

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

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

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

CLASSIC BREAKFAST

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

Von
11.30-14.00

LUNCH

Wochenmenü 1

wähle zwischen Menüsalat oder Tagessuppe

Pulled Pork vom Landschwein
auf geröstetem Hausbrot mit Tomatensalsa, smokey white BBQ Soße und gerösteten Kartoffeln

wähle zwischen Espresso oder Tagesdessert
15€

Wochenmenü 2

wähle zwischen Menüsalat oder Tagessuppe

Kichererbsencurry
mit allerlei Gartengemüse, Kokosmilchsoße und Couscous

wähle zwischen Espresso oder Tagesdessert
13€

LEICHT & LECKER

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