

zwölf sieben+ achtzig

GENUSS IM SPITAL

Speisekarte

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
09-12
servieren wir

Von
12-14
servieren wir

BREAKFAST

Eggs Benedict zwoelf87 style zwei pochierte Freilandeier auf hausgebackener Brioche mit Tomatenmarmelade, Apfel-Speckrelish und Hollandaise	17.90€
Oriental Breakfast gegrillter Halloumi, Tomaten-Minz Bulgur, Rote Bete, cremiger Hummus, Granatapfelkerne und Fladenbrot	17.50€
Kevin´s Lieblingsbrot geröstetes Hausbrot mit Avocado, Apfel-Speckrelish und gegrilltem Ei, Tomatensalat, Burrata und Pesto	18.80€
Avocado Egg Toast zwei pochierte Freilandeier auf hausgebackener Brioche mit smashed Avocado, Sprossensalat und Hollandaise	15.90€
Nimm dazu: Tranchen vom Premium Räucherlachs	5.30€
Kürbisbrot -vegan- Kürbis-Vanillepüree, Kürbis-Spalten, geröstete Kerne steirisches Kürbiskernöl, Apfel-Zimtragout und Sprossen	17.50€
Bodenseebowl -vegan- Bircher Müsli mit Kokosjoghurt, Müslicrunch Apfel-Zimtragout und hausgemachtes Birnensorbet	15.50€
Pancakes mit hausgemachtem Zimteis, Ahornsirup Buttercrumble und marinierten Kirschen	16.50€

KLEINIGKEITEN

Croissant mit Butter und hausgemachter Marmelade	4.40€
Ofenfrische Laugenbrezel mit Butter	3.90€
Paar Weißwürste mit Brezel und süßem Senf	9.90€
Rührei von drei Eiern mit Sprossensalat und Speck	7.80€
Bircher Müsli -vegan- mit Apfel-Zimtragout und Granola	6.20€

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

LUNCH

Schwäbische Flädlesuppe kräftige hausgemachte Tafelspitzbrühe, Schnittlauch, Flädlestreifen	8.90€
Ravioli mit Ricotta und Spinat mit geschmolzenen Kirschtomaten Blattspinat und geriebenem Grana Padano	15.50€
Maispoularde vom Grill Curry-Kokosmilchsoße mit Thai Aromen, Wok Gemüse und Duftreis	18.80€
Wiener Schnitzel vom Kalb aus dem Kalbsrücken geschnitten, mit Preiselbeeren, Zitrone und hausgemachtem Kartoffelsalat	24.90€
Dinnete aus dem Ofen - Winterspecial mit Creme fraiche, frischer Birne, Ziegenkäse und Frühlingslauch	16.80€
Dinnete aus dem Ofen - Klassisch mit Creme fraiche, jungem Lauch geräuchertem Speck und Kartoffel	16.80€
Pinsa aus dem Ofen mit Creme fraiche, Tomatensalat Burrata, Pesto und gerösteten Nüssen	16.80€

SALATE

Gemischter Salat Rohkostsalate Kartoffelsalat Blattsalate in Hausdressing	6.90€
Große Salatbowl Natur Rohkostsalate Kartoffelsalat Blattsalate in Hausdressing	13.90€
Große Salatbowl mit Tomate Burrata und Pesto Rohkostsalate Kartoffelsalat Blattsalate in Hausdressing	16.90€

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