





Aperitiv - Karte



Aperol Spritz €8.50

Aperol 11 · Prosecco · Soda

Rosato Mio €8.50

Ramazotti Aperitivo Rosato
Prosecco · Soda · Basilikum 11

Fiero Tonic €8.50

Martini Fiero · Tonic Water 10

Campari Amalfi €8.50

Campari · Schweppes Bitter Lemon
Grapefruit 11

Pink Tonic €8.50

Gordon's Pink Gin 11
Schweppes Tonic 10

Lillet Berry €8.50

Lillet Blanc
Schweppes Wild Berry · Beeren

Bellini Spritz €8.50

Weißes Pfirsichpüree · Prosecco
Pfirsichlikör

The Illusionist €10.80

The Illusionist Dry Gin
Schweppes Dry Tonic 11 10

Sevilla Tonic €10.80

Tanqueray Sevilla
Schweppes Dry Tonic 11 10

Gin Basil €10.80

Bombay Gin · Basilikum · Soda 11

San Bitter €7.50

San Bitter · Soda
alkoholfrei

Basil Spritz €7.80

Limette 11 · Basilikum · Soda
alkoholfrei



Bier vom Fass

Lübzer Pils 4,9%

Bierstil: Pilsener

Sonnengelbfarbenes, mild-herbes Pils mit ausgewogener Hopfen-Malzmischung. Gebraut mit feinsten Rohstoffen und dem klarsten Wasser aus Mecklenburg-Vorpommerns.

0,3l 0,5l
€3.60 €5.50

Poretti Originale 5,5%

Bierstil: Lager

Sonnengelbes, italienisches Lager mit fruchtig-aromatischen Noten durch die Komposition vier erlesener Hopfen, außergewöhnlich harmonisch im Abgang.

€4.00 €6.00

Mythos 4,7%

Beer Style: Lager

Mildes und erfrischendes griechisches Lager

€4.00 €6.00

Somersby Apple 4,5%

Bierstil: Cider

Der fruchtig-frische Cider aus leckeren Äpfeln.

€5.50

Paulaner Hefeweizen trüb 5,5%

Der Kenner schmeckt einen Hauch Mango sowie Ananas und lobt die schöne Balance von Süße und Bittere. Feines Hefearoma und wunderbar spritzige Milde.

€3.60 €5.50

Paulaner Münchner Helles 4,9%

Ein ausgesprochen süffiges Bier: mild, elegant-malzig, mit einer leichten Süße.

€3.60 €5.50

Radler

€3.60 €5.50

Flaschenbier

Lübzer Alkoholfrei

0,33l 0,4l 0,5l
€3.70

Paulaner Zwickl

€4.90

Paulaner Kristallklar

€5.50

Paulaner Weizen dunkel

€5.50

Paulaner Natur Radler

€5.50

Paulaner Weizen alkoholfrei

€5.50

Berliner Weiße · rot oder grün

€3.90





UNSERE STEINOFENPIZZA

Wir importieren unsere Tomatensauce direkt aus Sardinien und unsere original fior di latte aus Neapel.
Importiamo la salsa di pomodoro dalla Sardegna e fior di latte da Napoli.

MATTEO · vegetarisch Tomaten · fior di latte · Basilikum-Pesto aus Liguria pomodori · fior di latte · pesto genovese	€11.90
JUDAS Tomaten · fior di latte · scharfe Salami aus Kalabrien · flüssiger Büffelmilchkäse pomodori · fior di latte · spianata calabrese piccante · stracciatella	€13.90
TADDEO · vegan Tomaten · Spinat · getrocknete Tomaten · Pinienkerne · Artischocke pomodori · spinaci · pomodori secchi · pinoli · carciofi	€15.50
PAOLO Tomaten · fior di latte · Basilikum-Pesto aus Apulien · Rucola · Parmesankäse DOP 16 Monate luftgetrockneter San Daniele Schinken DOP 18 Monate gereift pomodori · fior di latte · pesto pugliese · rucola · parmigiano reggiano DOP 16 mesi San Daniele DOP 18 mesi	€16.00
SIMON Tomaten · fior di latte · frische Salsiccia `Nduja (pikante italienische Streichwurst) · Schafskäse pomodori · fior di latte · `Nduja · salsiccia fresca · formaggio di pecora	€16.00
GIOVANNI Tomaten · fior di latte · Sardellen · schwarze Oliven · rote Zwiebeln · Kapern pomodori · fior di latte · acciughe · olive nere · cipolle rosse · capperi	€15.50
TOMMASO Tomaten · fior di latte · Champignons · Pancetta · Sour Cream pomodori · fior di latte · funghi prataioli · pancetta · sour cream	€17.40
JAKOBUS (pizza bianca) · vegetarisch fior di latte · Gorgonzola dolce DOP · Birne · Walnüsse · frischer Thymian · Radicchio-Späne fior di latte · gorgonzola dolce DOP · pera · noce · timo fresco · trucioli di radicchio	€17.50
I2 APOSTOLI Tomaten · fior di latte · Babyspinat · geräuchertes Thunfisch-Carpaccio · Schmand · frischgehobelter Kren (Meerrettich) pomodori · fior di latte · spinaci baby · carpaccio di tonno affumicato panna fresca · barbaforte (rafano tedesco)	€18.50
PETRUS Tomaten · fior di latte · Rucola · kalt geräucherter Wildlachs · Schmand · frischgehobelter Kren (Meerrettich) pomodori · fior di latte · salmone affumicato · rucola panna fresca barbaforte (rafano tedesco)	€18.90
ANDREAS (pizza bianca) · vegetarisch fior di latte · Bergkäse · schwarzer Sommertrüffel fior di latte · formaggio di montagna · tartufo nero estivo	€18.50
BARTOLOMEO Tomaten · fior di latte · Feigen · Ziegenfrischkäse · Rucola · Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) pomodori · fior di latte · fichi · tomino · rucola · bresaola	€18.50



INSALATE · Salate

Insalata di rucola	€12.50
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, Kirsch-Tomaten, gehobeltem Parmesan und Balsamico-Honig-Vinaigrette · vegetarisch	
- gebratenen Kräuter-Egerlingen · vegetarisch	€14.50
- gebratenem Ziegenfrischkäse im Schinken-Mantel	€15.50
- Maishähnchenbrust „Supreme“	€18.50
—	
Caesar Salad	€13.50
Römersalat-Herzen mit Kirsch-Tomaten, Parmesan-Spänen, Croûtons und Caesar-Dressing · vegetarisch	
- gebratenen Kräuter-Egerlingen · vegetarisch	€16.00
- gebratenem Ziegenfrischkäse im Schinken-Mantel	€16.50
- Maishähnchenbrust „Supreme“	€19.50
—	

ANTIPASTI · Vorspeisen

Prosciutto San Daniele DOP · 18 mesi	€14.50
Luftgetrockneter San Daniele Schinken DOP · 18 Monate gereift mit Stracciatella, Kirschtomaten und Basilikum-Pesto aus Ligurien	
Burrata su insalata e pesto ligure	€14.80
Burrata, Kirschtomaten und Basilikum-Pesto aus Ligurien · vegetarisch	
Crema di formaggio di capra	€14.80
Ziegenfrischkäse mit Tomatenkompott grantniert dazu ofenfrische Focaccia	
Antipasto di verdure miste	€16.80
Gemischtes mariniertes Gemüse · vegetarisch	
Vitello tonnato	€16.80
Dünne Scheiben vom rosa gegarten Kalbsfleisch mit Thunfisch-Sauce und frittierten Kapern	
Tagliata di manzo	€22.50
Tranchiertes Hüftsteak (160g) serviert auf einem Rucola-Bett mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten	
Pulpo tiedpido	€18.90
Lauwarmer Pulpo mit Olivenöl und Paprika bestäubt	
Antipasto 12 Apostoli: misto di salumi, formaggio e verdure	un €24.50
Vorspeisenplatte 12 Apostel: Vitello tonnato, Bresaola, italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten, verschiedene italienische Käsesorten sowie mariniertes Gemüse	



PRIMI PIATTI · Nudel Gerichte

Lasagne alla bolognese con insalata piccolo Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch und kleinem Haussalat	€16.50
Fussiloni Giganti mit Spinat, Salsiccia, 'Nduja (pikante italienische Streichwurst) und Schafskäse	€17.00
Triangolini mit rote Bete Teig, gefüllt mit Ziegenkäse und Honig, Artischocken, getrockneten Tomaten und Basilikum-Pesto aus Ligurien	€18.50
Gnocchi al Sugo Pomodori mit getrockneten Tomaten gefüllte Gnocchi, Tomatensugo, Stracciatella und Basilikum-Pesto aus Ligurien	€14.50
Ravioli con Porcini mit Steinpilzen gefüllte Ravioli, Kirschtomaten und Trüffelrahm	€19.50
Gnocchi al formaggio di capra Ziegenkäse gefüllte Gnocchi mit Kräuteregerlingen und Parmesanrahm	€19.00

SECONDI CARNE · Fisch- & Fleischgerichte

Fritto Misto Frittierte Meeresfrüchte mit zweierlei Dip (Aioli & Zitronenmayonnaise)	€19.50
Dorade con spinaci e patate al rosmarino Dorade mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	€25.50
Filetto di branzino con burro al lime, capesante imperatore e purè di patate Wolfsbarschfilets auf der Haut gebraten mit Limettenbutter, Kaiserschoten und Kartoffelpüree	€27.50
Pollo in cestino con valeriana, insalata di patate e mirtilli rossi Hahn im Korb dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	€20.50
Salsiccia fatta in casa su polenta al parmigiano con composta di cipolle rosse Hausgemachte Salsiccia auf Parmesan-Polenta mit rotem Zwiebelkompott	€19.50
Cotoletta alla milanese servita con insalata di cetrioli e patate lesse Wiener Schnitzel - Kalbsschnitzel in Knusperpanade mit Zitrone und dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	€24.50
Costoletta di maiale della nonna Tomahawk vom Bentheimer Aktivschwein · min. 500g tiergerechte Schweinehaltung mit Spielmöglichkeiten im Stall, viel Platz und Auslauf, transparente Wertekette dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	€27.50



SECONDI CARNE · Fisch- & Fleischgerichte

- Spiedino di fesa a cubetti con patate al forno, insalata e sour cream** €33.50
Cube Spieß vom Rumpsteak vom „Jack's Creek“ · 300g - MS 3 · Black Angus · Australien
mit Ofenkartoffel, Blattsalat und Sour Cream
- Spiedino di fesa a cubetti e gamberi, con patate al rosmarino e spinachi** €36.50
Cube Spieß Surf & Turf vom Rumpsteak „Jack's Creek“ und Garnele,
mit Rosmarinkartoffel, Babyblattspinat und Sauce Batamog
- Gulasch di manzo con cavolo rosso e gnocchi di pane** €27.50
Rindersaftgulasch im Kessel serviert mit Preiselbeerrahm, Schupfnudeln
und Feldsalat

DOLCE · Nachspeisen

- Tiramisù al caffè classico italiano** €6.00
Hausgemachtes Tiramisu
- Dolce tipico austriaco** €9.50
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln,
Zwetschgenröster und Vanille-Eis





"Andraschko" Kaffee Spezialitäten

Café Crème 9	€4.00
Latte Macchiato 9	€5.50
Cappuccino 9	€4.50
Espresso 9	€3.20
Doppelter Espresso 9	€4.80
Heiße Schokolade	€4.50
Schokoladenhaltiges Milchgetränk	
Heiße Schokolade mit Sahne	€5.00
Schokoladenhaltiges Milchgetränk	

"Andraschko" Tee Selektion

Earl Grey 9	€4.00
China Sencha	€4.00
India Assam 9	€4.00
Berg Kräuter	€4.00
Pfefferminz Blätter	€4.00
Kamille Blüten	€4.00
Rote Früchte	€4.00
Fruchtiger Rooibos	€4.00
Frischer Pfefferminz-Tee	€6.00
Frischer Ingwer-Pfefferminz-Tee	€6.00

Mineralwasser

	0,25l	0,75l
San Pellegrino	€3.20	€7.90
Acqua Panna (still)	€3.20	€7.90

Alkoholfreie Getränke

	0,4l
Coca Cola 1 2 9	€5.20
Coca Cola Light 1 2 4 9 14	€5.20
Fanta 1 3 14	€5.20
Sprite 1 3	€5.20
Fassbrause 1	€5.20
Tonic Water 10	€5.40
Bitter Lemon 10	€5.40
Ginger Ale 10	€5.40



Säfte

	0,4l
Apfel-Naturtrüb 3	€5.20
Orange	€5.20
Cranberry	€5.20
Sauerkirsche	€5.20
Maracuja	€5.20
Schwarze Johannisbeere	€5.20
Rhabarber	€5.20
Tomate	€5.20
Saftschorle	€5.20

Offene Weißweine & Prosecco 5

	0,1l	0,2l
Pinot Grigio		€7.50
Lugana Fossadel		€8.50
Valerio Zenato · 2020 · Doc		
Weißweinschorle		€7.50
Prosecco	€6.50	

Offene Roséweine 5

	0,2l
Bardolino Chiaretto Classico	€8.50
Valerio Zenato · 2020 · Doc	

Offene Rotweine 5

	0,2l
Merlot	€7.50
Primitivo di Manduria	€8.50



Brände & Geister & Grappa

	2cl
Haus Obstler	€5.50
Haus Kirschwasser	€5.50
Haus Pflaume	€5.50
Haus Williams-Birne	€5.50
Haus Mirabellenbrand	€5.50
Nonino Williams	€7.00
Nonino Fragolino	€7.00
Ziegler Alte Zwetschge	€8.00
Ziegler Willams-Birnenbrand	€8.00
Grappa Nardini	€4.50
Nonino Haus-Grappa	€5.50
Jacopo Poli Big Mama	€7.00
Jacopo Poli Big Mama - Barrique	€7.00

Likör

	2cl	4cl
Nonino Prunella		€7.00
Frangelico	€4.50	
Sambuca	€4.50	
Amaretto	€4.50	
Licor 43		€5.50
Galliano Vanilla		€5.50
Pimm's		€6.00
Baileys 19		€6.00

Kräuter & Aquavit

	2cl	4cl
Averna		€5.50
Ramazotti		€5.50
Nonino Amaro		€5.50
Cynar 1		€5.50
Jägermeister	€3.50	
Fernet Branca	€4.50	

Cognac & Brandy

	2cl
Hennessy Fine de Cognac	€5.00
Vecchia Romana	€5.00
Cardenal Mendoza	€7.00



Gin

	4cl
Bombay Sapphire	€7.00
Hendricks	€7.50
Whobertus	€8.00
Illusionist	€8.00
Gin Mare	€8.00
Monkey 47	€8.00

Rum

	4cl
Havana Club 3 Jahre, Cuba	€6.50
Havana Club 7 Jahre, Cuba	€8.50
Botucal Reserva, Venezuela	€9.50
Appleton, Jamaica	€6.50
Ron Zacapa 23, Guatemala	€9.50

Malt & Scotch & Bourbon

	4cl
Jim Beam	€5.50
Jack Daniel's	€6.50
Wild Turkey	€7.00
Tullamore Dew	€7.00
Monkey Shoulder	€9.00
The Glenlivet 12 Jahre	€8.00
Glenfiddich 12 Jahre	€7.00
Glenfiddich 15 Jahre	€9.00
Aberlour 15 Jahre	€9.00

Vodka & Tequila

	4cl
Absolut Vodka	€6.00
Beluga Vodka	€8.00
Espolón blanco Tequila	€6.00
Espolón agave Tequila	€6.00

INHALTSSTOFFE

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n) 5. mit Schwefeldioxid
6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. koffeinhaltig
10. chininhaltig 11. gewachst (Oberfläche von frischen Früchten)
12. mit Taurin 13. enthält eine Phenylalaninquelle 14. mit Süßungsmittel

Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service-MitarbeiterInnen. Diese stellen Ihnen auch gerne eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.

PREVIEW

Locanda 12 Apostoli
Hüttenweg 90
14193 Berlin

www.12-apostoli.de/grunewald
info@locanda-12apostoli.de

Reservierung unter 030 / 81 81 910

