

# zwölf sieben+ achtzig

GENUSS IM SPITAL

## Wochenende

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**  
servieren wir

## HAUPTGERICHTE

<b>Eggs Benedict</b> zwei pochierte Freilandeier auf hausgebackener Brioche mit Tomatenmarmelade, Apfel-Speckrelish und Hollandaise	16.90€
<b>Oriental Breakfast</b> gegrilltes Gemüse, Halloumikäse, Tomaten-Minz Bulgur, cremiger Hummus, Aioli, Granatapfelkerne und Fladenbrot	16.50€
<b>Kevin´s Lieblingsbrot</b> geröstetes Hausbrot mit Avocado, Apfel-Speck Relish und gegrilltem Ei, Tomatensalat, Burrata und Pesto	17.80€
<b>Avocado Egg Toast</b> zwei pochierte Freilandeier auf hausgebackener Brioche mit smashed Avocado, Sprossensalat und Hollandaise	15.90€
<b>Nimm dazu:</b> Tranchen vom Premium Räucherlachs	5.30€
<b>Plant based -vegan-</b> geröstetes Hausbrot mit Hummus, smashed Avocado, Sprossensalat, Granatapfelkernen und Ofengemüse	16.50€
<b>Trüffel Benedict</b> zwei pochierte Freilandeier auf hausgebackener Brioche mit getrüffeltem Rahmspinat und Trüffelhollandaise	20.50€
<b>Belgische Waffel "Heiße Liebe"</b> Tonka-Vanille Waffel aus dem Gusseisen cremigies Vanilleeis, weiße Schokolade & heiße Himbeeren	15.80€
<b>Beerenbowl -vegan-</b> Bircher Müsli, Beerenragout, Granolacrunch, hausgemachtes Sorbet, Karamellnüsse	14.80€

## KLEINES & ADDONS

<b>Croissant</b> mit Butter und hausgemachter Marmelade	4.40€
<b>Laugenbrezel</b> mit Butter	3.90€
<b>Paar Weißwürste</b> mit Brezel und süßem Senf	9.90€
<b>Rührei von drei Eiern</b> mit Speck Relish oder Kresse	7.80€
<b>Bircher Müsli -vegan-</b> mit Beerenragout und Granola	6.20€

Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%

Von  
**09-14**  
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**  
Belgische Waffel "Heiße Liebe"  
cremigies Vanilleeis | weiße Schokolade | heiße Himbeeren

**Getränkebegleitung**  
1 Glas Sekt, 1 Heißgetränk und 1 frisch gepresster Orangensaft

Menüpreis 32€  
Menüpreis inkl. Getränkebegleitung 39€

## AB 12 UHR

<b>Original Wiener Schnitzel</b> aus dem Kalbsrücken geschnitten mit Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelsalat	22.90€
<b>Salatbowl</b> allerlei Blattsalate in unserem Hausdressing, geröstete Nüsse, Gartenkresse und gemischte Salate der Saison	12.90€
<b>Toppings:</b> gegrillter Halloumikäse und Grillgemüse	5.40€
smashed Avocado und pochiertes Ei	5.80€
Tomatensalat, Burrata und Pesto	6.30€

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