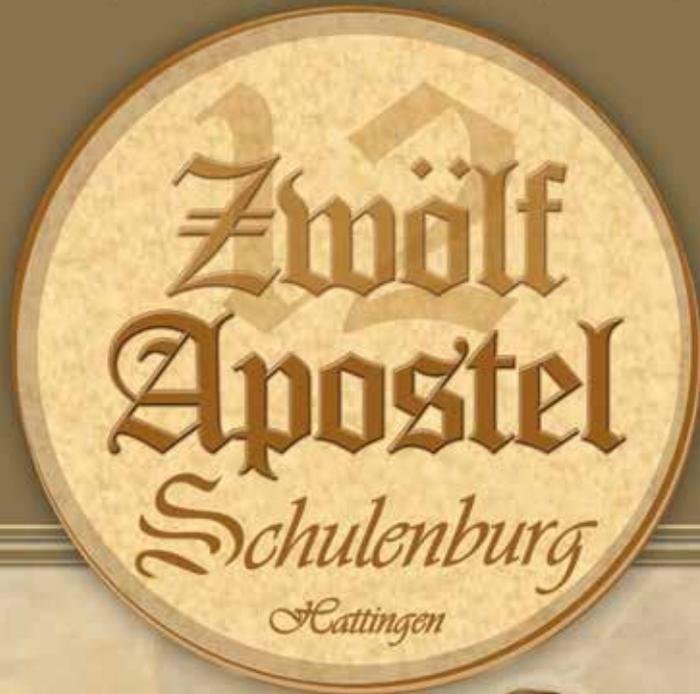
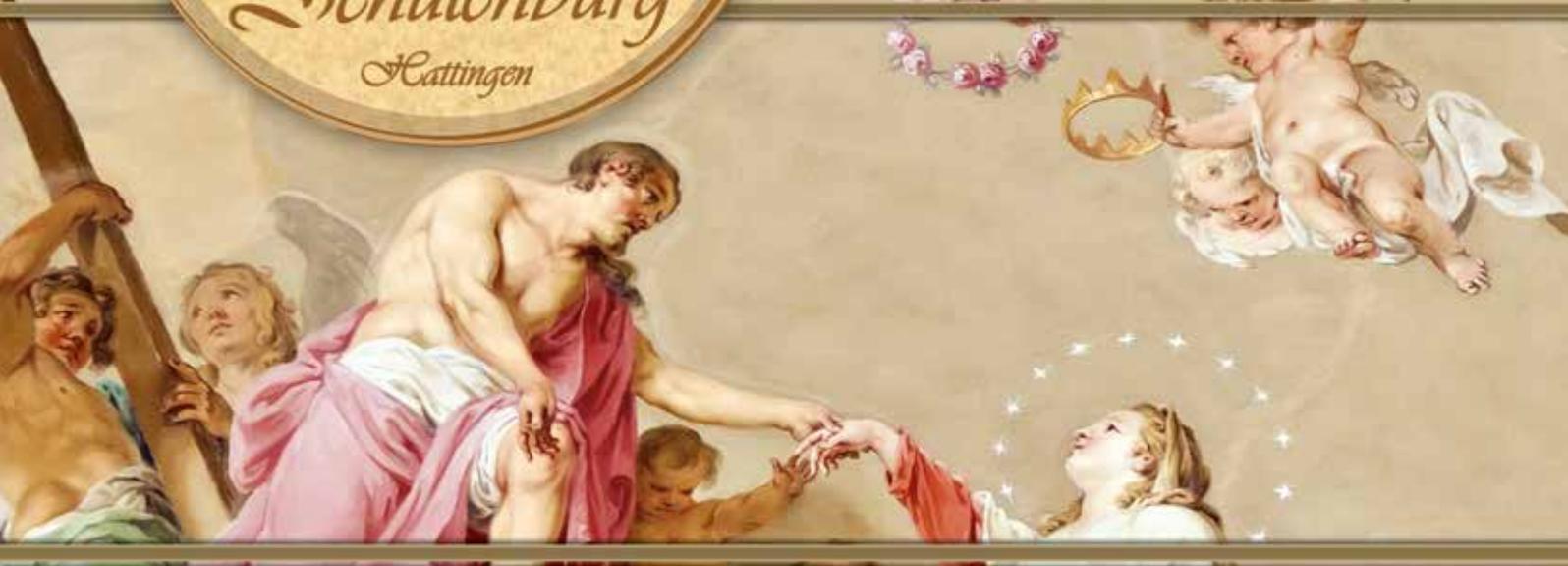


Zwölf Apostel



Restaurant • Biergarten • Barocksaal



Sie finden uns auch auf Social Media



GIN

WHITLEY NEILL LEMONGRASS & GINGER wärmende Ingwer- und Zitronen-Noten	4cl	4.50
THE LONDON N° 1 BLUE GIN trocken, weiche Wachholdernoten	4cl	5.50
MOM GIN beerig & fruchtig	4cl	4.90
Mit Tonic Water		+ 9.90

GRAPPA

CLEOPATRA AMARONE harmonisch und nachhaltig	2cl	5.50
CLEOPATRA MOSCATO sanft mit feiner Frische und Würze	2cl	5.50
BOCCHINO RISERVA komplex und unglaublich weich	2cl	8.50

BRANDY & COGNAC

VECCHIA ROMAGNA RISERVA TRE BOTTIS In drei verschiedenen Fässern ausgebaut, mild & weich	2cl	4.80
COGNAC CHABASSE SELECTION VS weich und harmonisch	2cl	5.50
COGNAC BOWEN VSOP sanft, warm und vollmundig	2cl	8.50

WHISK(E)Y

GELSTONS PINOT NOIR IRISH WHISKEY mild, harmonisch, komplex, Pinot Noir Finish	2cl	4.80
NOMAD OUTLAND WHISKY Idealer Einsteiger-Whisky, schöne Sherry-Noten	2cl	4.80
SEGRETARIO DI STATI PURE MALT WHISKY leichte Rauchnoten, rund & weich	2cl	5.00

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



Johannes Petrus Thomas Jacobus der Ältere
Bartholomäus Simon Phillipus Jacobus der Jüngere
Thaddäus Andreas Judas Matthäus

APERITIF

Martini bianco / rosso ¹ / dry ^M	5cl	6.00
Pernod ¹	5cl	6.00
Campari ^M	5cl	6.00
Cynar ^{1,10}	5cl	6.00
Sherry Sandeman medium / dry ¹	5cl	6.00
Prosecco ¹	10cl	6.90
Aperol Spritz ¹	20cl	7.90
Hugo	20cl	7.90
Lillet ^M Blanc	20cl	7.90

Unsere wöchentlichen Angebote

- **jeden Montag*** ab 17.00 Uhr:
Pizza oder Pasta
Jedes Gericht
nur 11.90
- **jeden Dienstag*** ab 17.00 Uhr:
Schnitzelabend
Schnitzel in vielen verschiedenen
Variationen mit Beilage
nur 12.90
- **jeden Mittwoch*** ab 17.00 Uhr:
Steakabend
Argentinische Steaks in 8 verschiedenen
Variationen mit Beilage
nur 20.90
- **jeden Donnerstag*** ab 17.00 Uhr:
Spare Ribs "all you can eat"
Mit Kartoffelecken, Salat und Sauerrahm
nur 18.90
- **jeden Freitag*** ab 17.00 Uhr:
1 kg Gambas in Knoblauchsauce
mit gemischtem Salat, Aioli und frischem Baguette
nur 23.90

Hinweis:

Extra Zutaten und Belag je 1.00
unterschiedlich belegte Hälften sind nicht möglich.

* Diese Angebote gelten nicht an Wochenenden
und Feiertagen

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.



Suppen

- 10. Tomatencremesuppe** ^{1,4 U} 5.90
Aus marktfrischen Tomaten, hausgemacht
- 11. Kartoffelcremesuppe** ^{2,3 UG} 6.40
Mit Speck, Crème fraîche und Kürbiskernöl

Vorspeisen

- 12. Aioli** ^{1 ADG} 4.90
Mit Pizzabrötchen
- 13. Bruschetta - Italiana** ^{UDGH} 9.20
Angeröstetes Weißbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Mozzarella und weiteren Zutaten in verschiedenen Variationen belegt
- 14. Mozzarella Caprese** ^{GH} 8.90
Original italienischer Mini-Mozzarella mit saftigen Tomaten und frischem Basilikum
- 15. Ziegenkäse mit Honig und Nussvariationen** ^{2 GH} 12.20
Dazu ein Salatbouquet und Pizzabrötchen
- 16. Vorspeisenteller für 2 Pers. serviert auf einem Holzbrett** ^{2 GH} 14.90
Tomaten, Mozzarella, Melone mit Prosciutto, gebr. Champignons, Pizzabrötchen
- 17. Gebratene Champignons** ^{AGDM} 9.90
Marktfrische Champignons, gebraten in leichtem Knoblauchfond, serviert mit ofenfrischen Pizzabrötchen
- 18. Vitello Tonnato** ^{UJAGCLD} 11.90
Hauchzarte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce, Tomaten-Rucola, Oliven und Kapern

Für den kleinen Hunger

19. Folienkartoffel mit Sauerrahm ^{UAG} 9.90
Große Folienkartoffel serviert mit Sauerrahm und Salatbouquet
20. Folienkartoffel mit gegrillten Hähnchenbruststreifen ^{UAG} 11.90
Große Folienkartoffel mit Hähnchenbruststreifen, Sauerrahm und Salatbouquet
21. Folienkartoffel mit Krabben ^{UAGE} 13.90
Große Folienkartoffel serviert mit Krabben, Sauerrahm und Salatbouquet
22. Folienkartoffel mit Rumpsteakstreifen ^{UAG} 15.90
Große Folienkartoffel mit Rumpsteakstreifen, Sauerrahm und Salatbouquet
23. Folienkartoffel mit geräuchertem Lachs ^{UAGC} 14.90
Große Folienkartoffel mit geräucherten Lachsstreifen, Sauerrahm und Salatbouquet

Traditionelles

24. Speckpfannkuchen ^{1,2,3 GDAU} 14.70
Mit Salat
25. Gefüllter Pfannkuchen "Schulenburg" ^{UAG} 13.50
Mit Feta, frischen Tomaten und Crème fraîche
26. Apfelpfannkuchen ^{GDAU} 12.90
Mit frischen Äpfeln, Zimt, Zucker und Vanillesauce
27. Oma's Sülze ^{2, 3 AGU} 13.90
Mit Salatbouquet, Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebelringen und Kürbiskernöl
28. Gemüsepfannkuchen ^{GDAU} 12.90
Mit frischer Gemüseauswahl und Sauce Hollandaise
-  Veganes Risotto (nach Art des Hauses) 16.90
Basmati-Reis oder Folienkartoffeln mit frischem Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Blumenkohl, Koriander und Knoblauch in leichtem Olivenöl

Salat

- | | |
|---|-------|
| 29. Salat Naomi ^{AG} | 11.50 |
| Gemischter Salatteller aus frischen Salaten der Saison | |
| 30. Salat Rebecca ^{AG} | 12.90 |
| Ausgewählte Salate der Saison mit Oliven und griechischem Schafskäse | |
| 31. Salat Ruth ^{AGC} | 13.90 |
| Gemischter Salat der Saison mit Thunfischfilet, Zwiebelringen und gekochtem Ei | |
| 32. Salat Maria ^{AGIJ} | 15.90 |
| Bunt gemischter Salat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Mais, Zwiebeln | |
| 33. Salat Sara ^{AGCNE} | 16.90 |
| Bunt gemischter Salat der Saison, mit Oliven, Baby-Calamari, Krabben und geräuchertem Lachs | |
| 34. Salat Magdalena ^{3 AGDIJ} | 18.90 |
| 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

- | | |
|---|-------|
| 35. Pizza Bartholomäus ^{1,2 AG} | 14.90 |
| Tomatensauce, Gouda, Gorgonzola, Mozzarella, Parmigiano | |
| 36. Pizza Jacobus der Jüngere ^{1,2 ADIJG} | 12.90 |
| Tomatensauce, Käse, Mozzarella, frische Tomaten, frischer Basilikum | |
| 37. Pizza Andreas ^{2,3 ADIJG} | 13.90 |
| Tomatensauce, Käse, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln, Crème fraîche | |
| 38. Pizza Judas ^{1,2,4 ADIJG} | 13.90 |
| Tomatensauce, Käse, Salami, frische Paprika, scharfe Pepperoni | |
| 39. Pizza Petrus ^{1,2 ADIJGLCEN} | 15.90 |
| Tomatensauce, Käse, Meeresfrüchte, Thunfisch | |

Tomaten, Oliven, Paprika, Spinat, Pepperoni, Zwiebeln, Ei, Brokkoli, Parmesan, Aubergine,	1.00
Mozzarella, Feta, Rucola, Salami, gekochter Schinken, Garnelen, Lachs, Thunfisch,	1.50
Champignons, Gorgonzola, Rumpsteakstreifen, Artischocken	

Pizza aus dem Steinofen

- | | |
|---|-------|
| 40. Pizza Johannes ^{1,2 ADIUGE} | 14.90 |
| Tomatensauce, Käse, Scampis, Crème fraîche | |
| 41. Pizza Thomas ^{1,2 ADIJG} | 15.90 |
| Tomatensauce, Käse, Speck, Gehacktes, Zwiebeln, frische Paprika | |
| 42. Pizza Jacobus der Ältere ^{1,2 ADIJG} | 16.50 |
| Tomatensauce, Käse, Champignons, Rumpsteakstreifen, Kräuterbutter | |
| 43. Pizza Phillipus ^{1,2,3 ADIJG} | 15.90 |
| Tomatensauce, Käse, Vorderschinken, frische Champignons, Lauch, griechischer Feta | |
| 44. Pizza Matthäus ^{1,2 ADIJG} | 14.90 |
| Tomatensauce, Käse, Mozzarella, Gorgonzola, Blattspinat | |
| 45. Pizza Thaddäus ^{1,2 ADIJG} | 16.90 |
| Tomatensauce, Käse, Prosciutto, frische Champignons, Rucola | |
| 46. Pizza Simon ^{1,2 ADIJGEC} | 16.90 |
| Tomatensauce, Käse, Scampis, frischer Lachs, Rucola, Crème fraîche | |

Pasta

- | | |
|--|-------|
| 47. Spaghetti Pesto Genovese ^{ADGH} | 12.90 |
| Serviert mit frisch gehobeltem Parmesan in feiner Pestosauce | |
| 48. Spaghetti aglio e olio ^{ADGE} | 15.90 |
| Mit Krabben, Pepperoni, Knoblauch und frischem Parmesan in leichtem Olivenöl | |
| 49. Tagliatelle Salmone ^{ADGC} | 17.50 |
| Schwarze Bandnudeln mit saftigen Lachsstreifen, Zwiebeln, frischen Tomaten und frischem Parmesan, serviert in einer leichten Tomatensahnesauce, Pesto, Korianderpesto, Knoblauch | |
| 50. Tagliatelle Vegetaria ^{GDA} | 15.90 |
| Mit frischem Brokkoli, Zucchini, Aubergine, Blumenkohl, Parmesan und Knoblauch in leichtem Olivenöl, Pesto, Korianderpesto, Knoblauch | |

Pasta

51. Spaghetti Bolognese "Schulenburg" ^{ADGU} 15.90
Feine Bolognesesauce mit Rindfleisch und frischem Parmesan, Pesto, Korianderpesto, Knoblauch
52. Spaghetti Toscana ^{ADGU} 16.50
Mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, frischen Tomaten, Zwiebeln, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan in leichtem Olivenöl, Pesto, Korianderpesto, Knoblauch
53. Penne con Carne ^{ADGU} 17.90
Mit Rumpsteakstreifen, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, frischem Parmesan und Oliven in pikanter Tomatensauce, Pesto, Korianderpesto, Knoblauch
54. Penne Dolce ^{ADGU} 15.90
In Gorgonzolasauce mit Cherrytomaten und Babyblattspinat

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

Internationale Fleischgerichte

55. Hähnchengeschnetzeltes ^{IIGADM} 16.90
Hähnchenfleisch in einer Champignonlauchsauce, serviert mit Reis
56. Schnitzel Wiener Art ^{DAG} 17.90
Vom Schwein mit Pommes frites und Salatbouquet
57. Cordon Bleu ^{DAGI} 20.90
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Käse und Vorderschinken gefüllt, dazu Pommes frites und Salatbouquet
58. Wiener Kalbsschnitzel original ^{IIG} 24.90
Mit Pommes frites und Salatbouquet
59. Kalbsleber Berliner Art ^{IIG} 19.90
Mit Kartoffelpüree, Zwiebeln und Apfelscheiben



Gerichte vom Lavastein-Grill

60. Spare Ribs 450g ^{2,3,4} DJLGM	20.90
Mit Kartoffelecken, Krautsalat und Sauerrahm	
61. Lammkotelett 300g ^{2,3} AGHIJ	25.90
Serviert mit Pommes frites und Salat	
62. Lammfilet Provence 250g ^{AGIJH}	29.90
In würziger Sauce de Provence, mit Kartoffeln nach italienischer Art und Salat und Kräuterbutter	
63. Argentinisches Rumpsteak 300g ^{GJIHM}	31.90
Mit Kräuterbutter, Grilltomaten und mit Kartoffeln nach italienischer Art	
64. Entrecôte "Schulenburg" 350g ^{GDIJ}	32.70
Dazu hausgemachte Kartoffelröstis mit Gemüse und Kräuterbutter	
65. Grillteller 500g ^{2,3} AGIJD	21.90
Verschiedene Fleischsorten vom Grill, serviert mit Pommes frites und Salat	
66. Apostelpfanne 300g ^{1,11} AGIDJ	23.90
Drei verschiedene Medaillons (Rind, Schwein, Pute), dazu einen Reissockel und Kroketten, serviert in kräftiger Champignonsauce	
67. Hacksteak Feta 350g ^{IUGDA}	20.90
Gefüllt mit Feta-Käse, dazu Pommes frites und Salat und Kräuterbutter	
68. Putensteak 300g ^{1,4} AGIJ	21.90
Mit Folienkartoffel in Sauerrahm, Salatbouquet und Kräuterbutter	
69. Bombaypfanne 250g ^{1,2,3} GIJ	20.90
2 Hähnchenbrustfilets serviert in Curryrahm mit frischen Beeren, dazu Butterreis	

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

Fischgerichte

70. Calamari Fritti ^{1,2,4 NIUGAD}	18.90
Mit Pommes frites, Aioli und Salatbouquet	
71. Baby Calamari ^{1,3,4 NIUGAD}	18.90
Aus der Pfanne, serviert mit Salatbouquet, Aioli und Pizzabrötchen	
72. Lachsfilet 250g ^{1 CIUGAD}	24.50
In leichter Zitonen-Dill-Sauce, serviert mit Buttergemüse	
73. Zanderfilet 250g ^{1,2,4,11 AGIDCM}	22.90
In Lauchweißwein-Sauce, Salzkartoffeln mit Spinat und Tomaten	
74. Riesengarnelen aus dem Wok ^{1,6 EAGIJLM}	25.90
Mit Knoblauch, Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Oliven und Salatbouquet	
75. Fischplatte 12 Apostel ^{1,6 EAGIJLM}	31.90
Lachsfilet, Zanderfilet, Riesengarnelen dazu hausgemachte Kartoffelrösti, Paprika, Babyblattspinat, Aioli und Knoblauchsauce	
Doradenfilet 250g ^{1,2,4,11 AGIDCM}	26.90
In Lauchweißwein-Sauce, Salzkartoffeln mit Spinat und Tomaten	

Beilagen

Beilagensalat ^{AG}	5.50
Portion Pommes frites ^U , Reis ^{UG 2,3}	5.50
Folienkartoffel - serviert mit frischem Sauerrahm ^{UG}	5.50
Kartoffelecken - serviert mit frischem Sauerrahm ^{UGD}	5.50
Bratkartoffeln mit Speck ^U	7.50

Saucen

Pfeffersauce ^{GMIJ}	3.90
Champignonsauce ^{AGIDJM}	3.90
Paprikasauce ^{3,11 U}	3.90
Mayonnaise ^{1,2,3,11 AJD}	0.60
Ketchup ¹¹	0.60

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

Dessert

76. Tiramisu – Hausgemacht, mit frischen Früchten^{GAHD} 7.50
77. Apfelstrudel mit Vanillesauce – Rosinen und Zimt^{DAHILGFMB} 7.50
- Lava Cake / Schoko Souffle – mit Vanilla Eis, garniert mit frischen Früchten^{GDAH} 7.50
- Für weitere hausgemachte Kuchen/Torten fragen Sie uns!



79. 1 Kugel Eis^{GDAH} 1.90
80. Gemischtes Eis^{GDAH} 5.70
Köstliches MÖVENPICK-Eis Ihrer Wahl, garniert mit einer Waffel mit Sahne 6.50
81. Schwarzwälder-Kirsch-Becher^{GDAH} 7.50
Zartschmelzendes Crème Vanilla und Chocolate Chips, garniert mit Schattenmorellen, gekrönt von einer Sahnehaube und einer Fächerwaffel
82. Amarena-Becher^{GDAHM} 7.50
Köstliches Vanille- und Amarena-Eis, Amarenakirschen, gekrönt von einer Sahnehaube
83. Coupe Danemark^{GHDAB} 7.50
Zartschmelzendes Crème Vanilla, garniert mit Sahne, Schokoraspeln und Schokosauce
84. Chocolate Dream^{GHDAB} 7.50
Purer Schokogenuß – Chocolate Chips, garniert mit Schokosauce, Schokospänen und -splittern, gekrönt von einer Sahnehaube und Fächerwaffel
85. Rote Grütze^{GHD} 6.90
Zartschmelzendes Crème Vanilla auf Roter Grütze, gekrönt von einer Sahnehaube mit Krokant
86. Walnuss-Becher^{GHDAB} 8.90
Maple Walnuts und Chocolate Chips, garniert mit verschiedenen Nüssen und Sahne
87. Eiszweig Kunterbunt^{GDAH} 4.50
Chocolate Chips und Crème Vanilla, garniert mit Smarties und einer Bärenwaffel
88. Eisschokolade - Köstliches Getränk aus Crème Vanilla und^{GHDAB} 6.90
Chocolate Chips, aufgefüllt mit Trinkschokolade, dazu etwas Sahne und Schokoraspeln

89. Sanfter Engel^{GDAH} 6.50
Erfrischendes Getränk aus Crème Vanilla in Orangensaft
90. Eiskaffee^{GDAH} 6.50
Köstliches Getränk aus Crème Vanilla, aufgefüllt mit Kaffee, dazu etwas Sahne und Schokoraspeln
91. Vanilla Special^{GDAH} 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 im Schulenburger Wald und ein Stück unserer täglich frischen Kuchen der Saison...

Kuchen

- Stück Kuchen der Saison 5.90
- Käse-Sahne-Torte^{GADHLFB} 5.90
- Apfelkuchen^{HDALFGB} 5.90
- Portion Sahne^G 0.80



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,9,11}		0,2l	3.20	0,4l	5.10
Coca-Cola Light / Zero ^{1,9,11}		0,2l	3.20	0,4l	5.10
Fanta ^{1,3}		0,2l	3.20	0,4l	5.10
Sprite ³		0,2l	3.20	0,4l	5.10
Herzog Quelle mit Kohlensäure		0,25l	3.20	0,75l	6.80
Herzog Quelle ohne Kohlensäure		0,25l	3.20	0,75l	6.80
Apfelschorle		0,2l	3.20	0,4l	5.20
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰		0,2l	3.20	0,4l	5.20
Schweppes Ginger Ale ¹		0,2l	3.20	0,4l	5.20
Schweppes Tonic Water ¹⁰		0,2l	3.20	0,4l	5.20
Apfelsaft		0,2l	3.40	0,4l	5.90
Orangensaft		0,2l	3.40	0,4l	5.90
Bananennektar ³		0,2l	3.40	0,4l	5.90
Maracujanektar ³		0,2l	3.40	0,4l	5.90
Kirschnektar ³		0,2l	3.40	0,4l	5.90
KiBa ³ -Mixgetränk aus Bananen- und Kirschnektar		0,2l	3.40	0,4l	5.90

Schorlen

Rhabarber-Schorle		0,4l	5.80
Mango-Orangen-Schorle		0,4l	5.80
Birnen-Zitronengras-Schorle		0,4l	5.80
Mango-Minz-Schorle		0,4l	5.80
Ananas-Zitronengras-Schorle		0,4l	5.80
Maracuja-Schorle		0,4l	5.80

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁹	3.10
Espresso ⁹	2.70
Doppelter Espresso ⁹	4.40
Cappuccino ⁹ ^G mit Milchschaum	3.60
Cappuccino ⁹ ^G mit Sahne	3.90
Milchkaffee ⁹ ^G	3.90
Latte Macchiato ⁹ ^G	4.10
Tasse Kaffee Hag ^G	3.20
Tasse heiße Schokolade	4.40
Tasse heiße Schokolade ^G mit Sahne	4.70
Glas Tee (verschiedene Sorten)	2.70
Frische Minze	3.90
Mit Hafermilch (Alle kaffeespezialitäten wahlweise mit Hafermilch +1.10)	

Bier vom Fass

Krombacher Pils ^D		0,3l	3.70	0,5l	5.30
Krombacher Dunkel ^D		0,3l	3.70	0,5l	5.30
Sternberger ^D		0,3l	3.70	0,5l	5.30
Radler ^D		0,3l	3.70	0,5l	5.30
Alster ^D		0,3l	3.70	0,5l	5.30

Bier aus der Flasche

Krombacher Weizen ^D	0,5l	5.30
Krombacher alkoholfrei ^D	0,33l	3.80
Krombacher Weizen alkoholfrei ^D	0,5l	5.30
Malzbier ^D	0,33l	3.80

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	3.40
Underberg	2cl	3.40
Ramazzotti	2cl	3.40
Averna	2cl	3.40
Kümmerling	2cl	3.40
Ouzo 12	2cl	3.40
Fernet	2cl	3.40
Killepitsch ^M	2cl	3.40
Grappa	2cl	3.40

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 ^{1,2,9 MG}	2cl	3.40
Batida de Coco ^G	2cl	3.40
Amaretto ^{1 H}	2cl	3.40
Molinari Sambuca	2cl	3.40
Apricot Brandy ^{1,5}	2cl	3.40
Southern Comfort	2cl	3.40
Cointreau	2cl	3.40
Aperol ^M	2cl	3.40

Longdrinks

Longdrinks mit 4cl Spirituosen	7.90
Bacardi-Cola, Vodka Smirnoff-Lemon, Gin-Tonic, Vodka Smirnoff-Red Bull, Whisky-Cola uvm....	

Spirituosen

Korn ^D	2cl	3.40
Linie Aquavit ^M	2cl	3.40
Jubiläums Aquavit ^M	2cl	3.40
Malteser ^M	2cl	3.40
Williams Christ Birne	2cl	3.40
Vodka Smirnoff	2cl	3.40
Tequilla, weiss, Jose Cuervo Silver	2cl	3.40
Tequilla, braun, Jose Cuervo Especial	2cl	3.40

Alkoholische Cocktails

Sex on the Beach ^M Smirnoff, Peach Tree, Orange, Grenadine	9.90
Pina Colada ^{MG} Rum Pampero Especial, Coconut, Sahne, Ananas	9.90
Caipirinha ^M Limone, Rohrzucker, Lime Juice, Berro Cachaca	9.90
Mojito ^M Limone, Minze, Rohrzucker, Rum Pampero Especial, Sodawasser	9.90
Tequilla Sunrise ^M Tequilla Jose Cuervo Silver, Grenadine, Zitrone, Orangensaft	9.90
Espresso Martini ^M Vodka, De Kuyper Cremede Café, Espresso, Zucker	9.90
Pina Colada ^M Rum weiß, Kokos, Ananas	9.90
Pornstar Martini ^M Vodka, Vanille, De Kuyper Maracuja-Likör, Maracuja	9.90
Strawberry Mojito ^M Rum weiß, Minze, Limette, Zucker, Erdbeere, Sodawasser	9.90
Long Island ^M Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Tequila	16.90
Blaue Lagune ^M Wodka, Blue Curacao, Zitronensaft oder Sprite	9.90

Cocktails ohne Alkohol

Ipanema ^M Limone, Rohrzucker, Lime Juice und Ginger Ale	7.90
Virgin Colada ^{MG} Coconut, Sahne, Ananas	7.90
Fruit Punch ^M Orange, Ananas, Maracuja, Zitrone, Grenadine, Kirsch	7.90

Whiskey

Jack Daniels	2cl	4.40
Jim Beam ^D	2cl	4.40
Johnny Walker red ^M	2cl	4.40
Johnny Walker black ^M	2cl	4.40
Ballentine's ^{1 M}	2cl	4.40
Glenfiddich ¹	2cl	4.40
Chivas Regal ¹	2cl	5.00

Cognac

Remy Martin V.S.O.P. ^M	2cl	5.00
Martell V.S.O.P.	2cl	5.00
Osborne Veterano ^M	2cl	4.50
Osborne 103 ¹	2cl	4.50
Hennessy ¹	2cl	5.00
Metaxa ^{*****}	2cl	5.00
Calvados Spezial ^M	2cl	4.40
Asbach Uralt	2cl	4.40





Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltungen



Eine Traumhochzeit, die ihren Namen verdient.

Eine außergewöhnliche Hochzeitslocation oder
ein Hochzeitsessen auf Spitzenniveau?

Was ist wichtiger für eine unvergessliche Heirat?

Wir finden: Beides!

Das 12 Apostel Schulenburg wird Ihre Erwartungen am Tag
Ihrer Hochzeit übertreffen. Im romantischen Ambiente unserer
geschichtsträchtigen Schulenburg wird Ihr Hochzeitsfest für Sie und
Ihre Gäste sprichwörtlich zur Märchenhochzeit.

Wahlweise mit Buffet, Menü oder á la Carte.

*Wir beraten Sie gerne! Auch für alle weiteren privaten Anlässe
und Firmenfeiern geeignet.*

12 Apostel Schulenburg

Großer Saal für bis zu 180 Personen

Kleiner Saal für bis zu 60 Personen

Genießen Sie den unbeschreiblichen Blick vom **Bismarckturm**
über Hattingen und das Ruhrtal!

Den Schlüssel zum Turm können Sie bei uns reservieren!



Räumlichkeiten



Weisswein

	Glas	Flasche
Chardonnay (Hauswein)^M Durch einen Hauch von Birne wirkt der Chardonnay am Gaumen sehr weich und harmonisch gepaart mit leicht süßlichen exotischen Fruchtkomponenten.	0,2L 5.90	21.70
Saar Riesling^M Saar QbA, Weingut Weber – Superriesling zum einfach lecker so trinken.	0,2L 6.50	23.00
Grauburgunder Gutswein^M Rheinhessen QbA, Weingut Weinreich – tolle Frische, wunderbar ausgewogen - Fruchtnoten kombiniert mit einer Mineralik zum dahinschmelzen...	0,2L 6.90	24.90
Lugana Càmaiol DOC^M Lugana - Trebbiano at its best. Schmeckt nach zitronigen Blitzen, die durch den Mund schiessen und auf einen Apfel treffen.	0,2L 7.90	28.00
Pinot Grigio Grave del Friuli DOC^M 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.	0,2L 6.90	23.00
Pinot Bianco Alto Adige DOC^M 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.	0,2L 7.50	28.00
Jean-Baptiste Riesling feinherb Rheinhessen Qba, Weingut Gunderloch - halbtrocken war schon bei unseren Großeltern "Hip" und ist jetzt als feinherb sogar "Hipster"!	0,2L 7.50	28.00

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



Rosé

	Glas	Flasche
Branciforti dei Bordonaro Rosato IGT	0,2L 6.90	24.90

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

Rotwein

Merlot (Hauswein) ^M	0,2L 5.90	21.70
--------------------------------	-----------	-------

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 ^M	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 ^M	0,2L 7.90	27.30
---	-----------	-------

Ausschließlich das Landgut Maime liefert die Trauben für diesen wunderbar nach roten Früchten und schwarzen Kirschen duftenden 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 ^M	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 ^M	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 DOC Sicilia ^M	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 ^M	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.



Empfehlung unseres Sommeliers

Flasche

Lugana DOP^M

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^M

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^M

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^M

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.

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

Besondere Tage

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.

Öffnungszeiten:

täglich 17.00 – 23.00 Uhr
Am Sonntag, sowie an Feiertagen
durchgehend ab 12.00 – 22.00 Uhr.

Die Änderungen gelten nicht für Hochzeitsgesellschaften oder bei anderen größeren Feierlichkeiten / Gesellschaften ab 20 Personen.
(Sprechen Sie uns für Reservierungen gerne an)



Zwölf Apostel

Schützenplatz 1 • 45525 Hattingen
Tel. 02324 - 90 49 499 • Fax 02324 - 90 49 599
www.12apostel-schulenburg.de



Barrierefrei



Parkplätze



Rauchfrei



Wickeltisch