





## Aperitiv - Karte



**Aperol Spritz** €7.50  
Aperol · Prosecco · Soda

**Rosato Mio** €7.50  
Ramazzotti Aperitivo Rosato  
Prosecco · Soda · Basilikum

**Fiero Tonic** €7.50  
Martini Fiero · Tonic Water

**Campari Amalfi** €7.50  
Campari · Schweppes Bitter Lemon  
Grapefruit

**Pink Tonic** €7.50  
Gordon's Pink Gin  
Schweppes Tonic

**Lillet Berry** €7.50  
Lillet Blanc  
Schweppes Wild Berry · Beeren

**Bellini Spritz** €7.50  
Weißes Pfirsichpüree · Prosecco  
Pfirsichlikör

**The Illusionist** €9.80  
The Illusionist Dry Gin  
Schweppes Dry Tonic

**Sevilla Tonic** €9.80  
Tanqueray Sevilla  
Schweppes Dry Tonic

**Gin Basil** €9.80  
Bombay Gin · Basilikum · Soda

**San Bitter** €6.50  
San Bitter · Soda  
alkoholfrei

**Basil Spritz** €6.80  
Limette · Basilikum · Soda  
alkoholfrei



## Bier vom Fass

### Lübzer Pils 4,9%

Bierstil: Pilsener

Sonnengoldfarbenes, 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

### 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.

<b>MATTEO · vegetarisch</b> Tomaten · fior di latte · Basilikum-Pesto aus Liguria pomodori · fior di latte · pesto genovese	€9.90
<b>JUDAS</b> Tomaten · fior di latte · scharfe Salami aus Kalabrien · flüssiger Büffelmilchkäse pomodori · fior di latte · spianata calabrese piccante · straciatella	€11.90
<b>TADDEO · vegan</b> Tomaten · Spinat · getrocknete Tomaten · Pinienkerne · Artischocke pomodori · spinaci · pomodori secchi · pinoli · carciofi	€13.50
<b>PAOLO</b> 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	€14.00
<b>SIMON</b> Tomaten · fior di latte · frische Salsiccia `Nduja (pikante italienische Streichwurst) · Schafskäse pomodori · fior di latte · `Nduja · salsiccia fresca · formaggio di pecora	€14.00
<b>GIOVANNI</b> Tomaten · fior di latte · Sardellen · schwarze Oliven · rote Zwiebeln · Kapern pomodori · fior di latte · acciughe · olive nere · cipolle rosse · capperi	€13.90
<b>TOMMASO</b> Tomaten · fior di latte · Champignons · Pancetta · Sour Cream pomodori · fior di latte · funghi prataioli · pancetta · sour cream	€15.40
<b>JAKOBUS (pizza bianca) · vegetarisch</b> 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	€15.90
<b>I2 APOSTOLI</b> 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)	€16.90
<b>PETRUS</b> Tomaten · fior di latte · Rucola · kalt geräucherter Wildlachs · Schmand · frischgehobelter Kren (Meerrettich) pomodori · fior di latte · salmone affumicato · rucola panna fresca barbaforte (rafano tedesco)	€16.90
<b>ANDREAS (pizza bianca) · vegetarisch</b> fior di latte · Bergkäse · schwarzer Sommertrüffel fior di latte · formaggio di montagna · tartufo nero estivo	€16.50
<b>BARTOLOMEO</b> Tomaten · fior di latte · Feigen · Ziegenfrischkäse · Rucola · Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) pomodori · fior di latte · fichi · tomino · rucola · bresaola	€16.90



## INSALATE · Salate

<b>Insalata di rucola</b>	€11.50
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, Kirsch-Tomaten, gehobeltem Parmesan und Balsamico-Honig-Vinaigrette · vegetarisch	
- gebratenen Kräuter-Egerlingen · vegetarisch	€14.00
- gebratenem Ziegenfrischkäse im Schinken-Mantel	€14.50
- Maishähnchenbrust „Supreme“	€17.50
—	
<b>Caesar Salad</b>	€12.50
Römersalat-Herzen mit Kirsch-Tomaten, Parmesan-Spänen, Croûtons und Caesar-Dressing · vegetarisch	
- gebratenen Kräuter-Egerlingen · vegetarisch	€15.00
- gebratenem Ziegenfrischkäse im Schinken-Mantel	€15.50
- Maishähnchenbrust „Supreme“	€18.50
—	

## ANTIPASTI · Vorspeisen

<b>Prosciutto San Daniele DOP · 18 mesi</b>	€13.50
Luftgetrockneter San Daniele Schinken DOP · 18 Monate gereift mit Stracciatella, Kirschtomaten und Basilikum-Pesto aus Ligurien	
<b>Burrata su insalata e pesto ligure</b>	€13.80
Burrata, Kirschtomaten und Basilikum-Pesto aus Ligurien · vegetarisch	
<b>Crema di formaggio di capra</b>	€13.80
Ziegenfrischkäse mit Tomatenkompott grantniert dazu ofenfrische Focaccia	
<b>Antipasto di verdure miste</b>	€15.80
Gemischtes mariniertes Gemüse · vegetarisch	
<b>Vitello tonnato</b>	€15.80
Dünne Scheiben vom rosa gegarten Kalbsfleisch mit Thunfisch-Sauce und frittierten Kapern	
<b>Tagliata di manzo</b>	€21.50
Tranchiertes Hüftsteak (160g) serviert auf einem Rucola-Bett mit gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten	
<b>Pulpo tiedpido</b>	€17.90
Lauwarmer Pulpo mit Olivenöl und Paprika bestäubt	
<b>Antipasto 12 Apostoli: misto di salumi, formaggio e verdure</b>	un €23.50
Vorspeisenplatte 12 Apostel: Vitello tonnato, Bresaola, italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten, verschiedene italienische Käsesorten sowie mariniertes Gemüse	



## PRIMI PIATTI · Nudel Gerichte

<b>Lasagne alla bolognese</b> Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch	€15.00
<b>Fussiloni Giganti</b> mit Spinat, Salsiccia, 'Nduja (pikante italienische Streichwurst) und Schafskäse	€16.00
<b>Triangolini</b> mit rote Bete Teig, gefüllt mit Ziegenkäse und Honig, Artischocken, getrockneten Tomaten und Basilikum-Pesto aus Ligurien	€16.50
<b>Gnocchi al Sugo Pomodori</b> mit getrockneten Tomaten gefüllte Gnocchi, Tomatensugo, Stracciatella und Basilikum-Pesto aus Ligurien	€12.50
<b>Ravioli con Porcini</b> mit Steinpilzen gefüllte Ravioli, Kirschtomaten und Trüffelrahm	€18.50
<b>Gnocchi al formaggio di capra</b> Ziegenkäse gefüllte Gnocchi mit Kräuteregerlingen und Parmesanrahm	€17.50

## SECONDI CARNE · Fisch- & Fleischgerichte

<b>Fritto Misto</b> Frittierte Meeresfrüchte mit zweierlei Dip (Aioli & Zitronenmayonnaise)	€17.50
<b>Dorade con spinaci e patate al rosmarino</b> Dorade mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln	€21.50
<b>Filetto di branzino con burro al lime, capesante imperatore e purè di patate</b> Wolfsbarschfilets auf der Haut gebraten mit Limettenbutter, Kaiserschoten und Kartoffelpüree	€23.50
<b>Pollo in cestino con valeriana e dip Café de Paris e mirtilli rossi</b> Hahn im Korb dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	€18.50
<b>Salsiccia fatta in casa su polenta al parmigiano con composta di cipolle rosse</b> Hausgemachte Salsiccia auf Parmesan-Polenta mit rotem Zwiebelkompott	€17.50
<b>Cotoletta alla milanese servita con insalata di cetrioli e patate lesse</b> Wiener Schnitzel - Kalbsschnitzel in Knusperpanade mit Zitrone und dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	€22.00
<b>Costoletta di maiale della nonna</b> Tomahawk vom Bentheimer Aktivschwein · min. 500g tiergerechte Schweinehaltung mit Spielmöglichkeiten im Stall, viel Platz und Auslauf, transparente Wertekette dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren	€25.50



## SECONDI CARNE · Fisch- & Fleischgerichte

- Spiedino di fesa a cubetti con patate al forno, insalata e sour cream** €29.50  
Cube Spieß vom Rumpsteak vom „Jack's Creek“ · 300g - MS 3 · Black Angus · Australien  
mit Ofenkartoffel, Blattsalat und Sour Cream
- Gulasch di manzo con cavolo rosso e gnocchi di pane** €24.50  
Rindersaftgulasch im Kessel serviert mit Preiselbeerrahm, Rotkohl  
und Serviettenknödel
- Gulasch di cervo con pera di mirtilli, pasta arrotolata e lattuga d'agnello** €26.50  
Grunewalder Hirschgulasch im Kessel serviert mit Preiselbeerbirne,  
Schupfnudeln und Feldsalat

## DOLCE · Nachspeisen

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

## HeiÙer Herbst und Winter

- HeiÙer Bratapfel Punsch** €7.50  
Somersby Apfel Cider mit Amaretto und Zimt
- HeiÙer Apfel Rum Punsch** €7.50  
Somersby Apfel Cider mit Rum und Ingwer





## "Andraschko" Kaffee Spezialitäten

<b>Café Crème</b> 9	€3.50
<b>Latte Macchiato</b> 9	€4.50
<b>Cappuccino</b> 9	€4.00
<b>Espresso</b> 9	€3.10
<b>Doppelter Espresso</b> 9	€4.70
<b>Heiße Schokolade</b>	€4.00
Schokoladenhaltiges Milchgetränk	
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b>	€4.50
Schokoladenhaltiges Milchgetränk	

## "Andraschko" Tee Selektion

<b>Earl Grey</b> 9	€3.50
<b>China Sencha</b>	€3.50
<b>India Assam</b> 9	€3.50
<b>Berg Kräuter</b>	€3.50
<b>Pfefferminz Blätter</b>	€3.50
<b>Kamille Blüten</b>	€3.50
<b>Rote Früchte</b>	€3.50
<b>Fruchtiger Rooibos</b>	€3.50
<b>Frischer Pfefferminz-Tee</b>	€5.50
<b>Frischer Ingwer-Pfefferminz-Tee</b>	€5.50

## Mineralwasser

	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
<b>San Pellegrino</b>	€2.80	€6.90
<b>Acqua Panna (still)</b>	€2.80	€6.90

## Alkoholfreie Getränke

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



## Säfte

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

## Offene Weißweine & Prosecco 5

	0,2l	0,1l
<b>Pinot Grigio</b>	€6.80	
<b>Lugana Fossadel</b> Valerio Zenato · 2020 · Doc	€7.50	
<b>Weißweinschorle</b>	€6.40	
<b>Prosecco</b>	€5.50	

## Offene Roséweine 5

	0,2l
<b>Bardolino Chiaretto Classico</b> Valerio Zenato · 2020 · Doc	€7.50

## Offene Rotweine 5

	0,2l
<b>Merlot</b>	€6.80
<b>Primitivo di Manduria</b>	€7.50



## 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
<b>Bombay Sapphire</b>	€7.00
<b>Hendricks</b>	€7.50
<b>Whobertus</b>	€8.00
<b>Illusionist</b>	€8.00
<b>Gin Mare</b>	€8.00
<b>Monkey 47</b>	€8.00

## Rum

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

## Malt & Scotch & Bourbon

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

## Vodka & Tequila

	4cl
<b>Absolut Vodka</b>	€6.00
<b>Beluga Vodka</b>	€8.00
<b>Espolón blanco Tequila</b>	€6.00
<b>Espolón agave Tequila</b>	€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](http://www.12-apostoli.de/grunewald)  
[info@locanda-12apostoli.de](mailto:info@locanda-12apostoli.de)

Reservierung unter 030 / 81 81 910

