

# zwölf sieben+ achtzig

GENUSS IM SPITAL

## Willkommen.

Für uns ist Essen mehr als nur reine Nahrungsaufnahme.

Essen ist der Treibstoff, den wir unserem Körper zur Verfügung stellen.

Essen ist Genuss für unseren Geist.

Essen schafft die Grundlage für gute Gespräche, schöne gemeinsame Stunden und **Momente, die in Erinnerung bleiben.**

Die nachfolgenden Seiten laden dich herzlich dazu ein, in unsere Welt des Essens, und unserer Vorstellung von Genuss einzutauchen.

Unsere Küche beruht auf dem für uns Wesentlichen:

echten Lebensmitteln,

echtem Handwerk

und dem konsequenten Anspruch, damit jeden Tag einen kleinen Beitrag zu leisten zu einer Welt, in der wir leben möchten - einer Welt, in der echtes Essen und alles, was dazu notwendig ist, wertgeschätzt wird.

Wir wünschen dir viel Spaß und heißen dich in unserer kleinen Welt des Genusses herzlich Willkommen.

Das Team vom zwölf87

Von  
**09-14**  
Uhr servieren wir

## HAUPTGERICHTE

<b>Eggs Benedict zwölf87 style</b> zwei pochierte Freilandeier auf hausgebackener Brioche mit Tomatenmarmelade, Apfel-Speckrelish und Hollandaise	16.90€
<b>1287 Brioche Burger</b> smashed Burger vom Allgäuer Rindfleisch im hausgebackenen Brötchen mit Cheddarkäse, Apfel-Speckrelish und Essiggurken dazu Beilagensalat	17.50€
<b>Kevin´s Lieblingsbrot</b> geröstetes Hausbrot mit Avocado, Apfel-Speck Relish und gegrilltem Ei, Tomatensalat, Burrata und Pesto	17.80€
<b>Avocado Egg Toast</b> zwei pochierte Freilandeier auf hausgebackener Brioche mit smashed Avocado, Sprossensalat und Hollandaise	15.50€
<b>Nimm dazu:</b> Tranchen vom Premium Räucherlachs	5.30€
<b>Nimm dazu:</b> gegrillter Spargel vom Landerer	6.30€
<b>Plant based -vegan-</b> geröstetes Hausbrot mit Hummus, smashed Avocado, Sprossensalat, Granatapfelkernen und Ofengemüse	16.50€
<b>Trüffel Benedict</b> zwei pochierte Freilandeier auf hausgebackener Brioche Rahmspinat, Trüffelhollandaise und Burgundertrüffel	20.50€
<b>Brioche French Toast style</b> im Waffelteig ausgebackenes Brioche hausgemachtes Mousse, Butterstreusel & Beerenragout	15.80€
<b>Beerenbowl -vegan-</b> Bircher Müsli, Beerenragout, Granolacrunch, hausgemachtes Sorbet, Karamellnüsse	14.80€

## KLEINES & ADDONS

<b>Croissant</b> mit Butter und hausgemachter Marmelade	4.40€
<b>Laugenbrezel</b> mit Butter	3.90€
<b>Paar Weißwürste</b> mit Brezel und süßem Senf	9.90€
<b>Rührei von drei Eiern</b> mit Speck Relish oder Kresse	7.80€
<b>Bircher Müsli -vegan-</b> mit Beerenragout und Granola	6.20€

Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%

Von  
**09-14**  
Uhr servieren wir

## MENÜ

**Brunch in drei Gängen**  
wahlweise mit korrespondierenden Getränken

**Vorspeise**  
Landerer Spargel  
smashed Avocado, gegrilltes Ei und Kräutersalat  
auf geröstetem Hausbrot

\*\*\*

**Hauptgang**  
pochiertes Freilandeier auf hausgebackener Brioche mit Rahmspinat, getrüffelter Hollandaise und Burgundertrüffel

\*\*\*

**Dessert**  
Brioche French Toast Style  
hausgemachtes Mousse | Butterstreusel | Beerenragout

**Getränkebegleitung**  
1 Glas Sekt, 1 Heißgetränk und 1 frisch gepresster Orangensaft

Menüpreis 32€  
Menüpreis inkl. Getränkebegleitung 39€

## LEICHT & LECKER

<b>Original Wiener Schnitzel</b> Kalbfleisch, Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffelsalat	22.90€
<b>Spargelcremesuppe</b> vom Tettninger Spargel mit Spargeleinlage und Rahm	5.90€
<b>Tettninger Spargelragout</b> Rahmspargel, Tomate, Kräuter und Flädle vom Grill	18.90€
<b>Salatbowl</b> allerlei Blattsalate in unserem Hausdressing, geröstete Nüsse, Gartenkresse und gemischte Salate der Saison	12.90€
<b>Toppings:</b> gegrillter Halloumikäse und Grillgemüse	5.40€
smashed Avocado und pochiertes Ei	5.80€
gegrillter Spargel vom Landerer	6.30€

Die Auslobung Allergene und Zusatzstoffe erfolgt bei uns digital. Bitte sprechen Sie unser Serviceteam darauf an.