RESTAURANT

XII APOSTEL

HANNOVER

SPEISEN & GETRÄNKE

Antipasti | Starters

OLIVE ITALIANE MISTE — 4,90 €
Gemischte Oliven mit frischen Kräutern
Mixed olives with herbs

ANTIPASTO MISTO (auf Wunsch auch vegan erhältlich) — 16,90 €
Gemischte Vorspeisenplatte | Mixed appetizer plate (vegan option available)

FOCACCIA — 7,50 €
Pizzabrot mit Olivenöl, Kräutern und Tomatensauce
Pizza bread with olive oil, herbs and tomato sauce

FOCACCIA SPECIALE — 14,90 €
Pizzabrot mit italienischem Schinken und Crème fraîche
Pizza bread with Italian ham and sour cream

BRUSCHETTA — 8,30 €
3 Scheiben geröstetes Weißbrot belegt mit Tomatenwürfeln und Knoblauch
3 slices roasted white bread, topped with diced tomatoes and garlic

MOZZARELLA CAPRESE — 12,90 €
Büffelmozzarella mit Tomaten, Basilikumpesto und Pinienkernen
Buffalo mozzarella with tomatoes, basil pesto and pine nuts

CARPACCIO DI MANZO — 13,90 €
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und Rucola
Beef carpaccio with parmesan and arugula

VITELLO TONNATO — 14,90 €
Kalbfleisch, Thunfischmayonnaise, Kapern und Rucola
Veal with tuna mayonnaise, capers and arugula

VITELLO / CARPACCIO — 14,90 €
halb und halb | Mix of half and half

RIESENGARNELEN AGLIO — 13,90 €
4 Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern, in Olivenöl
4 king prawns with garlic and herbs, in olive oil

CROSTINI DI CAPRA — 9,50 €
2 Scheiben geröstetes Weißbrot mit Ziegenfrischkäse mit Honig, belegt mit Rucola und frischen Kräutern
2 slices roastet white bread with Goatcream frâiche with Honey, topped with arugula and fresh herbs

Salate | Salads

Wählen Sie zwischen Balsamico - oder Caesar-Dressing

INSALATA PICCOLA 6,90 €
Kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Gurken und Paprika
Small mixed salad with tomatoes, cucumber and pepper

INSALATA „CAESAR´S“ 15,90 €
Römer Salat mit Knoblauchdressing, Croutons
und Hähnchenbruststreifen
Romaine lettuce salad with garlic dressing and fried, breaded chicken strips

INSALATA GAMBERONI 16,90 €
Blattsalat, Rucola, gebratene Scampi, Tomaten, Parmesan, Knoblauch
Leaf salad, arugula, grilled scampi, tomatoes, parmesan cheese, garlic

INSALATA DI CAPRA 15,50 €
karamellisierter Ziegenkäse, Pinienkerne, Feige, Rucola, Apfelscheiben
und Granatapfelkerne
caramelized goat cheese, pine nuts, fig, arugula, slices of apple and
pomegranate

INSALATA DI MANZO 17,50 €
Großer gemischter Salat mit Rinderstreifen, gebratenem Gemüse,
roten Zwiebeln und Tomaten
Large mixed salad with strips of beef, grilled vegetables, red onions and tomatoes

INSALATA „XII APOSTEL“ 16,90 €
Großer gemischter Salat mit Hühnerbruststreifen,
gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Large mixed salad with strips of chicken, grilled vegetables and potatoes with herbs

Suppe | Soup

CREMA DI POMODORO 7,50 €
Tomatencremesuppe mit Büffelmozzarella und Basilikum
Tomato soup with buffalo mozzarella and basil

Pizza aus dem Steinofen | Pizza

PIZZA MATTEO 14,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Oregano
Tomato sauce, mozzarella and basil

PIZZA ANDREAS 15,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Hirtenkäse, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, shepherd‘s cheese and herbs

PIZZA SIMON 16,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Zucchini, Hirtenkäse, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, zucchini and shepherd‘s cheese

PIZZA JAKOBUS 16,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Kartoffeln, Speck, Frühlingslauch, Creme fraîche, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, potato, bacon, green onions and sour cream and oregano

PIZZA BARTOLOMEO 16,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Blattspinat
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola and fresh spinach

PIZZA JOHANNES 18,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, italienischer Schinken, Zwiebeln, Sardellenfilets, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, Italian ham, onions, anchovies and oregano

PIZZA JUDAS 17,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami, Paprika, scharfe Peperoni, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, bell peppers and spicy peppers, oregano

i

Pizza vegan genießen

Die Basis unserer Pizzen ist vegan.
Auf Wunsch genießen Sie Ihre Pizza mit veganem Käse.
Entdecken Sie unsere Pizzaextras auf Seite 5.

Our pizza bases are vegan.
Vegan cheese is available on request.
Explore our extra pizza toppings on page 5.

Pizza aus dem Steinofen | Pizza

PIZZA TOMMASO 15,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, rote Zwiebeln, Auberginen, Zucchini,
scharfe Peperoni, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, red onion, eggplant, zucchini, spicy peppers and oregano

PIZZA FILIPPO 16,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln
Tomato sauce, mozzarella, tuna and red onions

PIZZA PAOLO 18,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, ital. Schinken, Champignons, Oregano
Tomato sauce, mozzarella, arugula, Italian ham, mushrooms, oregano

PIZZA PETRUS 18,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Creme fraîche
Tomato sauce, mozzarella, salmon and sour creme

PIZZA THADDEUS 18,50 €
Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Creme fraîche
Tomato sauce, mozzarella, scampi and creme fraîche

PIZZA „XII APOSTEL“ 18,90 €
✦ **Unsere Empfehlung**
Tomatensauce, Mozzarella, Scampi, Lachs, Creme fraîche, Rucola
Tomato sauce, mozzarella, scampi, salmon, creme fraîche and arugula

PIZZA BANDIERA ITALIANA DI TARTUFO 17,90 €
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum und Trüffelöl
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil and truffle oil

PIZZA MARKUS ab 3 Personen / for 3 or more persons Preis pro Person 16,50 €
Unser „Wagenrad“ mit etwas von allem oder nach Ihren Wünschen
Our “Wagon Wheel” with a little bit of everything or a selection of your choice

Kinderpizza | Pizza for kids

KINDERPIZZA (bis 12 Jahre) 8,90 €
Margherita, Salami oder Schinken
Pizza for kids (up to 12 years), Margherita, Salami or Ham

Extras | Extra Toppings

Scampi / king prawns	4,50 €
Büffelmozzarella / buffalo mozzarella	4,50 €
Rucola / arugula	2,20 €
Italienischer Schinken / Italian ham	4,00 €
Hirtenkäse / shepherd‘s cheese	2,50 €
Gorgonzola / gorgonzola cheese	3,00 €
Gekochter Schinken / ham	2,50 €
Hähnchenbrust / chicken strips	4,50 €
Rinderstreifen / beef strips	5,50 €
Zwiebel / onion	1,00 €
Knoblauch / garlic	1,00 €
Portion Gemüse / portion of vegetables	3,50 €
Thunfisch / tuna	3,00 €
Lachs / salmon	4,50 €
Extra Käse / extra cheese	3,50 €
Veganer Käse / vegan cheese	1,50 €
Oliven / olives	2,00 €
Champignons / mushrooms	2,50 €
Sardellenfilets / anchovies	2,00 €
Creme Fraîche / creme fraîche	2,00 €
Ananas / pineapple	1,50 €
Sauce Hollandaise / sauce hollandaise	2,00 €
Peperoncini / spicy peppers	1,00 €

Nudeln | Pasta

Auf Wunsch glutenfrei oder vegan
Gluten-free or vegan options available

SPAGHETTI CARBONARA 13,90 €
Spaghetti mit Speck und Ei, italienische Art
Spaghetti with bacon and egg, italian style

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE BIANCA CON TARTUFO 17,90 €
Spaghetti Bolognese aus Rindfleisch mit Trüffelcreme
Spaghetti Bolognese from beef in truffle cream

RAVIOLI DI PORCINI IN CREMA DI TARTUFO 14,90 €
Steinpilzravioli in Trüffelcremesauce, mit Champignons
Porcini ravioli in truffle cream with button mushrooms

TAGLIOLINI AGLIO E OLIO CON SCAMPI 16,50 €
Tagliolini mit getrockneten Tomaten, Lauchzwiebeln und Scampi in Knoblauchöl
Tagliolini with dried tomatoes, onions and king prawns in garlic oil

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 15,90 €
Spaghetti in Weißweinsauce mit Knoblauch, Tomaten und gemischten Meeresfrüchten
Spaghetti in white wine sauce with garlic, tomatoes and mixed seafood

TAGLIOLINI SALMONE 16,90 €
Tagliolini mit Lachs und getrockneten Tomaten in Hummercremesauce
Tagliolini with salmon and dried tomatoes in lobster cream sauce

PUNTE DI FILETTO DI MANZO CON SPAGHETTI AL SUGO DI TARTUFO 18,90 €
✦ **Unsere Empfehlung**

Spaghetti mit Rinderfiletspitzen, Kirschtomaten und Lauchzwiebeln in Trüffelsauce
Spaghetti in truffle sauce with beef strips, cherry tomatoes, onions

RIGATONI ARRABBIATA 13,50 €
Rigatoni mit Knoblauch, Tomaten, Basilikum, getrockneten Tomaten
Rigatoni with garlic, tomatoes, basil and dried tomatoes

RIGATONI CON POLLO 14,90 €
Rigatoni mit Hühnerbrust und Brokkoli in Sahnesauce
Rigatoni with chicken and broccoli in cream

Kindernudeln | Pasta for kids

KINDERPORTION NUDELN 8,50 €
(bis 12 Jahre), mit Butter, Tomatensauce oder Bolognese
Child's portion of noodles (up to 12 years), with butter, tomato sauce or Bolognese

Extras | Extra Toppings

Pasta auf Wunsch glutenfrei oder vegan 1,50 €
Gluten-free or vegan pasta available

Parmesan extra / parmesan cheese extra 1,50 €

Vegane Gerichte | Vegan dishes

12 APOSTEL BURGER VEGAN 16,90 €
Beyond- Patty im Brioche-Brötchen mit weißer Crema Balsamico und Grillgemüse, dazu Steakhouse Pommes
Beyond- patty in a brioche- bun with white blasamic glaze and grilled vegetables, Served with steakhouse fries

GNOCCHI ALLE VERDURE MEDITERRANEE 15,90 €
Gnocchi in Rucolapesto mit mediterrane Gemüse und Vanozza
Gnocchi in arugula pesto with mediterranean vegetables and vanozza

Carne | Meat

RUMPSTEAK SIGNORA Rumpsteak	180 g	21,50 €
RUMPSTEAK SIGNORE Rumpsteak	250 g	26,50 €
RINDERFILET Beef tenderloin	200 g	30,90 €
CHATEAUBRIAND VOM RINDERFILET	1000 g für 2 Personen	159,00 €

✦ **Unsere Empfehlung**

Chateaubriand vom Grill mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Pfannengemüse

Grilled Chateaubriand of beef with rosemary potatoes and seasonal vegetables

XII APOSTEL GRILLTELLER 34,90 €

Grillteller mit verschiedenen Sorten Fleisch, dazu eine Ofenkartoffel mit Sour Cream und Knoblauchbaguette Platte für 2 Personen 64,90 €

Mixed Grillplate with baked potato with sour cream and garlic bread

XII APOSTEL BURGER 17,90 €

Rindfleisch mit knackigem Salat, Gurken, Tomaten sowie Spezialdip und Pommes frites

Beef with salad, cucumber, tomato, special dip and french fries

OFENKARTOFFEL MIT HÜHNERBRUSTSTREIFEN 17,50 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream und Hühnerbruststreifen, dazu eine Salatbeilage

Baked potato with sour cream and chicken breast strips served with a side salad

Zum Genießen und Kombinieren. Unsere Auswahl verschiedener Beilagen finden Sie auf der nächsten Seite

Complete your meal with a side dish. See our selection on the following page

Pesce | Fish

ORATA ALL'AGLIO 24,90 €
Dorade mit Knoblauch und frischen Kräutern, Blattspinat
und Rosmarinkartoffeln
Sea bream with garlic and fresh herbs, fresh spinach and rosemary potatoes

FILETTO DI SALMONE 24,90 €
Lachsfilet in Hummersauce auf frischem Spinat und Rosmarinkartoffeln
Salmon fillet in lobster sauce with fresh spinach and rosemary potatoes

CALAMARI ALLA GRIGLIA 19,90 €
Gegrillte Babycalamari mit Knoblauch und frischen Kräutern,
dazu Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage
Grilled baby calamari with garlic and fresh herbs, served with
rosemary potatoes and small salad

SCAMPI ALLA GRIGLIA 26,90 €
4 Riesengarnelen mit Kopf und Schale, dazu
Rosmarinkartoffeln und Salatbeilage
4 King prawns head-on and shell-on,
with rosemary potatoes and small salad

Beilagen | Side dishes

Ofenkartoffel / Baked potato	5,50 €
Rosmarinkartoffeln / Rosemary Potatoes	4,50 €
Steakhouse Pommes / Steakhouse fries	4,50 €
Saisonales Pfannengemüse / Pan-fried seasonal vegetables	4,50 €

Dolce | Desserts

Ein süßer Abschluss für einen genussvollen Abend.

SCHOKOLADENSOUFFLÉ 9,50 €

✦ **Unsere Empfehlung**

Warmes Schokoladensoufflé auf Vanillespiegel,
mit frischen Beeren und Vanilleeis

Warm chocolate soufflé with vanilla sauce,
fresh berries and vanilla ice cream

TIRAMISÙ 1) 8,50 €

PANNA COTTA 6,90 €

CREME BRÛLÈE 7,50 €

GELATO TARTUFO RIVESTITO CON BAILEYS E ESPRESSO 1) 7,20 €
Tartufo-Eis mit Baileys und Espresso überzogen
Tartufo ice cream with Baileys and espresso topping

GELATO MISTO / GEMISCHTES EIS 2,00 €
In verschiedenen Sorten (Preis pro Kugel)
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella

Fragen Sie auch nach unseren veganen Optionen
Choice of ice creams in different variations: Vanilla, strawberry,
chocolate, stracciatella, Price per scoop
Ask us about our vegan options

Portion Sahne / Cream 1,00 €

Ihre Geburtstagstorte bei uns

Gerne dürfen Sie eine Geburtstagstorte mitbringen.
Aus Haftungsgründen muss sie industriell hergestellt sein.
Gedeckpauschale für das Servieren: 1,50 € pro Person.

Unsere Produkte können Spuren von Allergenen enthalten.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an
unser Servicepersonal.

Zusatzstoffkennzeichnung:
1) coffeinhaltig; 2) mit Farbstoff; 3) chininhaltig; 4) mit Farbstoff
Beta-Carotin; 5) mit Süßstoff; 6) mit Antioxidationsmittel;
7) mit Nitritpökelsalz

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Soft Drinks

EL Puro feinperlig Flasche 0,25 l	2,90 €
El Puro feinperlig Flasche 0,75 l	7,50 €
El Puro still Flasche 0,25 l	2,90 €
El Puro still Flasche 0,75 l	7,50 €
Bitter Lemon[3], Tonic Water[3,6], Ginger Ale[2] · Thomas Henry Glas 0,20 l	3,50 €
Bitter Lemon[3], Tonic Water[3,6], Ginger Ale[2] · Thomas Henry Glas 0,40 l	5,50 €
Mystic Mango[2,6], Pink Grapefruit[4,6] · Thomas Henry Flasche 0,20 l	3,90 €
Coca-Cola[1,2], Coca-Cola Zero[1,2,5], Mezzo Mix[1,2], Sprite, Fanta Glas 0,20 l	2,90 €
Coca-Cola[1,2], Coca-Cola Zero[1,2,5], Mezzo Mix[1,2], Sprite, Fanta Glas 0,40 l	4,90 €
Hausgemachte Erdbeer- Zitronen- Limonade ✦ **Unsere Empfehlung** Glas 0,40 l	5,90 €
Rauch Eistee[1], Pfirsich, Zitrone, Granatapfel Flasche 0,33 l	4,50 €

Säfte/ Juices

Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft	Glas 0,2 l	3,30 €
Rhabarbernektar	Glas 0,2 l	3,30 €
Maracujanektar	Glas 0,2 l	3,30 €
Cranberrynektar	Glas 0,2 l	3,30 €
Bananennektar	Glas 0,2 l	3,30 €
Kirschnektar	Glas 0,2 l	3,30 €
Große Säfte	Glas 0,4 l	5,00 €
Schorle	Glas 0,2 l	2,90 €
Schorle	Glas 0,4 l	4,90 €

Warme Getränke/ Hot Drinks

Caffe[1]	Tasse	3,20 €
Caffè entkoffeiniert	Tasse	2,90 €
Espresso[1]	Tasse	2,50 €
Espresso Doppio[1]	Tasse	4,20 €
Espresso Macchiato[1]	Tasse	2,90 €
Latte Macchiato[1]	Tasse	3,90 €
Cappuccino[1]	Tasse	3,50 €
Heiße Milch mit Honig	Tasse	3,20 €
Heiße Zitrone mit Honig	Glas	3,20 €
Schokolade mit Sahne	Tasse	3,90 €
Teekanne Selected Bio Tee	Glas	3,20 €

in den Sorten: Grüner Tee[1], Earl Grey[1], Pfefferminze, Früchte Auslese, Kamille

GETRÄNKE

Biere

Warsteiner vom Fass Glas 0,3 l	4,10 €
Warsteiner vom Fass Glas 0,5 l	5,20 €
Oberbräu Hell vom Fass Glas 0,3 l	4,10 €
Oberbräu Hell vom Fass Glas 0,5 l	5,20 €
König Ludwig - Hefeweizen vom Fass Glas 0,3 l	4,10 €
König Ludwig - Hefeweizen vom Fass Glas 0,5 l	5,20 €
König Ludwig – Weißbier dunkel Flasche 0,5 l	5,20 €
Alsterwasser Glas 0,3 l	4,10 €
Alsterwasser Glas 0,5 l	5,20 €
Warsteiner Alkoholfrei Flasche 0,3 l	4,10 €
König Ludwig – Hefeweizen alkoholfrei Flasche 0,5 l	5,20 €

Cocktails

Solero[2] 9,50 €
Vodka, 43er Likör, Maracujasaft, Sahne

Piña Colada[2] 9,50 €
Myers's Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Espresso Martini[1] 9,50 €
Kaffeelikör, Vodka, Espresso, Zuckersirup

Mai Tai[2] 10,50 €
Lemon Hart 73`er, Myers's Rum, Mandelsirup, Ananassaft

Negroni[2] 9,50 €
Gin, Campari, Martini Rosso

Long Island Iced Tea 10,50 €
Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Orangensaft, Cola

Cosmopolitan 8,90 €
Vodka, Cranberrysaft, Lime Juice

Mojito 9,50 €
Weißer Rum, Minze, Limette, brauner Zucker, Soda Water

Sex on the Beach 8,90 €
Vodka, Pfirsichlikör, Zitrone, Cranberrysaft, Orangensaft

Caipirinha 8,90 €
Cachaca, brauner Zucker, Lime Juice, Limette

Alkoholfreie Cocktails

San Francisco 8,00 €
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Maracujanektar, Grenadine

Ipanema 8,00 €
Ginger Ale, brauner Zucker, Lime Juice, Limette

Virgin Colada 8,00 €
Kokossirup, Sahne, Ananassaft

Gin-Spezialitäten zzgl. Filler

Hendrick's Gin,Schottland	44,0 %	4 cl	8,50 €
Knut Hansen handcrafted, Deutschland	47,0 %	4 cl	9,00 €
Bombay Sapphire London Dry Gin, England	40,0 %	4 cl	8,00 €

Grappa/Obstbrand

Grappa Hausmarke	2 cl	4,20 €
Grappa Chardonnay	2 cl	5,20 €
Grappa Barolo	2 cl	6,50 €
Williams	2 cl	5,20 €

Cognac

Remy Martin V. S. O. P.[2]	4 cl	9,50 €
Hennessy Fine de Cognac	4 cl	8,90 €

Liköre

Jägermeister	2 cl	2,90 €
Cointreau	2 cl	3,20 €
Amaretto di Saronno[2]	2 cl	3,20 €
Limoncello	2 cl	3,20 €
Sambuca	2 cl	3,20 €
Baileys Irish Cream[2]	2 cl	3,20 €
“43er” Licor[2]	2 cl	3,20 €

Brandy

Vecchia Romagna[2]	4 cl	5,90 €

Aquavit / Vodka / Tequila

Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	4,20 €
Grey Goose Vodka	2 cl	6,00 €
Tequila Silver / Gold	2 cl	4,20 €

Whiskey/Whisky

Scotch

Johnnie Walker Red Label[2]	4 cl	7,00 €
Chivas Regal 12 J.[2]	4 cl	8,00 €
Chivas Regal 18 J.[2]	4 cl	16,00 €

Scotch Malt

Glenfiddich 15 J.[2]	4 cl	9,50 €
Glenmorangie 10 J.[2]	4 cl	9,50 €
Lagavulin 16 J.[2]	4 cl	15,00 €
Laphroaig 10 J.[2]	4 cl	9,50 €

Bourbon

Jack Daniel´s[2]	4 cl	8,00 €

Unsere Produkte können Spuren von Allergenen enthalten.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Zusatzstoffkennzeichnung
1) coffeinhaltig; 2) mit Farbstoff; 3) chininhaltig;
4) mit Farbstoff Beta Carotin; 5) mit Süßstoff;
6) mit Antioxidationsmittel

Ein Ort. Drei besondere Möglichkeiten.

APOSTELHALLE

Raum für besondere Anlässe: Ob Hochzeit, Firmenveranstaltung oder private Feier – unsere Apostelhalle bietet den passenden Rahmen für Events jeder Art mit 25 bis 200 Personen.

WEINTAFEL

Persönlich, stilvoll und genussvoll: An unserer Weintafel finden bis zu 20 Personen Platz für private Feiern und exklusive Dinner-Events in besonderem Ambiente.

RESTAURANT XII APOSTEL

2026 feiern wir 20 Jahre XII Apostel. Genießen Sie italienische Gastlichkeit und kulinarische Momente in unserem unverwechselbaren venezianischen Ambiente.

GROSS FEIERN. GEMEINSAM GENIESSEN.

Für größere Anlässe verbinden wir Restaurant und Apostelhalle
zu einer gemeinsamen Location für Feiern mit bis zu 450 Personen.

Wir planen Ihren Anlass mit Ihnen.
Tel. +49 (0) 511 22 88 64-00 · info@12apostel-hannover.de

Feiern Sie doch einmal bei uns in der Apostelhalle

Damit Ihre Veranstaltung ein Erlebnis wird!

RAUM FÜR IHREN ANLASS

Die Apostelhalle befindet sich direkt angrenzend an das Restaurant XII Apostel. Der 360 m² große, kürzlich renovierte Saal eignet sich für unbestuhlte Veranstaltungen bis 200 Personen, für Galaabende mit runden Tischen für bis zu 180 Personen sowie für Vorträge mit Kinobestuhlung mit 200 Personen.

Ihre Veranstaltung in der Apostelhalle

Die flexiblen Gestaltungs- und Anpassungsmöglichkeiten der Apostelhalle bieten alles, was für ein gelungenes Event nötig ist.

Wir bieten Ihnen nicht nur eine außergewöhnliche Veranstaltungslocation, sondern wir sind auch mit modernster Veranstaltungstechnik ausgestattet. Darüber hinaus befindet sich die Halle in zentraler Lage in Hannover und hat umfangreiche Übernachtungsmöglichkeiten in direkter Umgebung des „Pelikanviertels“.

Wir schaffen für Sie, Ihre Freunde, Familie, Mitarbeitende und Geschäftspartner eine besondere Atmosphäre, ergänzt durch hochwertige Speisen aus dem Restaurant XII Apostel.

AUSSERDEM BIETEN WIR

- Einen separaten Eingang sowie Sanitäranlagen
- Verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten
- Moderne Technik
- Komplettangebote von 10–450 Personen
- Verbindung der Veranstaltungsräume für bis zu 450 Personen

XII APOSTEL

HANNOVER