

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

Trüffel Benedict zwei pochierte Freilandeier auf hausgebackener Brioche Rahmspinat, Trüffelhollandaise und Burgundertrüffel	20.50€
1287 Brioche Burger smashed Burger vom Allgäuer Rindfleisch im hausgebackenen Brötchen mit Cheddarkäse, Apfel- Speckrelish und Essiggurken dazu Beilagensalat	17.50€
Kevin´s Lieblingsbrot geröstetes Hausbrot mit Avocado, Apfel-Speck Relish und gegrilltem Ei, Tomatensalat, Burrata und Pesto	17.80€
Avocado Egg Toast zwei pochierte Freilandeier auf hausgebackener Brioche mit smashed Avocado, Sprossensalat und Hollandaise	15.50€
Nimm dazu: Tranchen vom Premium Räucherlachs	5.30€
Plant based -vegan- geröstetes Hausbrot mit Hummus, smashed Avocado, Sprossensalat, Granatapfelkernen und Ofengemüse	16.50€
Spargel Hausbrot zwei pochierte Freilandeier auf geröstetem Hausbrot mit smashed Avocado und gegrilltem Landerer Spargel	21.80€
Brioche French Toast style im Waffelteig ausgebackenes Brioche hausgemachtes Mousse, Butterstreusel & Beerenragout	15.80€
Beerenbowl -vegan- Bircher Müsli, Beerenragout, Granolacrunch, hausgemachtes Sorbet, Karamellnüsse	14.80€

KLEINES & ADDONS

Croissant mit Butter und hausgemachter Marmelade	4.40€
Laugenbrezel mit Butter	3.90€
Paar Weißwürste mit Brezel und süßem Senf	9.90€
Rührei von drei Eiern mit Speck Relish oder Kresse	7.80€
Bircher Müsli -vegan- 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
Smashed Avocado, Hummus,
Grillgemüse, Granatapfelkerne und Kräutersalat
auf geröstetem Hausbrot

Hauptgang
pochiertes Freilandeier auf hausgebackener Brioche
mit Tomatenmarmelade, Apfel-Speck Relish und Sauce Hollandaise

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€

ZUSÄTZLICH VON 12 - 14

Original Wiener Schnitzel Kalbfleisch, Preiselbeeren, Zitrone, Kartoffelsalat	22.90€
Spargelcremesuppe vom Tettninger Spargel mit Spargelrinne und Rahm	5.90€
Salatbowl allerlei Blattsalate in unserem Hausdressing, geröstete Nüsse, Gartenkresse und gemischte Salate der Saison	12.90€
Toppings: gegrillter Halloumi-Käse 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.