

# zwölf sieben+ achtzig

GENUSS IM SPITAL

## Neues vom zwölf87

### **Adventsbrunch Termine**

an allen Adventssonntagen veranstalten wir einen Weihnachtsbrunch von 10-14 Uhr.  
Plätze auf unserer Webseite oder beim Servicepersonal vorab zu bezahlen.

### **Weihnachtsbox zum abholen für zuhause mit Gillbachtaler Ente für 4!**

für alle die an Weihnachten gern zuhause auf Restaurantniveau essen!  
Vorbestellbar bis 18. Dezember - abholen am 23. Dezember  
Genießen zwischen dem 24. und 26. Dezember.

### **Weihnachten im zwölf87 25.12.2022**

im Kreise der liebsten bei einem ausgedehnten Brunch von 10-14 Uhr mit der Familie feiern.  
Plätze auf unserer Webseite direkt erwerben!

### **Silvester 31.12.2022 18-22 Uhr**

lass den letzten Tag des Jahres im zwölf87 ausklingen!  
Feines Menü mit passender Weinbegleitung  
Menü und Reservation auf unserer Webseite online!  
Oder auch direkt beim Servicepersonal buchen!

[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  
**09.00-11.30**

### SIGNATURE BREAKFAST

<b>Eggs Benedict zwölf87 style</b> zwei pochierte Freilandeier auf hausgebackener Brioche mit Tomatenmarmelade, Apfel-Speckrelish und Hollandaise	14.50€
<b>Avocado Lachs Brioche</b> zwei pochierte Freilandeier, smashed Avocado, premium Räucherlachs und Limettengel auf hausgebackener Brioche	16.50€
<b>Unser Herbstbrot</b> -vegan- geröstetes Hausbrot mit Kürbispüree, Spalten vom Hokkaido Kürbis, Apfelgel, kandierte Nüsse und Feldsalat in Feigendressing	14.50€
<b>Mediterrano</b> -vegetarisch- geröstetes Hausbrot bestrichen mit Kräutercreme, Tomatensalat, Rucola, Pesto und Burrata	15.80€
<b>Bodenseebowl</b> Bircher Müsli mit Rahmjoghurt, Honig und Zitrusabrieb mit Apfel-Birnen Kompott, weisser Schokolade und hausgemachtem Birnensorbet	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>	4.90€
<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   Obstsalat</b>	5.50€

Von  
**11.30-14.00**

### LUNCH

#### Wochenmenü 1

wähle zwischen Menüsalat oder Tagessuppe  
\*\*\*

#### Rehgulasch aus dem Schussental

mit Rahmwirsing  
und Kartoffelpüree  
\*\*\*

wähle zwischen Espresso oder Tagesdessert  
17€

#### Wochenmenü 2

wähle zwischen Menüsalat oder Tagessuppe  
\*\*\*

#### Grünes Curry

mit Kokosnussmilch, frischen Limetten und Koriander,  
allerlei Wok Gemüse und Duftreis  
\*\*\*

wähle zwischen Espresso oder Tagesdessert  
13€

### LEICHT & LECKER

<b>Kürbispasta</b> Pasta mit zweierlei Kürbis, karamellisierten Nüssen, Birnenpalten und Kresse	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€