

Grünkohlsalat,
Sonnenblumen
Tahin
Joghurt

Appetizer

Saftkarotte
Spinat
Polenta
Salsa Verde

pick
me
up

Randig-
Ingwer-
Verjus

Lunch

Die Karotte gut waschen und im Ganzen im Ofen in Karottensaft garen. Den ersten Spinat für dieses Jahr kurz dünsten. Polenta kochen und mit einem würzigen Bergkäse verfeinern. Die Salsa Verde besteht aus Petersilie, Kapern, Öl, Verjus und fein gehackten Schalotten und gibt dem ganzen Gericht eine frische Note.

Tisch Zwölf Menü für die Kunstmesse STAGE Bregenz in bester Kooperation mit Werkraum Bregenzwald.