

# 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

### 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  
**09.00-11.30**

## 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 Limetten-Gel</b>	4.70€
<b>Plant based Breakfast -vegan-</b> geröstetes Hausbrot mit Hummus, smashed Avocado, Sprossensalat, Granatapfelkernen und Ofengemüse	14.50€
<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>kleines Birchermüsli oder Obstsalat</b>	5.50€

Gerne packen wir übrig gebliebene Speisen in nachhaltigen To Go Verpackungen für Sie  
zum Selbstkostenpreis von 0,60€ ein.

Von  
**11.30-14.00**

## LUNCH

### Wochenmenü 1

wähle zwischen Menüsalat oder Tagessuppe  
\*\*\*

### Zanderfilet vom Grill

mit Mandel-Zitronenbutter  
gedämpftem Gemüse und Salzkartoffeln  
\*\*\*

wähle zwischen Espresso oder Tagesdessert  
15€

### Wochenmenü 2

wähle zwischen Menüsalat oder Tagessuppe  
\*\*\*

### Ravioli

mit Nussbitterschaum und Sprossensalat  
\*\*\*

wähle zwischen Espresso oder Tagesdessert  
13€

## LEICHT & LECKER

<b>Hauspasta</b> in Weissweinrahm geschwenkt mit geschmolzenen Ofentomaten und Babyspinat	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>	
Hummus und Grillgemüse	5.20€
pochiertes Ei und Avocado	5.80€
ganzer Burrata aus Apulien mit unserem Pesto	6.40€

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