

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 2: Frankreich – Le Tour du Goût



KW 33 11.08.–15.08.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Vollkorn-Croissant mit Apfelgelee (F, 17, 18, 19a) & Cafe au Lait 5,00 €	Brioche mit Haselnussmus (F, 19a, 27b) & Hafermilch-Creme 5,00 €	Quiche (F, 17, 18, 19a) & Cafe Creme mit Sojamilch 5,00 €	Baguette mit Feigen-Chutney, (F, 17, 19a) & Cafe au Lait(5,00 €	Pain au Chocolat (F, 17, 18, 19a) & Espresso 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Hausgemachte Polenta- schnitte mit Rosmarin und Thymian auf pikantem Ratatouillegemüse (F, 17, 19a, 24) 12,50 €	Hausgemachter Brokkoli- Kartoffelauflauf mit Ziegen- käse, geschmolzenen Kirschtomaten und Zitronen- Nage (F, 17, 18, 24) 12,50 €	Hausgemachter Kräuter- Linseneintopf mit ofenfrischem Baguette und Oliventapenade (F, 19a, 24) 12,50 €	Veganer Coq au Vin mit Rübli und Hirse (V, 24) 12,50 €	Hausgemachter "Elsässer Zwiebelkuchen" mit bunter Salatauswahl und frischen Kräutern (F, 17, 18, 19a, 24) 12,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Madelaine (F, 17, 18, 19a) & Lavendelwasser 4,50 €	Apfeltarte (F, 17, 18, 19a) & Holunderschorle 5,00 €	Vegane Macarons (V, 27a) & Beeren-Rosé-Schorle 4,50 €	Clafoutis (F, 17, 18, 19a) & Mineralwasser mit Zitrone 4,00 €	Dinkelkuchen mit Weintrauben (F, 17, 18, 19a) & Lavendellimo 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 Speissalz.