RESTAURANT

XII APOSTEL

HANNOVER

Ein guter Aperitif zum Start in einen schönen Abend...

Hugo 7,50 €
Prosecco mit Holunderblüten-sirup, Limette und Minze

Hugo free 7,00 €
Ginger Ale mit Holunderblüten-sirup, Limette und Minze

Limoncello Spritz 7,50 €
mit Prosecco, Zitronenschnitz, Soda

Lillet Berry 7,90 €
mit Waldbeeren, Wildberry

Lillet free 8,00 €
Lillet alkoholfrei (< 0,5%), Wildberry, Waldbeeren

DÉJÀ VU Tonic[3] 7,90 €
Oriental Déjavu , Tonicwater, Rosmarin, Grapefruit

DÉJÀ VU Tonic alkoholfrei[3] 7,90 €
Déjavu alkoholfrei (<0,5%), Tonicwater, Rosmarin, Orangenschnitz

Campari Spritz[2] 7,90 €
Campari, Prosecco, Soda, Orangenschnitz

Sarti Spritz[2] 7,90 €
Sarti Rosa, Prosecco, Soda

Pink Sarti[2,4,6] 8,50 €
Sarti Rosa, Thomas Henry Grapefruit, Grapefruitschnitz

Prosecco Frizzante 0,1 ltr. 3,90 €

Prosecco Frizzante auf Eis 0,2 ltr. 6,00 €

Aperol Spritz[2,3] 7,90 €

Aperol-Maracuja Spritz[2,3] 7,90 €

Aperol Mango[2,3,6] 8,50 €
Aperol, Thomas Henry Mystic Mango, Orangenschnitz

Averna[2] 2 cl 2,90 €
auf Eis mit frischer Zitrone

Martini 5 cl 5,50 €
(bianco, rosso[2])

Pink Gin[4,6] 9,50 €
Bombay Gin, Thomas Henry pink Grapefruit

Schaumweine

Prosecco Treviso Extra Dry CA'VAL 24,90 €

VAL D'OCA Venetien-Italien

Flasche 0,75 l

Frisch und feinfruchtig, mit Apfel, Birne und einer dezenten Süße.

Rotari Rosé Metodo Classico DOC 31,90 €

MEZZACORONA Trentino-Südtirol-Italien

Flasche 0,75 l

Frisch und elegant, mit roten Beeren, feinen Hefenoten und zarter Perlage.

offener Wein | Wines by the glass

WEISS (Preise in €)	**0,2 l**	**0,5 l**	**1,0l**
Pinot Grigio	6,50	14,50	28,90
Lugana	8,50	18,50	
Gavi del Comune di Gavi, 2025	8,50	18,50	

ROT (Preise in €)	**0,2 l**	**0,5 l**	**1,0 l**
Montepulciano	6,50	14,50	28,90
Primitivo	7,50	16,50	32,50
Barolo Essenze, Vite Colte, 2018	16,00	37,50	

ROSÉ (Preise in €)	**0,2 l**	**0,5 l**	**1,0 l**
Rosé Chiaretto	7,00	15,90	30,90

WEINSCHORLE	**0,2 l**
Weinschorle Rot/Weiß	6,00

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN

Weißweine

0,75 l

Verdicchio Octavius DOC, Ottavio Piersanti, Marken 19,90 €
Frisch und ausgewogen, mit Apfel, Zitrusfrucht und einer fein herben Note. Passt zu Bruschetta und unserer Dorade mit mediterranen Kräutern.

Sauvignon IGP, Alturis, Friaul 24,90 €
Angenehm vollmundig, mit Grapefruit, exotischen Früchten und feiner Kräuterwürze. Passend zu Riesengarnelen Aglio und Insalata Di Capra.

Vermentino Dragu DOC, Santa Maria La Palma, Sardinien 25,90 €
Trocken und spritzig, dabei harmonisch und unaufdringlich mit einer zarten Mandelnote. Ein guter Begleiter zu gegrillten Babycalamari und unserer Dorade.

Gavi di Gavi Cà da Bosio DOCG, Vite Colte, Piemont 26,50 €
Trocken und elegant, mit Pfirsich, Aprikose und einer lebendigen, frischen Säure. Passt hervorragend zu Vitello Tonnato und Spaghetti Frutti Di Mare.

Scaia Bianco IGT, Tenuta Sant Antonio, Venetien 29,50 €
Leicht und saftig, mit Apfel, Birne und erfrischenden Zitrusnoten. Perfekt kombiniert mit Mozzarella Caprese und unseren Gnocchi mit Gemüse.

Greco di Tufo DOCG, Nativ, Kampanien 29,90 €

Frisch und weich, mit tropischer Frucht, Zitrone und einem harmonischen Charakter. Probieren Sie dazu unser Lachsfilet und Tagliolini mit Scampi.

Pinot Grigio IGP, Alturis, Friaul 30,50 €

Weich und fruchtbetont, mit Birne, Pfirsich und angenehm milder Säure. Unser Caesar Salad und Rigatoni Con Pollo runden das Geschmackserlebnis ab.

Arneis Villata Vite Colte DOCG, Terre da Vino, Piemont 31,00 €

Frisch und elegant, mit Pfirsich, feinen Nussnoten und einem weichen Ausklang. Passt zu Vitello Tonnato und Ravioli mit Steinpilzen in Trüffelcreme.

Lugana DOC MANDOLARA Valerio Zenato 32,90 €

✦ **Unsere Empfehlung**

Trocken, frisch und harmonisch, mit Apfel, Zitrusfrucht und einer weichen Struktur. Ideal zu unserer Dorade und zur Pizza XII Apostel mit Scampi und Lachs.

Gewürztraminer AIMÉ DOC, Girlan, Südtirol 33,50 €

Vollmundig und weich, mit Litschi, exotischen Früchten und sanfter Säure. Passend zu Insalata Di Capra und unserer würzigen Pizza Bartolomeo mit Gorgonzola und Spinat.

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN

Weißweine

0,75 l

Sauvignon Indra DOC, Girlan, Trentino-Südtirol 38,50 €
Frisch und lebendig, mit Stachelbeere, feiner Kräuterwürze und ausgewogener Säure. Eine schöne Begleitung zu Riesengarnelen Aglio und unserer Dorade.

Guerriero del Mare Bianco IGT, Guerrieri, Marken 49,00 €
Rund und ausdrucksvoll, mit Pfirsich, Litschi und einer angenehmen Frische. Genießen Sie ihn zu unserem Lachsfilet und Tagliolini Salmone.

Chardonnay Sanct Valentin DOC, San Michele Appiano, Trentino-Südtirol 54,50 €
✦ **Unsere Empfehlung**
Kraftvoll und elegant, mit reifer exotischer Frucht, feinen Rauchnoten und dezenter Säure. Besonders empfehlenswert zu Lachsfilet und Steinpilzravioli in Trüffelcreme.

Roséweine

Rosé Chiaretto Bulgarini DOC, BULGARINI, Lombardei-Italien 32,90 €
Saftig und ausgewogen, mit Himbeere, Kirsche und lebendiger Frische. Ergänzt die Aromen von Antipasto Misto und Pizza Paolo mit Schinken, Pilzen und Rucola.

Rosé Rosesroses DOC, OTTELLA, Venetien-Italien 34,90 €
Elegant und ausgewogen, mit weißem Pfirsich, feiner Mineralität und frischer Säure. Genießen Sie ihn zu unserem Caesar Salad mit Hähnchen oder zu Vitello Tonnato.

Bitte erfragen Sie die Jahrgänge unserer Weine bei unserem Servicepersonal

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN

Rotweine

0,75 l

Rosso Salsedine Abruzzo IGT, NAE, Abruzzen 24,00 €
Vollmundig und ausgewogen, mit reifer Pflaume, Kirsche und weicher Würze. Passend zu unserem Rumpsteak und Pizza Jakobus mit Speck und Kartoffeln.

Cabernet Sauvignon IGP, Alturis, Friaul 24,50 €
Harmonisch und zugänglich, mit Pflaume, Sauerkirsche und feiner Würze. Ein harmonischer Begleiter zu unserem Burger und herzhaft belegter Pizza.

Chianti Classico Bio DOCG, Fattoria le Corti, Toskana 34,50 €
Lebendig und ausgewogen, mit Kirsche, Pflaume und einer feinen, frischen Säure. Ergänzt die würzigen Aromen von Pizza Johannes und Rigatoni Arrabbiata.

Rosso di Montalcino Pietranera DOC, Toskana 36,50 €
Saftig und lebendig, mit Kirsche, mediterranen Kräutern und frischer Säure. Perfekt zu unserem Rumpsteak und Spaghetti mit Rinderfiletspitzen.

Sangiovese Riserva Galileo DOC, GUERRIERI, Marken-Italien 39,00 €
✦ **Unsere Empfehlung**
Reife rote Früchte und feine Würze prägen diesen runden, vollmundigen Rotwein. Die ideale Begleitung zu Rindfleisch und herzhaft belegter Pizza.

Primitivo di Manduria Riserva 62 Anni DOP, San Marzano, Apulien 45,50 €
Kräftig und weich, mit reifer Pflaume, dunklen Beeren und einer warmen Würze. Unsere Empfehlung zu unserem Grillteller und Pizza Jakobus mit Speck und Kartoffeln.

Lagrein Riserva Fallwind DOC, St. Michael-Eppan, Südtirol 58,90 €
Vollmundig und samtig, mit dunkler Kirsche, Brombeere und sanfter Säure. Ergänzen Sie das Geschmackserlebnis mit unserem Rinderfilet oder Steinpilzravioli in Trüffelcreme.

Guerriero della Terra IGT, Guerrieri, Marken 59,00 €
Ausdrucksvoll und würzig, mit Kirsche, feinen Pfeffernoten und lebendiger Frische. Probieren Sie dazu unser Rumpsteak oder den XII Apostel Grillteller.

Barolo Roseretto DOCG, Rosoretto, Piemont 59,50 €
Kräftig und markant, mit reifer Kirsche, Pflaume und feiner Gewürznote. Die perfekte Ergänzung zu Chateaubriand und Spaghetti mit Rinderfiletspitzen in Trüffelsauce.

Bolgheri Superiore Superbo DOC, Podere 7, Toskana 63,00 €
Kraftvoll und dicht, mit dunklen Beeren, schwarzer Johannisbeere und würziger Tiefe. Passt perfekt zu Chateaubriand und unserem Rumpsteak.

FLASCHENWEINE AUS ITALIEN

Unsere Highlights für Weinliebhaber

0,75 l

Barbaresco Gaia Principe DOCG, Roberto Sarotto, Piemont 66,50 €

Vollmundig und elegant, mit reifer Sauerkirsche, feiner Vanille und harmonischer Würze. Genießen Sie ihn zu Rinderfilet und Steinpilzravioli in Trüffelcreme.

Lucente IGT, Luce, Toskana 69,00 €

✦ **Unsere Empfehlung**

Rund und vollmundig, mit dunklen Beeren, feinen Röstnoten und ausgewogener Frische. Unsere Empfehlung zu Chateaubriand und Spaghetti mit Rinderfiletspitzen.

Amarone della Valpolicella BIO DOCG, Pieropan, Venetien 89,00 €

Kraftvoll und vielschichtig, mit dunkler Kirsche, Pflaume und eleganter Fülle. Passt besonders gut zu Chateaubriand und unserem Rinderfilet.

Bitte erfragen Sie die Jahrgänge unserer Weine bei unserem Servicepersonal