

## Kulinarische Weltreise der Radnationen für externe Gäste und Besucher der Ausstellung

Eine nachhaltige, kreative Menüreise von Montag bis Freitag – inspiriert von acht Radsport-Nationen: Italien, Frankreich, Spanien, USA, Japan, Deutschland/Baden-Württemberg, Belgien und England. Jede Woche bringt landestypische Spezialitäten für Frühstück, Mittagessen und Nachmittag – liebevoll interpretiert mit regionalen, saisonalen Zutaten.



### Aktionswoche 1: Italien - La Dolce Bici



KW 32 04.08.–08.08.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Frühstück inkl. Getränk</b>	Cornetto mit Aprikosenkompott, (F, 17, 18, 19a) & Espresso 5,00 €	Piadina mit Spinat und Mandelcreme (F, 19a, 27a) & Cappuccino 5,00 €	Ricotta-Honig-Croissant (F, 17, 19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Ciabatta Basilikum-Pomodoro (F, 19a) & Espresso macchiato 5,00 €	Mini-Panettone (F, 17, 18, 19a) & Espresso mit Mandelmilch 5,00 €
<b>Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert</b>	Pasta Pomodoro mit gegrilltem Gemüse und Parmesan (F, 17, 19a, 24) 12,50 €	Melanzane alla parmigiana: Aubergine in der Parmesanhülle mit Wildkräutersalat (F, 17, 18, 19a, 24) 12,50 €	Hausgemachte Minestrone mit ofenfrischem Vollkornbrot (F, 19a, 24) 12,50 €	Hausgemachte Gemüselasagne mit geschmorten Kirschtomaten (F, 17, 19a, 24) 12,50	Gnocchi mit Pesto Verde und Walnüssen (F, 17, 19a, 24, 27c) 12,50
<b>Nachmittags- snack inkl. Getränk</b>	Cantuccini (F, 19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Affogato (F, 19a) & Apfel-Minz-Wasser 5,00 €	Hausgemachte Grappa Fruchtspieße (F, alkoholfrei) & Rosmarinwasser 5,00 €	Zitronenkuchen (F, 17, 18, 19a) & Minze-Zitronenwasser 5,00 €	Frappé alla nocciola (F, 17) & Sprudelwasser 5,00 €

#### Unsere Getränkespezialitäten:

Cafe Crema, Latte macchiato oder Cappuccino = 3,00 €, Espresso = 2,00 €, Softdrinks 0,33 l oder Wasser 0,5 l = 2,00 €

Alle Preise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die aufgeführten Preise für das Mittagessen gelten für externe Gäste und Besucher der Ausstellung. Unsere Gerichte werden ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Konservierungsmitteln und gentechnisch manipulierten Zutaten hergestellt. Die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe sowie die Allergene entnehmen sie bitte dem Aushang im Restaurant. Bei den Abläufen in der Küche und der Zubereitung unserer Speisen haben die Sicherheit und Gesundheit unserer Gäste höchsten Stellenwert. Wir trennen unsere Zutaten, um eine Übertragung von möglicherweise vorhandenen Spuren von Allergenen auf andere Zutaten zu vermeiden, können dies jedoch trotz größter Sorgfalt nicht vollständig ausschließen. Änderungen vorbehalten. Wir verwenden jodiertes Speisesalz.