

Zwölf Apostel

Eventsaal • Restaurant • Biergarten

Zwölf
Apostel
*am Stadt
Essen*



Barrierefrei



Parkplätze



Rauchfrei



Wickeltisch



Biergarten



Bus 180



S-Bahn S6

Willkommen im Zwölf Apostel



Im Biergarten servieren wir große Getränke,
auf Wunsch sind auch kleine erhältlich!

EC Kartenzahlung ab 16,00 € möglich.

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

312. Suppen ^{1,4} U	ab 6,20 €
320. Nudelgerichte ^{2,3} UG	ab 11,50 €
Alle unseren XXL Pizzen ^{2,3} UG	ab 12,50 €
331. Tagesdessert ^{2,3} UG	ab 6,50 €
321. Salate der Saison ^{2,3} UG	ab 12,50 €

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

Erfrischer Mittagstisch

Unsere wöchentlichen Angebote

jeden Montag* ab 18.00 Uhr: nur 12,50 €
 Pizza oder Pasta
 Jedes Gericht

jeden Dienstag* ab 18.00 Uhr: nur 13,90 €
 Schnitzelabend
 Schnitzel in vielen verschiedenen
 Variationen mit Beilage

jeden Mittwoch* ab 18.00 Uhr: nur 19,50 €
 Steakabend
 Argentinische Steaks in 8 verschiedenen
 Variationen mit Beilage

jeden Donnerstag* ab 18.00 Uhr: nur 19,90 €
 Spare Ribs „all you can eat“
 Mit Kartoffelecken, Salat und Sauerrahm

jeden Freitag* ab 18.00 Uhr: nur 23,90 €
 1kg Gambas in Knoblauchsauce
 mit gemischtem Salat, Aioli und frischem Baguette

Mittagstisch* nur 12,50 €
 Genießen Sie von Mo. – Fr. 12.00 – 16.00 Uhr
 alle Steinofen-Pizzen

1 Tasse Kaffee und 1 Stück Kuchen* nur 7,90 €
 Genießen Sie von Mo. – Fr. 16.00 – 18.00 Uhr

* Diese Angebote gelten nicht an Wochenenden und Feiertagen

Hinweis:

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

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!



Räumlichkeiten

Aperitif

171. Martini bianco ^M	5cl	7,00 €
172. Martini rosso ¹	5cl	7,00 €
173. Martini dry ^M	5cl	7,00 €
175. Campari ^M	5cl	7,00 €
177. Sherry Sandeman medium ¹	5cl	7,00 €
178. Sherry Sandeman dry ¹	5cl	7,00 €
180. Prosecco ¹	10cl	7,50 €
181. Aperol Spritz ¹	20cl	8,90 €
183. Hugo	20cl	8,90 €
184. Lillet ^M Blanc mit Wildberry	20cl	8,90 €
84. Lillet ^M alkoholfrei	20cl	8,90 €
185. Lemon Spritz ¹	20cl	8,50 €



Suppen

311. Tomatencremesuppe^{1,4} IJ 6,90 €
Aus marktfrischen Tomaten, hausgemacht
319. Kartoffelcremesuppe^{2,3} IJG 6,90 €
Crème fraîche und Kürbiskernöl

Vorspeisen

313. Aioli¹ AJDG 5,50 €
Mit Pizzabrötchen
317. Bruschetta - Italiana IJGDH 10,50 €
Angeröstetes Steinofenbaguette mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und weiteren Zutaten in verschiedenen Variationen belegt mit Mini-Mozzarella
302. Mozzarella Caprese^{GH} 9,90 €
Original italienischer Mini-Mozzarella mit saftigen Tomaten und frischem Basilikum
303. Ziegenkäse mit Honig und Nussvariationen² GH 13,20 €
Dazu ein Salatbouquet und Pizzabrötchen
318. Vorspeisenteller für 2 Pers. serviert auf einem Holzbrett² GH 17,90 €
Tomaten, Mozzarella, Melone mit Prosciutto, gebr. Champignons, Pizzabrötchen
304. Gebratene Champignons^{AGDM} 11,50 €
Marktfrische Champignons, gebraten in leichtem Knoblauchfond mit Pizzabrötchen
301. Vitello Tonnato IJAGCLD 12,90 €
Hauchzarte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce, Tomaten-Rucola, Oliven und Kapern

Für den kleinen Hunger

324. Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{IJAG} 11,90 €
Große Folienkartoffel serviert mit Sauerrahm und Salatbouquet
327. Folienkartoffel mit gegrillten Hähnchenbruststreifen ^{IJA} 13,90 €
Große Folienkartoffel mit Hähnchenbruststreifen, Sauerrahm und Salatbouquet
325. Folienkartoffel mit Krabben ^{IJAGE} 14,90 €
Große Folienkartoffel serviert mit Krabben, Sauerrahm und Salatbouquet
328. Folienkartoffel mit Rumpsteakstreifen ^{IJAG} 16,90 €
Große Folienkartoffel mit Rumpsteakstreifen, Sauerrahm und Salatbouquet
329. Folienkartoffel mit geräuchertem Lachs ^{IJAGC} 16,90 €
Große Folienkartoffel mit geräucherten Lachsstreifen, Sauerrahm und Salatbouquet

Traditionelles

338. Speckpfannkuchen ^{1,2,3 GDAIJ} 15,90 €
Mit Salat
339. Gefüllter Pfannkuchen „Stadt“ ^{IJAG} 14,90 €
Mit Feta, frischen Tomaten, Lauch und Crème fraîche
341. Apfelpfannkuchen ^{GDAIJ} 14,50 €
Mit frischen Äpfeln, Zimt und Vanillesauce
345. Oma's Sülze ^{2,3 AGIJ} 14,90 €
Mit Salatbouquet, Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebelringen und Kürbiskernöl
346. Gemüsepfannkuchen ^{GDAIJ} 14,90 €
Mit frischer Gemüseauswahl und Sauce Hollandaise
707. Veganes Risotto (nach Art des Hauses)  17,90 €
Basmati-Reis oder Folienkartoffeln mit frischem Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Blumenkohl, Koriander und Knoblauch in leichtem Olivenöl



Salat

451. Salat Naomi ^{AG} 12,20 €
Gemischter Salatteller aus frischen Salaten der Saison
454. Salat Rebecca ^{AG} 13,90 €
Ausgewählte Salate der Saison mit Oliven, Zwiebelringen und griechischem Schafskäse
455. Salat Ruth ^{AGC} 15,50 €
Gemischter Salat der Saison mit Thunfisch, Zwiebelringen und gekochtem Ei
452. Salat Maria ^{AGIJ} 17,90 €
Bunt gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen
453. Salat Sara ^{AGCNE} 18,90 €
Bunt gemischter Salat der Saison, mit Oliven, Baby-Calamari, Krabben und geräuchertem Lachs
456. Salat Magdalena ^{3 AGDIJ} 19,90 €
Frischer, gemischter Salat der Saison mit saftigen Rumpsteakstreifen in einer Tortillia, serviert mit Avocado-creme und Sauerrahm

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



Pizza aus dem Steinofen

- | | |
|---|---------|
| 361. Pizza Bartholomäus ^{1,2 DG} | 14,50 € |
| Tomatensauce, Gouda, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano | |
| 362. Pizza Jacobus der Jüngere ^{1,2 DIG} | 13,20 € |
| Tomatensauce, Käse, Mozzarella, frische Tomaten, frischer Basilikum | |
| 363. Pizza Andreas ^{2,3 DIG} | 13,90 € |
| Tomatensauce, Käse, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche | |
| 364. Pizza Judas ^{1,2,4 DIG} | 14,90 € |
| Tomatensauce, Käse, Salami, frische Paprika, scharfe Pepperoni | |
| 365. Pizza Petrus ^{1,2 DIGLCE} | 15,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Thunfisch | |
| 366. Pizza Johannes ^{1,2 DIGE} | 15,90 € |
| Tomatensauce, Käse, Scampis, Crème fraîche | |
| 367. Pizza Thomas ^{1,2 DIG} | 15,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Speck, Gehacktes, Zwiebeln, frische Paprika | |
| 368. Pizza Jacobus der Ältere ^{1,2 DIG} | 16,90 € |
| Tomatensauce, Käse, Champignons, Rumpsteakstreifen, Kräuterbutter | |
| 369. Pizza Phillipus ^{1,2,3 DIG} | 15,50 € |
| Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, frische Champignons, Lauch, griechischer Feta | |
| 370. Pizza Matthäus ^{1,2 DIG} | 14,90 € |
| Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Blattspinat | |
| 371. Pizza Thaddäus ^{1,2 DIG} | 16,90 € |
| Tomatensauce, Käse, Prosciutto, frische Champignons, Rucola | |
| 372. Pizza Simon ^{1,2 DIGEC} | 16,90 € |
| 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

- 464. Spaghetti Pesto Genovese**^{ADGH} 14,90 €
Serviert mit frisch gehobeltem Parmesan in feiner Pestosauce
- 473. Spaghetti aglio e olio**^{ADGE} 18,90 €
Mit Garnelen, Pepperoni, Knoblauch und frisch gehobelten Parmesan in leichtem Olivenöl
- 470. Tagliatelle Vegetaria**^{GDA} 16,90 €
Mit frischem Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Blumenkohl, Pesto, Parmesan und Knoblauch in leichtem Olivenöl
- 468. Tagliatelle Salmone**^{ADGC} 20,50 €
Schwarze Bandnudeln mit saftigen Lachsstreifen, Zwiebeln, Pesto, frischen Tomaten und frischem Parmesan, serviert in einer leichten Tomatensahnesauce
- 465. Spaghetti Toscana**^{ADGIJ} 18,50 €
Mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, frischen Tomaten, Zwiebeln, Rucola, Pesto und frisch gehobeltem Parmesan in leichtem Olivenöl
- 467. Spaghetti Bolognese „Stadt“**^{ADGIJ} 17,90 €
Feine Bolognesesauce mit Rindfleisch und frisch gehobelten Parmesan
- 497. Penne Dolce**^{ADGIJ} 17,90 €
In Gorgonzolasauce mit Cherrytomaten, Zwiebeln und Babyblattspinat
- 466. Penne com Carne**^{ADGIJ} 20,50 €
Mit Rumpsteakstreifen, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, Pesto, frischem Parmesan und Oliven in pikanter Tomatensauce
- 86. Tagliatelle Tartufo**^{ADGIJ} 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

347. Hähnchengeschnetzeltes ^{IJGADM} 18,90 €
Gegrilltes Hähnchenfleisch in einer Champignonlauchsauce, serviert mit Reis
348. Schnitzel Wiener Art ^{DAG} 19,90 €
Vom Schwein mit Pommes frites und Salatbouquet
349. Cordon Bleu ^{DAGI} 22,90 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Käse und Vorderschinken gefüllt, dazu Pommes frites und Salatbouquet
79. Kalbsschnitzel original ^{DIJG} 26,50 €
Mit Pommes frites und Salatbouquet
376. Kalbsleber Berliner Art ^{DIJG} 22,90 €
Mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und Apfelscheiben



Gerichte vom Lavastein-Grill

- 350. Spare Ribs 450g** ^{2,3,4 DJLGIM} 21,90 €
Mit Kartoffelecken, Salat und Sauerrahm
- 357. Hacksteak Feta 350g** ^{IJGDA} 23,50 €
Gefüllt mit Feta-Käse, dazu Pommes frites und Salatbouquet
- 358. Putensteak 300g** ^{1,4 AGIJ} 23,50 €
Mit Folienkartoffel in Sauerrahm, Salatbouquet und Kräuterbutter
- 373. Bombaypfanne 250g** ^{1,2,3 GIJ} 23,50 €
2 Hähnchenbrustfilets serviert in Curry mit frischen Beeren, dazu Butterreis
- 355. Grillteller 500g** ^{2,3 AGIJD} 24,50 €
Verschiedene Fleischsorten vom Grill, serviert mit Pommes frites und Salatbouquet
- 356. Apostelpfanne 300g** ^{1,11 AGIDJ} 27,90 €
Drei verschiedene Medaillons (Rind, Schwein, Pute), dazu einen Reissockel und Kroketten, serviert in kräftiger Champignonsauce
- 353. Argentinisches Rumpsteak 280g** ^{GIJHM} 30,90 €
Mit Kräuterbutter, Grilltomaten und italienischen Kartoffeln
- 354. Entrecôte „Stadt“ 350g** ^{GDIJ} 33,50 €
Dazu Kartoffelrösti mit Gemüse und Kräuterbutter
- 377. Lammfilet Provence 250g** ^{AGIJH} 34,90 €
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

80. Calamari Fritti ^{1,2,4 NIJGAD}

Mit Pommes frites, Aioli und Salatbouquet

340. Baby Calamari ^{1,3,4 NIJGAD}

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

343. Lachsfilet 250g ^{1 CIJGAD}

In leichter Zitonen-Dill-Sauce, serviert mit Buttergemüse

342. Zanderfilet 250g ^{1,2,4,11 AGIDCM}

In Lauchweißwein-Sauce, Salzkartoffeln mit Spinat und Tomaten

87. Doradenfilet 250g ^{1,2,4,11 AGIDCM}

In Lauchweißwein-Sauce, Salzkartoffeln mit Spinat und Tomaten

344. Riesengarnelen aus dem Wok ^{1,6 EAGIJLM}

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

351. Fischplatte „12 Apostel“ ^{1,6 EAGIJLM}

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



20,50 €

20,50 €

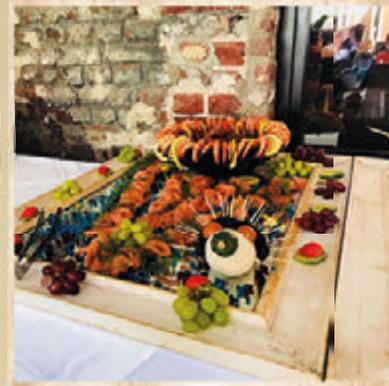
26,90 €

26,90 €

26,90 €

27,90 €

31,50 €



Für unsere kleinen Gäste

854. Kinder Pizza ^{1,2 DIG}

850. Kinder Schnitzel ^{DAG}

mit Pommes frites und Mayonnaise oder Ketchup

851. Kinder Nudeln ^{1 ADG}

437. Eiszweig Kunterbunt ^{GDAH}

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

9,90 €

11,50 €

9,90 €

4,50 €



Beilagen

307. Beilagensalat ^{AG}	5,90 €
306. Portion Pommes frites ^U , Bratkartoffeln mit Speck ^U , Reis ^{UG 2,3}	5,90 €
305. Folienkartoffel - serviert mit frischem Sauerrahm ^{UG}	5,90 €
310. Kartoffelecken - serviert mit frischem Sauerrahm ^{UGD}	5,90 €

Saucen

322. Pfeffersauce ^{GMIJ}	4,20 €
323. Champignonsauce ^{AGIDJM}	4,20 €
326. Paprikasauce ^{3,11 U}	4,20 €
315. Mayonnaise ^{1,2,3,11 AJD}	0,80 €
314. Ketchup ¹¹	0,80 €

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

300. 1 Kugel Eis ^{GDAH}	1,90 €
416. Gemischtes Eis ^{GDAH} Köstliches MÖVENPICK-Eis Ihrer Wahl, garniert mit einer Waffel	5,70 €
417. Gemischtes Eis ^{GDAH} Köstliches MÖVENPICK-Eis Ihrer Wahl, garniert mit einer Waffel mit Sahne	6,50 €
418. Amarena-Becher ^{GDAHM} Köstliches Vanille- und Amarena-Eis, Amarenakirschen, gekrönt von einer Sahnehaube	7,50 €
420. Coupe Danemark ^{GHDAB} Zartschmelzendes Crème Vanilla, garniert mit Sahne, Schokoraspeln und Schokosauce	7,50 €
422. Eisschokolade ^{GHDAB} - Köstliches Getränk aus Crème Vanilla und Chocolate Chips, aufgefüllt mit Trinkschokolade, dazu etwas Sahne und Schokoraspeln	7,90 €
423. Schwarzwälder-Kirsch-Becher ^{GDAH} Zartschmelzendes Crème Vanilla und Chocolate Chips, garniert mit Schattenmorellen, gekrönt von einer Sahnehaube und einer Fächerwaffel	7,50 €
424. Rote Grütze ^{GHD} Zartschmelzendes Crème Vanilla auf Roter Grütze, gekrönt von einer Sahnehaube mit Krokant	6,90 €
425. Chocolate Dream ^{GHDAB} Purer Schokogenuss – Chocolate Chips, garniert mit Schokosauce, Schokospänen und -splittern, gekrönt von einer Sahnehaube und Fächerwaffel	7,50 €
426. Sanfter Engel ^{GDAH} Erfrischendes Getränk aus Crème Vanilla in Orangensaft	6,50 €
428. Eiskaffee ^{GDAH} Köstliches Getränk aus Crème Vanilla, aufgefüllt mit Kaffee, dazu etwas Sahne und Schokoraspeln	6,50 €
436. Walnuss-Becher ^{GHDAB} Maple Walnuts und Chocolate Chips, garniert mit verschiedenen Nüssen und Sahne	8,90 €
440. Vanilla Special ^{GDAH} Freche Kombination: zartschmelzendes Crème Vanilla mit Kürbiskernöl	3,90 €

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

410. Stück Kuchen der Saison	5,90 €
411. Stück Kuchen der Saison mit Sahne	6,50 €
403. Käse-Sahne-Torte ^{GADHLFB}	5,90 €
408. Apfelkuchen ^{HDALFGB}	5,90 €
299. Portion Sahne ^G	0,80 €



Dessert

427. Tiramisu – Hausgemacht, mit frischen Früchten und Amaretto ^{GAHD}	7,90 €
430. Apfelstrudel mit Vanillesauce - Rosinen und Zimt ^{DAHILGFMB}	7,90 €
406. Eissplittertorte ^{HDC} Hausgemacht, mit Ananas, Minze, Amaretto und frischen Früchten	7,90 €

Alkoholfreie Getränke

20. Coca-Cola ^{1,9,11}		0,2l 3,30 €	21.	0,4l 5,40 €
22. Coca-Cola Light / Zero ^{1,9,11}		0,2l 3,30 €	42.	0,4l 5,40 €
23. Fanta ^{1,3}		0,2l 3,30 €	45.	0,4l 5,40 €
24. Sprite ³		0,2l 3,30 €	704.	0,4l 5,40 €
25. Gerolsteiner Sprudel mit Kohlensäure		0,25l 3,30 €	26.	0,75l 7,80 €
19. Gerolsteiner Naturell ohne Kohlensäure		0,25l 3,30 €	41.	0,75l 7,80 €
30. Apfelschorle		0,2l 3,30 €	703.	0,4l 5,20 €
28. Schweppes Bitter Lemon ¹⁰		0,2l 3,30 €	701.	0,4l 5,40 €
29. Schweppes Ginger Ale ¹		0,2l 3,30 €	705.	0,4l 5,40 €
27. Schweppes Tonic Water ¹⁰		0,2l 3,30 €	702.	0,4l 5,40 €
31. Apfelsaft		0,2l 3,50 €	46.	0,4l 6,30 €
32. Orangensaft		0,2l 3,50 €	47.	0,4l 6,30 €
34. Bananennektar ³		0,2l 3,50 €	49.	0,4l 6,30 €
33. Maracujanektar ³		0,2l 3,50 €	48.	0,4l 6,30 €
35. Kirschnektar ³		0,2l 3,50 €	66.	0,4l 6,30 €
36. KiBa ³ - Mixgetränk aus Bananen- und Kirschnektar		0,2l 3,50 €	38.	0,4l 6,30 €
40. Almdudler ³		0,35l 4,00 €		

Schorlen

39. Rhabarber-Schorle		0,4l 5,90 €
67. Mango-Orangen-Schorle		0,4l 5,90 €
72. Birnen-Zitronengras-Schorle		0,4l 5,90 €
82. Mango-Minz-Schorle		0,4l 5,90 €
83. Ananas-Zitronengras-Schorle		0,4l 5,90 €
708. Maracuja-Schorle		0,4l 5,90 €

Heiße Getränke

1. Tasse Kaffee ⁹	3,30 €
2. Espresso ⁹	3,10 €
4. Cappuccino ^{9G} mit Milchschaum	3,80 €
10. Cappuccino ^{9G} mit Sahne	3,80 €
11. Cappuccino ⁹ mit Hafermilch	4,00 €
3. Milchkaffee ^{9G}	4,10 €
9. Latte Macchiato ^{9G}	4,30 €
13. Tasse Kaffee Hag ^G	3,40 €
5. Tasse heiße Schokolade	4,60 €
6. Tasse heiße Schokolade ^G mit Sahne	4,90 €
16. Glas Tee (verschiedene Sorten)	3,30 €
8. Frische Minze	4,80 €

Bier vom Fass

73. Krombacher Pils ^D		0,3l 3,90 €	713.	0,5l 5,50 €
78. Krombacher Dunkel ^D		0,3l 3,90 €	81.	0,5l 5,50 €
71. Starnberger Hell ^D		0,3l 4,30 €	711.	0,5l 5,90 €
76. Radler ^D		0,3l 3,90 €	715.	0,5l 5,50 €
75. Alster ^D		0,3l 3,90 €	714.	0,5l 5,50 €
74. Krombacher Weizen ^D		0,5l 5,50 €		

Bier aus der Flasche

77. Krombacher alkoholfrei ^D	0,33l 3,90 €
70. Krombacher Weizen alkoholfrei ^D	0,5l 5,50 €
37. Malzbier ^D	0,33l 3,90 €

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

50. Jägermeister	2cl	3,80 €
51. Underberg	2cl	3,80 €
52. Ramazzotti	2cl	3,80 €
53. Aversa	2cl	3,80 €
54. Kümmerling	2cl	3,80 €
55. Ouzo 12	2cl	3,80 €
57. Fernet	2cl	3,80 €
58. Killepitsch ^M	2cl	3,80 €
59. Grappa	2cl	3,80 €

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

91. Baileys ^{1,2,9 MG}	2cl	3,80 €
92. Batida de Coco ^G	2cl	3,80 €
94. Amaretto ^{1 H}	2cl	3,80 €
95. Molinari Sambuca	2cl	3,80 €
96. Apricot Brandy ^{1,5}	2cl	3,80 €
97. Southern Comfort	2cl	3,80 €
98. Cointreau	2cl	3,80 €
93. Aperol ^M	2cl	3,80 €

Longdrinks

Longdrinks mit 4cl Spirituosen	8,50 €
Bacardi-Cola, Vodka Smirnoff-Lemon, Gin-Tonic, Vodka Smirnoff-Energydrink, Whisky-Cola uvm. ...	

Spirituosen

110. Korn ^D	2cl	3,80 €
111. Linie Aquavit ^M	2cl	3,80 €
112. Jubiläums Aquavit ^M	2cl	3,80 €
113. Malteser ^M	2cl	3,80 €
114. Williams Christ Birne	2cl	3,80 €
115. Vodka Smirnoff	2cl	3,80 €
117. Tequilla weiss, Jose Cuervo Silver	2cl	3,80 €
118. Tequilla braun, Jose Cuervo Especial	2cl	3,80 €



Alkoholische Cocktails

200. Sex on the Beach ^M Smirnoff, Peach Tree, Orange, Grenadine	10,50 €
203. Pina Colada ^{MG} Rum Pampero Especial, Coconut, Sahne, Ananas	10,50 €
201. Caipirinha ^M Limone, Rohrzucker, Lime Juice, Berro Cachaca	10,50 €
202. Mojito ^M Limone, Minze, Rohrzucker, Rum Pampero Especial, Sodawasser	10,50 €
204. Tequilla Sunrise ^M Tequilla Jose Cuervo Silver, Grenadine, Zitrone und Orangensaft	10,50 €

Cocktails ohne Alkohol

221. Ipanema ^M Limone, Rohrzucker, Lime Juice und Ginger Ale	9,50 €
223. Virgin Colada ^{MG} Coconut, Sahne, Ananas	9,50 €
222. Fruit Punch ^M Orange, Ananas, Maracuja, Zitrone, Grenadine, Kirsch	9,50 €

Whiskey

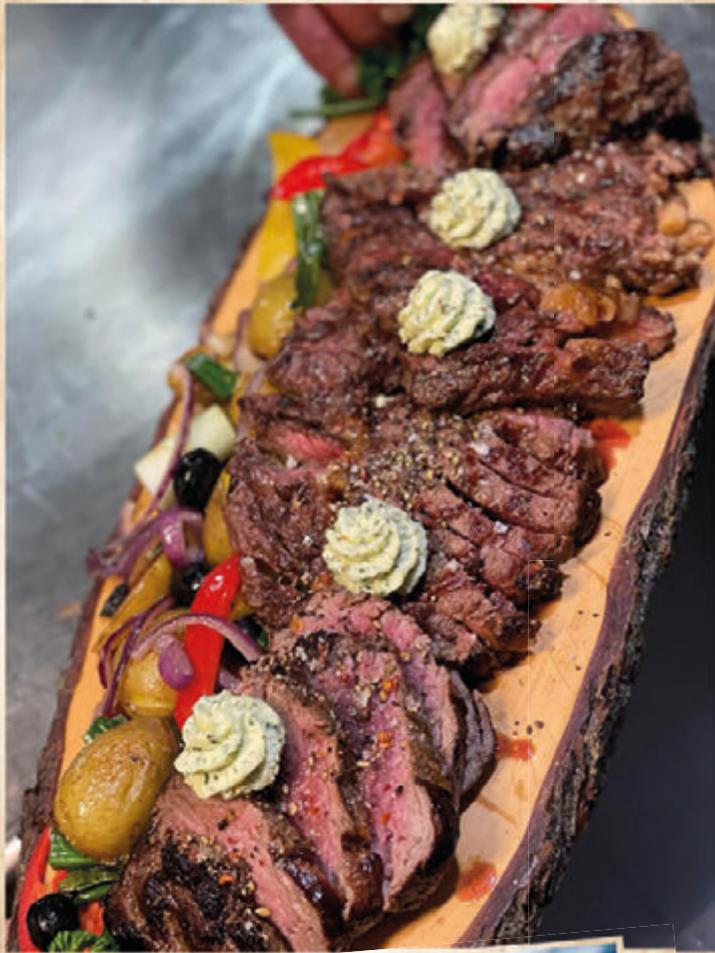
131. Jack Daniels	2cl	4,80 €
132. Jim Beam ^D	2cl	4,80 €
133. Johnny Walker red ^M	2cl	4,80 €
134. Johnny Walker black ^M	2cl	4,80 €
135. Ballentine's ^{1 M}	2cl	4,80 €
137. Glenfiddich ¹	2cl	4,80 €
138. Chivas Regal ¹	2cl	5,20 €



Cognac

151. Remy Martin V.S.O.P. ^M	2cl	5,20 €
152. Martell V.S.O.P.	2cl	5,20 €
153. Osborne Veterano ^M	2cl	4,80 €
154. Osborne 103 ¹	2cl	4,80 €
155. Hennessy ¹	2cl	5,20 €
156. Metaxa ^{*****}	2cl	5,20 €
159. Calvados Spezial ^M	2cl	4,80 €
158. Asbach Uralt	2cl	4,80 €





Weisswein

	Glas	Flasche
251. Chardonnay (Hauswein) ^M	0,2L 6,50 €	256. 22,30 €
Durch einen Hauch von Birne wirkt der Chardonnay am Gaumen sehr weich und harmonisch gepaart mit leicht süßlichen exotischen Fruchtkomponenten.		
261. Saar Riesling ^M	0,2L 6,90 €	255. 24,90 €
Saar QbA, Weingut Weber–Superriesling zum einfach lecker so trinken.		
262. Grauburgunder Gutswein ^M	0,2L 7,30 €	264. 26,90 €
Rheinhessen QbA, Weingut Weinreich–tolle Frische, wunderbar ausgewogen - Fruchtnoten kombiniert mit einer Mineralik zum dahinschmelzen...		
263. Tenuta Roveglia Limne Lugana DOC ^M	0,2L 8,30 €	260. 32,00 €
Dieser Wein zeichnet sich durch seinen ausgeprägten Charakter, seiner Finesse und seiner Geschmacksbeständigkeit aus. Die leuchtende, intensiv strohgelbe Farbe hebt am besten die Eigenschaften der Lugana-Weine hervor: große Fülle, zartes Aroma und eine komplexe und raffinierte Note.		
269. Pinot Grigio Grave del Friuli DOC ^M	0,2L 7,30 €	257. 24,90 €
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.		
254. Pinot Bianco Alto Adige DOC ^M	0,2L 7,90 €	266. 28,40 €
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.		
250. WEIN DES MONATS ^M	0,2L 6,90 €	273. 24,30 €

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



Rotwein

- | | Glas | Flasche |
|---|-------------|--------------|
| 270. Merlot (Hauswein)^M
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. | 0,2L 6,50 € | 258. 22,30 € |
| 271. DOCa Rioja – Bodegas El Meson^M
Das Bouquet erinnert an Kirschen und Pfeffer, der Geschmack ist vollmundig, rund und weich. Ein Wein, der Spaß macht! | 0,2L 7,30 € | 257. 25,50 € |
| 272. Neprica Primitivo Puglia IGT^M
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. | 0,2L 8,60 € | 276. 32,90 € |
| 274. Chianti Montespertoli Riserva DOCG^M
Toskana DOCG, Podere Dell'Anselmo – Am Gaumen eine absolute Entfaltung. Viel Kirsche ohne zu pflücken. | 0,2L 8,30 € | 278. 30,90 € |
| 280. Branciforti, dei Bordonaro Nero d'Avola DOCSicilia^M
Sizilien Rosato DOC – Dem Gaumen schmeichelt er mit einem ungemein fruchtigen, dabei sanften Geschmack. | 0,2L 8,20 € | 285. 30,50 € |
| 281. Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo DOC^M
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. | 0,2L 8,50 € | 287. 31,00 € |

Rosé

267. El Meson Rosado Rioja^M

Aus Trauben der Tempranillo- und Garnacha-Rebe wird dieser ungewöhnlich feinfruchtige Rosé aus Spanien vinifiziert. Das Aroma erinnert an Waldbeeren und Erdbeeren.

	Glas	Flasche
0,2L	6,90 €	268. 24,90 €

Branciforti dei Bordonaro Rosato IGT^M

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

277. 27,90 €

Empfehlung unseres Sommeliers

265. Cantine Provenza Ca Maiol Prestige Lugana DOP^M

Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Apfel, Aprikose, Limetten, Birnen, Thymian, ein Hauch Mandel und florale Noten. Am Gaumen saftig, frisch, feinfruchtig, zarter Schmelz, finessenreich, milde Säure, elegant und mit schönem Nachhall.

42,90 €

266. Roero Arneis DOCG 2022 - Bersano^M

Delikat und frisch präsentiert sich dieser Weißwein und verwöhnt mit einem Bouquet von weißen Blüten Äpfeln und Zitrus. Mit seinem herrlich saftigen und harmonischen Geschmack gewinnt diese regionale Spezialität des Piemont immer mehr Anhänger.

38,90 €

282. Prope Trebbiano d'Abruzzo DOC^M

Leuchtend strohgelb im Glas begrüßt uns der Trebbiano d'Abruzzo mit Aromen von gelbem Pfirsich, weißen Blüten und grasigen Noten von Heu und Fenchel. Auf dem Gaumen, präsentiert er eine ausgewogene Struktur zwischen Weichheit und Würze.

29,80 €



283. Villa Antinori Rosso 2020^M

42,90 €

Der Wein ist in einem tiefen Rubinrot gekleidet. Sein Duft ist intensiv und vielschichtig. Das Aroma von roten Früchten wird durch einen Hauch Leder, Gewürze und Vanille ergänzt. Im Mund wirkt der Wein sehr vollmundig und rund.

273. Torcicoda Primitivo Salento 2021 IGT^M

39,80 €

Er hat eine intensive rubinrote Farbe und bezaubert durch sortentypische Aromen von Sauerkirschen und Zwetschgen, gepaart mit zarten Noten von Leder und Tabak. Weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis ab.



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 Milchweiß
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
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