

# zwölf sieben+ achtzig

GENUSS IM SPITAL

## Neues vom zwölf87

### Unser Veranstaltungskalender ist online!

Genieße jeden Monat zwei Abende bei uns mit wechselnden Monatsthemen  
Reservierungen online oder beim Servicepersonal

### Herzhaft genießen 24. & 25. Februar 2023

Wir servieren unsere Vorstellung von einem leckeren Vesper als Tischbuffet  
auf dem Brett.

### Asiatische Tapas 17. & 18. März 2023

Wir servieren unsere Vorstellung von Asiatischen Tapas.  
Du bestellst, was dich anmacht, und stellst dir so dein eigenes kleines  
Tischbuffet zusammen

### Fisch & Meer 21. & 22. April 2023

Ein Menü rund um Fisch und alles aus dem Meer  
Garnele | Saibling | Loup de mer

### Alles rund um Spargel 26. & 27. Mai 2023

Ein Menü rund um das beliebte Gemüse  
Spargelsuppe | Spargelrisotto | Kalbsfilet | Erdbeertarte

### Der Genussgarten immer Freitag im Juni & Juli 2023

Wir verwandeln den Spitalgarten in den Genussgarten.  
Genieße laue Sommernächte bei entspannten Beats, leckeren Drinks und  
kulinarik im zwölf87 Biergartenstyle

[www.zwoelf87.de](http://www.zwoelf87.de)

## Willkommen im zwölf87

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: echte Lebensmittel,  
eine hohe Handwerklichkeit und dem konsequenten Anspruch, damit jeden  
Tag einen kleinen Beitrag zu leisten zu einer Welt, in der wir selbst 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

## SIGNATURE BREAKFAST

<b>Eggs Benedict zwölf87 style</b> zwei pochierte Freilandeier auf hausgebackener Brioche mit Tomatenmarmelade, Apfel-Speckrelish und Hollandaise	14.90€
<b>Avocado Egg Toast</b> zwei pochierte Freilandeier auf hausgebackener Brioche mit smashed Avocado, Sprossensalat und Hollandaise	13.50€
<b>Nimm dazu: +Premium Räucherlachs und Limegel</b>	4.70€
<b>Plant based Breakfast -vegan-</b> geröstetes Hausbrot mit Hummus, smashed Avocado, Sprossensalat, Granatapfelkernen und Ofengemüse	14.50€
<b>Halloumi Tower -vegetarisch-</b> gegrillter Halloumi, cremiger Hummus, Ofengemüse und smokey white BBQ Soße im Brioche	15.80€
<b>Nimm dazu: +rosa gebratene Roastbeefscheiben</b>	7.60€
<b>Pancakes Canadian Style</b> fluffige Pancakes mit aufgeschlagener Buttermilch dazu Zimteis, Beeren, Apfel-Speckrelish und Ahornsirup	14.00€
<b>Crunchy Haselnussbowl</b> Birnen Bircher Müsli und frisches Obst, knuspriger Müslicrunch, weißer Schokolade, hausgemachtes Haselnusseis und kandierte Nüsse	13.50€

## CLASSIC BREAKFAST

<b>Croissant</b> mit Butter und hausgemachter Erdbeertonkamarmelade	3.90€
<b>Laugenbrezel mit Butter</b>	3.50€
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	5.20€
<b>Paar Weißwürste mit Brezel und süßem Senf</b>	8.90€
<b>Rührei von drei Eiern mit Speck Relish oder Kresse</b>	6.80€
<b>Beerenmüsli oder Obstsalat</b>	5.50€

Von  
**09-14**  
Uhr servieren wir

## MENÜ

**Frühstück in drei Gängen**  
mit korrespondierenden Getränken

**Vorspeise**  
geröstetes Hausbrot mit Hummus, smashed Avocado,  
Sprossensalat, Granatapfelkernen und Ofengemüse  
\*\*\*

**Hauptgang**  
pochiertes Freilandeier auf hausgebackener Brioche  
mit Tomatenmarmelade, Apfel-Speckrelish und Hollandaise  
\*\*\*

**Dessert**  
Birnen Bircher Müsli und frisches Obst,  
knuspriger Müslicrunch, weißer Schokolade, hausgemachtes Haselnusseis und  
kandierte Nüsse

**Das Menü beinhaltet:**  
1 Glas Sekt, 1 Heißgetränk und 1 frisch gepresster Orangensaft

Menüpreis pro Person 32€

## VON 12 - 14 UHR

<b>Pasta al Pesto</b> frische Teigwaren in Rieslingrahmsoße mit feinem Basilikumpesto und Kräutersalat	13.90€
<b>Salatbowl</b> allerlei Blattsalate in unserem Hausdressing, mit Gemüse, gerösteten Nüssen, Gartenkresse und gemischten Salaten der Saison	10.90€
<b>Toppings zum Salat oder Pasta:</b>	
Hähnchenbrust 180g sous vide gegart	7.20€
Pochiertes Ei und Avocado	5.80€
Cremiger Burrata mit Kräuterpesto	5.80€