGE</sup>   | 16,90 € |
| Mit Garnelen, Pepperoni, Knoblauch und frisch gehobelten Parmesan in leichtem Olivenöl  |         |
| <b>Tagliatelle Vegetaria</b> <sup>GDA</sup>   | 15,90 € |
| Mit frischem Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Blumenkohl, Pesto, Parmesan und Knoblauch in leichtem Olivenöl  |         |
| <b>Tagliatelle Salmone</b> <sup>ADGC</sup>  | 17,50 € |
| Schwarze Bandnudeln mit saftigen Lachsstreifen, Zwiebeln, Pesto, frischen Tomaten und frischem Parmesan, serviert in einer leichten Tomatensahnesauce |         |
| <b>Spaghetti Toscana</b> <sup>ADGIJ</sup>   | 16,50 € |
| Mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, frischen Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Pesto und frisch gehobeltem Parmesan in leichtem Olivenöl                   |         |
| <b>Spaghetti Bolognese „Stadt“</b> <sup>ADGIJ</sup>   | 15,90 € |
| Feine Bolognesesauce mit Rindfleisch und frisch gehobelten Parmesan   |         |
| <b>Penne Dolce</b> <sup>ADGIJ</sup>   | 15,90 € |
| In Gorgonzolasauce mit Cherrytomaten, Zwiebeln und Babyblattspinat  |         |
| <b>Penne com Carne</b> <sup>ADGIJ</sup>   | 18,90 € |
| Mit Rumpsteakstreifen, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, Pesto, frischem Parmesan und Oliven in pikanter Tomatensauce                                    |         |
| <b>Tagliatelle Tartufo</b> <sup>ADGIJ</sup>   | 23,90 € |
| Weiße Bandnudeln mit saftigen Rumpsteakstreifen, Tartufo Öl, Sahne und frischem Parmesan  |         |

Bei unterschiedlichen Bestellungen wie Pizza, Nudelgerichten etc. können die Servierzeiten voneinander abweichen, wir bitten dies im Voraus zu entschuldigen.

## Internationale Fleischgerichte

|  |         |
|--|---------|
| <b>Hähnchengeschnetzeltes</b> <sup>IJGADM</sup><br>Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer Champignonlauchsauce, serviert mit Reis                 | 16,90 € |
| <b>Schnitzel Wiener Art</b> <sup>DAG</sup><br>Vom Schwein mit Pommes frites und Salatbouquet   | 17,90 € |
| <b>Cordon Bleu</b> <sup>DAGI</sup><br>Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Käse und Vorderschinken gefüllt, dazu Pommes frites und Salatbouquet | 20,90 € |
| <b>Kalbsschnitzel original</b> <sup>DIJG</sup><br>Mit Pommes frites und Salatbouquet   | 22,50 € |
| <b>Kalbsleber Berliner Art</b> <sup>DIJG</sup><br>Mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Apfelscheiben   | 19,90 € |



## Gerichte vom Lavastein-Grill

|  |         |
|--|---------|
| Spare Ribs 450g <sup>2,3,4</sup> DJLGIM  | 19,90 € |
| Hacksteak Feta 350g <sup>IJGDA</sup><br>Gefüllt mit Feta-Käse, dazu Pommes frites und Salatbouquet                             | 21,90 € |
| Putensteak 300g <sup>1,4</sup> AGIJ  | 21,90 € |
| Mit Folienkartoffel in Sauerrahm, Salatbouquet und Kräuterbutter   |         |
| Bombaypfanne 250g <sup>1,2,3</sup> GIJ   | 21,90 € |
| 2 Hähnchenbrustfilets serviert in Curry mit frischen Beeren, dazu Butterreis   |         |
| Grillteller 500g <sup>2,3</sup> AGIJLD   | 21,90 € |
| Verschiedene Fleischsorten vom Grill, serviert mit Pommes frites und Salatbouquet  |         |
| Apostelpfanne 300g <sup>1,11</sup> AGIDJ   | 23,90 € |
| Drei verschiedene Medaillons (Rind, Schwein, Pute), dazu einen Reissockel und Kroketten, serviert in kräftiger Champignonsauce |         |
| Argentinisches Rumpsteak 280g <sup>GIJHM</sup>   | 27,90 € |
| Mit Kräuterbutter, Grilltomaten und italienischen Kartoffeln   |         |
| Entrecôte „Stadt“ 350g <sup>GDIJ</sup>   | 29,90 € |
| Dazu Kartoffelrösti mit Gemüse und Kräuterbutter   |         |
| Lammfilet Provence 250g <sup>AGIJH</sup>   | 30,90 € |
| In würziger Sauce de Provence, angerichtet mit italienischen Kartoffeln und Salatbouquet                                       |         |

Bei unterschiedlichen Bestellungen wie Pizza, Nudelgerichten etc. können die Servierzeiten voneinander abweichen, wir bitten dies im Voraus zu entschuldigen.



## Fischgerichte

### Calamari Fritti <sup>1,2,4 NIJGAD</sup>

Mit Pommes frites, Aioli und Salatbouquet



18,90 €

### Baby Calamari <sup>1,3,4 NIJGAD</sup>

Aus der Pfanne angerichtet mit Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Cherrytomaten, Oliven und Knoblauch serviert mit Salatbouquet, Aioli und Pizzabrötchen

18,90 €

### Lachsfilet 250g <sup>1 CIJGAD</sup>

In leichter Zitonen-Dill-Sauce, serviert mit Buttergemüse

23,90 €

### Zanderfilet 250g <sup>1,2,4,11 AGIDCM</sup>

In Lauchweißwein-Sauce, Salzkartoffeln mit Spinat und Tomaten

22,90 €

### Doradenfilet 250g <sup>1,2,4,11 AGIDCM</sup>

In Lauchweißwein-Sauce, Salzkartoffeln mit Spinat und Tomaten

26,90 €

### Riesengarnelen aus dem Wok <sup>1,6 EAGIJLM</sup>

Mit Knoblauch, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven und Salatbouquet

25,90 €

### Fischplatte „12 Apostel“ <sup>1,6 EAGIJLM</sup>

Lachsfilet, Zanderfilet, Riesengarnelen dazu Kartoffelrösti, Paprika, Babyblattspinat, Aioli und Knoblauchsauce

29,90 €



## Für unsere kleinen Gäste

### Kinder Pizza <sup>1,2 DIG</sup>

9,50 €

### Kinder Schnitzel <sup>DAG</sup>

mit Pommes frites und Mayonnaise oder Ketchup

10,50 €

### Kinder Nudeln <sup>1 ADG</sup>

9,90 €

### Eiszwerg Kunterbunt <sup>GDAH</sup>

Chocolate Chips und Crème Vanilla, garniert mit Smarties und einer Bärenwaffel

4,50 €





## Beilagen

|   |        |
|---|--------|
| Beilagensalat <sup>AG</sup>   | 5,50 € |
| Portion Pommes frites <sup>U</sup> , Bratkartoffeln mit Speck <sup>U</sup> , Reis <sup>UG 2,3</sup> | 5,50 € |
| Folienkartoffel - serviert mit frischem Sauerrahm <sup>UG</sup>                                     | 5,50 € |
| Kartoffelecken - serviert mit frischem Sauerrahm <sup>UGD</sup>                                     | 5,50 € |

## Saucen

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Pfeffersauce <sup>GMIJ</sup>       | 3,90 € |
| Champignonsauce <sup>AGIDJM</sup>  | 3,90 € |
| Paprikasauce <sup>3,11 U</sup>     | 3,90 € |
| Mayonnaise <sup>1,2,3,11 AJD</sup> | 0,60 € |
| Ketchup <sup>11</sup>              | 0,60 € |

Bei unterschiedlichen Bestellungen wie Pizza, Nudelgerichten etc. können die Servierzeiten voneinander abweichen, wir bitten dies im Voraus zu entschuldigen.

|  |                  |
|--|------------------|
| <b>1 Kugel Eis</b> <sup>GDAH</sup>   | 1,90 €           |
| <b>Gemischtes Eis</b> <sup>GDAH</sup>  | 5,70 €           |
| Köstliches MÖVENPICK-Eis Ihrer Wahl, garniert mit einer Waffel   | mit Sahne 6,50 € |
| <b>Schwarzwälder-Kirsch-Becher</b> <sup>GDAH</sup>   | 7,50 €           |
| Zartschmelzendes Crème Vanilla und Chocolate Chips, garniert mit Schattenmorellen, gekrönt von einer Sahnehaube und einer Fächerwaffel                               |                  |
| <b>Amarena-Becher</b> <sup>GDAHM</sup>   | 7,50 €           |
| Köstliches Vanille- und Amarena-Eis, Amarenakirschen, gekrönt von einer Sahnehaube   |                  |
| <b>Coupe Danmark</b> <sup>GHDAB</sup>  | 7,50 €           |
| Zartschmelzendes Crème Vanilla, garniert mit Sahne, Schokoraspeln und Schokosauce  |                  |
| <b>Chocolate Dream</b> <sup>GHDAB</sup>  | 7,50 €           |
| Purer Schokogenuss – Chocolate Chips, garniert mit Schokosauce, Schokospänen und -splittern, gekrönt von einer Sahnehaube und Fächerwaffel                           |                  |
| <b>Rote Grütze</b> <sup>GHD</sup>  | 6,90 €           |
| Zartschmelzendes Crème Vanilla auf Roter Grütze, gekrönt von einer Sahnehaube mit Krokant  |                  |
| <b>Walnuss-Becher</b> <sup>GHDAB</sup>   | 8,90 €           |
| Maple Walnuts und Chocolate Chips, garniert mit verschiedenen Nüssen und Sahne   |                  |
| <b>Eisschokolade</b> <sup>GHDAB</sup> - Köstliches Getränk aus Crème Vanilla und Chocolate Chips, aufgefüllt mit Trinkschokolade, dazu etwas Sahne und Schokoraspeln | 7,90 €           |
| <b>Sanfter Engel</b> <sup>GDAH</sup>   | 6,50 €           |
| Erfrischendes Getränk aus Crème Vanilla in Orangensaft   |                  |
| <b>Eiskaffee</b> <sup>GDAH</sup>   | 6,50 €           |
| Köstliches Getränk aus Crème Vanilla, aufgefüllt mit Kaffee, dazu etwas Sahne und Schokoraspeln  |                  |
| <b>Vanilla Special</b> <sup>GDAH</sup>   | 3,90 €           |
| Freche Kombination: zartschmelzendes Crème Vanilla mit Kürbiskernöl  |                  |

Sich mal etwas Zeit nehmen für eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen, das ist heute schon fast ein Luxus! Genießen Sie im Zwölf Apostel einfach mal die himmlische Ruhe an der Ruhr und ein Stück unserer täglich frischen Kuchen der Saison...

## Kuchen

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Stück Kuchen der Saison              | 5,90 € |
| Käse-Sahne-Torte <sup>GA</sup> DHLFB | 5,90 € |
| Apfelkuchen <sup>HD</sup> ALFGB      | 5,90 € |
| Portion Sahne <sup>G</sup>           | 0,80 € |



## Dessert

|   |        |
|---|--------|
| Tiramisu – Hausgemacht, mit frischen Früchten und Amaretto <sup>GA</sup> HD                       | 7,50 € |
| Apfelstrudel mit Vanillesauce - Rosinen und Zimt <sup>DA</sup> HILGFMB                            | 7,50 € |
| Eissplittertorte – Hausgemacht, mit Ananas, Minze, Amaretto und frischen Früchten <sup>HD</sup> G | 7,50 € |

## Alkoholfreie Getränke

|  |   |       |        |       |        |
|--|---|-------|--------|-------|--------|
| Coca-Cola <sup>1,9,11</sup>                                  |  | 0,2l  | 3,20 € | 0,4l  | 5,10 € |
| Coca-Cola Light / Zero <sup>1,9,11</sup>                     |   | 0,2l  | 3,20 € | 0,4l  | 5,10 € |
| Fanta <sup>1,3</sup>   |   | 0,2l  | 3,20 € | 0,4l  | 5,10 € |
| Sprite <sup>3</sup>  |   | 0,2l  | 3,20 € | 0,4l  | 5,10 € |
| Gerolsteiner Sprudel mit Kohlensäure                         |  | 0,25l | 3,20 € | 0,75l | 7,50 € |
| Gerolsteiner Naturell ohne Kohlensäure                       |   | 0,25l | 3,20 € | 0,75l | 7,50 € |
| Apfelschorle   |   | 0,2l  | 3,20 € | 0,4l  | 5,10 € |
| Schweppes Bitter Lemon <sup>10</sup>                         |   | 0,2l  | 3,20 € | 0,4l  | 5,10 € |
| Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>                            |   | 0,2l  | 3,20 € | 0,4l  | 5,10 € |
| Schweppes Tonic Water <sup>10</sup>                          |   | 0,2l  | 3,20 € | 0,4l  | 5,10 € |
| Apfelsaft  |   | 0,2l  | 3,40 € | 0,4l  | 5,90 € |
| Orangensaft  |   | 0,2l  | 3,40 € | 0,4l  | 5,90 € |
| Bananennektar <sup>3</sup>                                   |   | 0,2l  | 3,40 € | 0,4l  | 5,90 € |
| Maracujanektar <sup>3</sup>                                  |   | 0,2l  | 3,40 € | 0,4l  | 5,90 € |
| Kirschnektar <sup>3</sup>                                    |   | 0,2l  | 3,40 € | 0,4l  | 5,90 € |
| KiBa <sup>3</sup> - Mixgetränk aus Bananen- und Kirschnektar |   | 0,2l  | 3,40 € | 0,4l  | 5,90 € |
| Almdudler <sup>3</sup>                                       |   | 0,35l | 3,90 € |       |        |

## Schorlen

|                             |  |      |        |
|-----------------------------|--|------|--------|
| Rhabarber-Schorle           |  | 0,4l | 5,60 € |
| Mango-Orangen-Schorle       |  | 0,4l | 5,60 € |
| Birnen-Zitronengras-Schorle |  | 0,4l | 5,60 € |
| Mango-Minz-Schorle          |  | 0,4l | 5,60 € |
| Ananas-Zitronengras-Schorle |  | 0,4l | 5,60 € |
| Maracuja-Schorle            |  | 0,4l | 5,60 € |

## Heiße Getränke

|  |        |
|--|--------|
| Tasse Kaffee <sup>9</sup>                            | 3,10 € |
| Espresso <sup>9</sup>                                | 2,90 € |
| Cappuccino <sup>9</sup> <sup>G</sup> mit Milchschaum | 3,60 € |
| Cappuccino <sup>9</sup> <sup>G</sup> mit Sahne       | 3,60 € |
| Milchkaffee <sup>9</sup> <sup>G</sup>                | 3,90 € |
| Latte Macchiato <sup>9</sup> <sup>G</sup>            | 4,10 € |
| Tasse Kaffee Hag <sup>G</sup>                        | 3,20 € |
| Tasse heiße Schokolade                               | 4,40 € |
| Tasse heiße Schokolade <sup>G</sup> mit Sahne        | 4,70 € |
| Glas Tee (verschiedene Sorten)                       | 3,10 € |
| Frische Minze  | 4,60 € |

## Bier vom Fass

|                                |  |      |        |      |        |
|--------------------------------|--|------|--------|------|--------|
| Krombacher Pils <sup>D</sup>   |   | 0,3l | 3,60 € | 0,5l | 5,20 € |
| Krombacher Dunkel <sup>D</sup> |   | 0,3l | 3,60 € | 0,5l | 5,20 € |
| Sternberger Hell <sup>D</sup>  |  | 0,3l | 3,90 € | 0,5l | 5,50 € |
| Radler <sup>D</sup>            |  | 0,3l | 3,60 € | 0,5l | 5,20 € |
| Alster <sup>D</sup>            |  | 0,3l | 3,60 € | 0,5l | 5,20 € |
| Krombacher Weizen <sup>D</sup> |  | 0,5l | 5,20 € |      |        |

## Bier aus der Flasche

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Krombacher alkoholfrei <sup>D</sup>        | 0,33l | 3,60 € |
| Krombacher Weizen alkoholfrei <sup>D</sup> | 0,5l  | 5,20 € |
| Malzbier <sup>D</sup>                      | 0,33l | 3,60 € |

Die Großbuchstaben **(ABC)** hinter den Speisen/Getränken kennzeichnen die Allergene, die diese enthalten können. Zusatzstoffe werden mittels kleiner Zahlen (1,2,3) direkt hinter den Speisen/Getränken gekennzeichnet. Die Auflistung der Inhaltsstoffe und weitere wichtige Informationen finden Sie auf der Rückseite der Speisekarte.

## Nach dem Essen

|                          |     |        |
|--------------------------|-----|--------|
| Jägermeister             | 2cl | 3,60 € |
| Underberg                | 2cl | 3,60 € |
| Ramazotti                | 2cl | 3,60 € |
| Averna                   | 2cl | 3,60 € |
| Kümmerling               | 2cl | 3,60 € |
| Ouzo 12                  | 2cl | 3,60 € |
| Fernet                   | 2cl | 3,60 € |
| Killepitsch <sup>M</sup> | 2cl | 3,60 € |
| Grappa                   | 2cl | 3,60 € |

Sie wünschen einen bestimmten Grappa oder möchten gerne aus unserem Sortiment auswählen? Wir halten viele weitere erlesene Grappasorten für Sie bereit. Fragen Sie bitte unser Personal, wir beraten Sie gern!

## Liköre

|                               |     |        |
|-------------------------------|-----|--------|
| Baileys <sup>1,2,9 MG</sup>   | 2cl | 3,60 € |
| Batida de Coco <sup>G</sup>   | 2cl | 3,60 € |
| Amaretto <sup>1 H</sup>       | 2cl | 3,60 € |
| Molinari Sambuca              | 2cl | 3,60 € |
| Apricot Brandy <sup>1,5</sup> | 2cl | 3,60 € |
| Southern Comfort              | 2cl | 3,60 € |
| Cointreau                     | 2cl | 3,60 € |
| Aperol <sup>M</sup>           | 2cl | 3,60 € |

## Longdrinks

|  |        |
|--|--------|
| Longdrinks mit 4cl Spirituosen   | 7,90 € |
| Bacardi-Cola, Vodka Smirnoff-Lemon, Gin-Tonic,<br>Vodka Smirnoff-Energydrink, Whisky-Cola uvm. ... |        |

## Spirituosen

|                                      |     |        |
|--------------------------------------|-----|--------|
| Korn <sup>D</sup>                    | 2cl | 3,60 € |
| Linie Aquavit <sup>M</sup>           | 2cl | 3,60 € |
| Jubiläums Aquavit <sup>M</sup>       | 2cl | 3,60 € |
| Malteser <sup>M</sup>                | 2cl | 3,60 € |
| Williams Christ Birne                | 2cl | 3,60 € |
| Vodka Smirnoff                       | 2cl | 3,60 € |
| Tequilla weiss, Jose Cuervo Silver   | 2cl | 3,60 € |
| Tequilla braun, Jose Cuervo Especial | 2cl | 3,60 € |



## Alkoholische Cocktails

|  |        |
|--|--------|
| Sex on the Beach <sup>M</sup> Smirnoff, Peach Tree, Orange, Grenadine                      | 9,90 € |
| Pina Colada <sup>MG</sup> Rum Pampero Especial, Coconut, Sahne, Ananas                     | 9,90 € |
| Caipirinha <sup>M</sup> Limone, Rohrzucker, Lime Juice, Berro Cachaca                      | 9,90 € |
| Mojito <sup>M</sup> Limone, Minze, Rohrzucker, Rum Pampero Especial, Sodawasser            | 9,90 € |
| Tequilla Sunrise <sup>M</sup> Tequilla Jose Cuervo Silver, Grenadine, Zitrone, Orangensaft | 9,90 € |

## Cocktails ohne Alkohol

|   |        |
|---|--------|
| Ipanema <sup>M</sup> Limone, Rohrzucker, Lime Juice und Ginger Ale            | 8,90 € |
| Virgin Colada <sup>MG</sup> Coconut, Sahne, Ananas                            | 8,90 € |
| Fruit Punch <sup>M</sup> Orange, Ananas, Maracuja, Zitrone, Grenadine, Kirsch | 8,90 € |
| Lillet <sup>M</sup> Blanc mit Wild Berry alkoholfrei                          | 8,90 € |

## Whiskey

|                                  |     |        |
|----------------------------------|-----|--------|
| Jack Daniels                     | 2cl | 4,60 € |
| Jim Beam <sup>D</sup>            | 2cl | 4,60 € |
| Johnny Walker red <sup>M</sup>   | 2cl | 4,60 € |
| Johnny Walker black <sup>M</sup> | 2cl | 4,60 € |
| Ballentine's <sup>1 M</sup>      | 2cl | 4,60 € |
| Glenfiddich <sup>1</sup>         | 2cl | 4,60 € |
| Chivas Regal <sup>1</sup>        | 2cl | 5,00 € |



## Cognac

|                                   |     |        |
|-----------------------------------|-----|--------|
| Remy Martin V.S.O.P. <sup>M</sup> | 2cl | 5,00 € |
| Martell V.S.O.P.                  | 2cl | 5,00 € |
| Osborne Veterano <sup>M</sup>     | 2cl | 4,60 € |
| Osborne 103 <sup>1</sup>          | 2cl | 4,60 € |
| Hennessy <sup>1</sup>             | 2cl | 5,00 € |
| Metaxa <sup>*****</sup>           | 2cl | 5,00 € |
| Calvados Spezial <sup>M</sup>     | 2cl | 4,60 € |
| Asbach Uralt                      | 2cl | 4,60 € |







## Weisswein

### Chardonnay (Hauswein)<sup>M</sup>

0,2L 6,10 €

21,90 €

Durch einen Hauch von Birne wirkt der Chardonnay am Gaumen sehr weich und harmonisch gepaart mit leicht süßlichen exotischen Fruchtkomponenten.

### Saar Riesling<sup>M</sup>

0,2L 6,50 €

23,00 €

Saar QbA, Weingut Weber – Superriesling zum einfach lecker so trinken.

### Grauburgunder Gutswein<sup>M</sup>

0,2L 6,90 €

24,90 €

Rheinhessen QbA, Weingut Weinreich – tolle Frische, wunderbar ausgewogen - Fruchtnoten kombiniert mit einer Mineralik zum dahinschmelzen...

### Lugana Càmaiol DOC<sup>M</sup>

0,2L 7,90 €

28,00 €

Lugana - Trebbiano at its best. Schmeckt nach zitronigen Blitzen, die durch den Mund schiessen und auf einen Apfel treffen.

### Pinot Grigio Grave del Friuli DOC<sup>M</sup>

0,2L 6,90 €

23,00 €

Strohgelb mit kupferfarbenen Highlights zeigt sich dieser Pinot Grigio Grave del Friuli. Sein blumig-fruchtiges Aroma zeigt elegante Noten von Bananen, Ananas und Glyzinien. Den Gaumen erobert er mit einer angenehmen Frische und Vollmundigkeit.

### Pinot Bianco Alto Adige DOC<sup>M</sup>

0,2L 7,50 €

28,00 €

Der Weißburgunder mit einem schönen Aromenspektrum, in dem sich Noten von saftigen Äpfeln, Pfirsichen und Aprikosen wiederfinden. Den Gaumen verwöhnt er mit einem frischen und delikaten Geschmack sowie einem lang anhaltenden Nachklang.

### WEIN DES MONATS<sup>M</sup>

0,2L 6,50 €

23,90 €

\* Alle unsere ausgeschenkten Weine enthalten naturbedingt Sulfite, gekennzeichnet durch M

## Rotwein

|                                | Glas        | Flasche |
|--------------------------------|-------------|---------|
| Merlot (Hauswein) <sup>M</sup> | 0,2L 6,10 € | 21,90 € |

Ein vollmundiger und äußerst variabler Wein, der nicht nur zu einer Vielzahl von Gerichten passt, sondern auch in einer gemütlichen Runde für wahren Genuss sorgt.

|  |             |         |
|--|-------------|---------|
| DOCa Rioja – Bodegas El Meson <sup>M</sup> | 0,2L 6,90 € | 23,00 € |
|--|-------------|---------|

Das Bouquet erinnert an Kirschen und Pfeffer, der Geschmack ist vollmundig, rund und weich. Ein Wein, der Spaß macht!

|   |             |         |
|---|-------------|---------|
| Neprica Primitivo Puglia IGT <sup>M</sup> | 0,2L 8,20 € | 30,50 € |
|---|-------------|---------|

Nach Früchten und schwarzen Kirschen duftender Primitivo. Ergänzt um Nuancen von kandierten Früchten und Lakritze, zeigt er einen weichen Charakter mit sanften Tanninen und einer schönen Balance.

|   |             |         |
|---|-------------|---------|
| Chianti Montespertoli Riserva DOCG <sup>M</sup> | 0,2L 7,90 € | 30,50 € |
|---|-------------|---------|

Toskana DOCG, Podere Dell'Anselmo – Am Gaumen eine absolute Entfaltung. Viel Kirsche ohne zu pflücken.

|  |             |         |
|--|-------------|---------|
| Costalunga Barbera d' Asti DOCG <sup>M</sup> | 0,2L 7,50 € | 29,00 € |
|--|-------------|---------|

Ein vollmundiger Geschmack und ein angenehm langes Finish zeichnen diesen klassischen Barbera d'Asti aus.

|   |             |         |
|---|-------------|---------|
| Branciforti, dei Bordonaro Nero d'Avola DOCSicilia <sup>M</sup> | 0,2L 7,50 € | 28,00 € |
|---|-------------|---------|

Sizilien Rosato DOC – Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack.

|   |             |         |
|---|-------------|---------|
| Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo DOC <sup>M</sup> | 0,2L 7,50 € | 28,00 € |
|---|-------------|---------|

Ein kräftiges Aroma von wilden Beeren und Dörripflaumen, gepaart mit Noten von Trockenblumen, Gewürzen und Lakritz. Am Gaumen zarte Tannine, dabei ein voller Körper und ein klarer Nachhall.

|                              |             |         |
|------------------------------|-------------|---------|
| WEIN DES MONATS <sup>M</sup> | 0,2L 6,50 € | 23,90 € |
|------------------------------|-------------|---------|

## Rosé

Branciforti dei Bordonaro Rosato IGT

0,2L 6,90 €

Glas

Flasche

24,90 €

Sizilien Rosato IGT – Am Gaumen ist er sanft und verführerisch, wunderbar zart und weich, abgerundet durch ein angenehm delikates Säurespiel.

## Empfehlung unseres Sommeliers

Flasche

Lugana DOP<sup>M</sup>

39,00 €

Ein Weisswein mit klarer Identität, der sich mit Noten von grünen Äpfeln, Limetten und wildem Thymian präsentiert.

‘San Giovanni della Sala’ Orvieto DOC Classico Superiore<sup>M</sup>

38,90 €

Der San Giovanni della Sala ist eine schöne Cuvée mit einem überaus feinen Bouquet, das von angenehmen Blütennoten und von reifer Frucht wie Pfirsich und Ananas geprägt ist. Am Gaumen ist er ausgewogen, frisch und angenehm nachhaltig.

Trentangeli Castel del Monte<sup>M</sup>

40,90 €

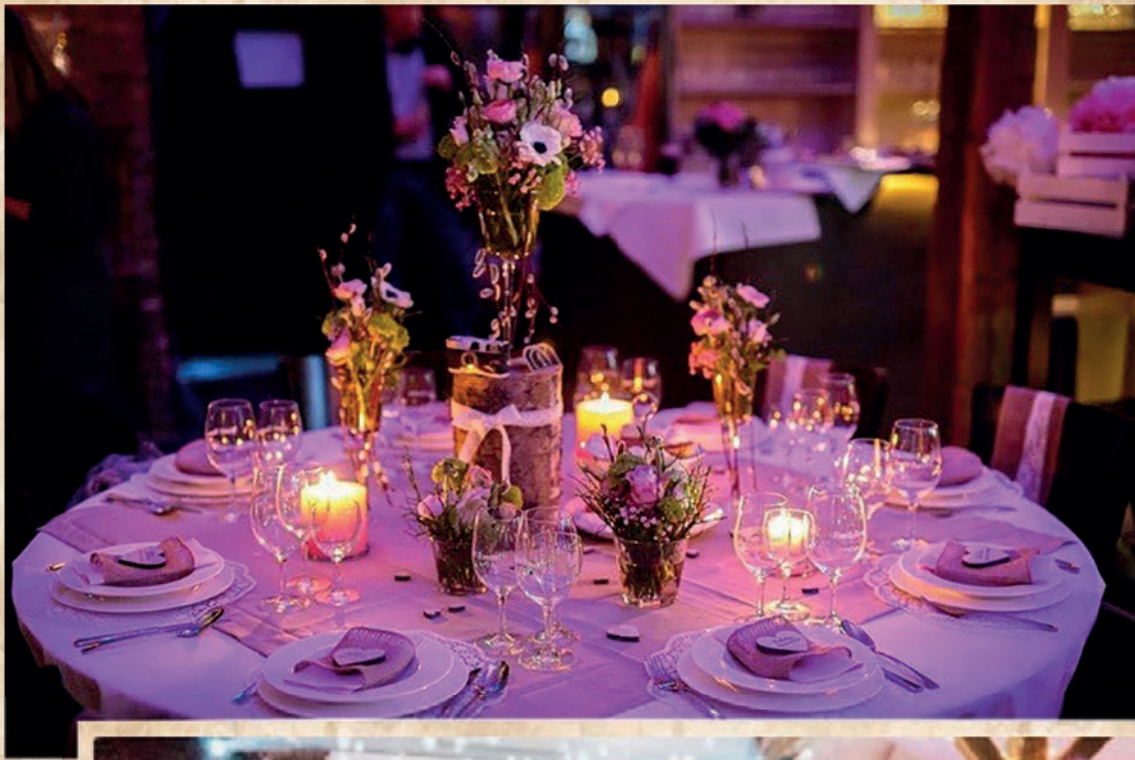
Diese intensiv rubinrote Cuvée steht dem Bocca di Lupo als kleiner Schwester zur Seite und reift 10 Monate im Barrique und weitere 9 Monate in der Flasche ehe sie ihr wunderbares Aroma von roten Früchten, gepaart mit würzigen Noten zeigt. Ein intensives, samtiges Tannin rundet das Geschmackserlebnis ab.

Allioto Toscana IGT Rosso - Biologischer Anbau<sup>M</sup>

42,90 €

Der erste Wein mit Bio-Siegel vom Weingut Lunelli ist das Ergebnis eines herrlichen Rebsatzes aus Sangiovese, Cabernet und Merlot aus den Weinbergen der Tenuta Podernovo im Herzen der Hügel von Pisa. Insgesamt zeigt er ein hervorragendes Gleichgewicht, eine interessante geschmackliche Komponente und ein überzeugendes Finale.





# Tomahawk



## Kennzeichnung von Allergenen, die in unseren Speisen vorkommen

- A Eier
- B Erdnüsse
- C Fische
- D Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen:  
Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme
- E Krebstiere
- F Lupinen
- G Milch (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte, namentlich zu nennen:  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Sojabohnen
- M Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
- N Weichtiere

### Wichtige Info zu Allergenen und für Allergiker

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

13. November 2014

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

### Bitte beachten Sie!

Unsere Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen beruht auf den Angaben unserer Zulieferer und entspricht unserem Wissensstand zum Zeitpunkt der Erstellung der Speisekarte. Aufgrund der angebotenen verschiedenen Menülinien kann eine Kreuzkontamination nicht vollständig ausgeschlossen werden.

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

### Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst
14. mit Taurin

Falls Sie weitergehende Fragen zu unseren Getränken und Speisen haben sollten wird Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung stehen.





# Zwölf Apostel

Ruhrtalstraße 111 • 45239 Essen  
Tel. 0201-490 24 24 • Fax 0201-490 24 25  
[www.12apostel-essen.de](http://www.12apostel-essen.de)  
[info@12apostel-essen.de](mailto:info@12apostel-essen.de)

Sie finden uns auch auf Social Media



Öffnungszeiten:  
täglich 11.00 – 23.00 Uhr  
Sonntag – Feiertag  
von 11.00 – 22.30 Uhr  
durchgehend warme Küche  
von 12.00 – 22.00 Uhr