

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 3: Spanien – Viva la Bicicleta



| KW 34 18.08.–22.08. | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---|--|---|--|--|---|
| Frühstück inkl. Getränk | Pan con Tomate (F,19a) & Café Solo 5,00 € | Vollkorn-Tostada mit Avocado (F,19a) & Espresso 5,00 € | Mandelmilchreis mit Beeren (V,27a) & Espresso 5,00 € | Empanadas mit Gemüse (F,17,18,19a) & Hafer-Latte 5,00 € | Rührei mit Tomaten (F,18) & Espresso 5,00 € |
| Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert | Vegane Paella mit Artischocken, Tofu, Oliven, Erbsen und Kurkuma-Reis (V,24,25) 12,50 € | Tortilla Espanola mit kleinem pikanten Paprikasalat und Guacamole-Dip (F,17,18,24) 12,50 € | Pikanter Kichererbseneintopf mit Bohnen, frischen Kräutern und Knoblauchbrot (F,19a,24) 12,50 € | "Calabaza al horno": gebackener Kürbis auf cremiger Polenta (F,17,24) 12,50 € | Patatas Bravas mit Kräuter-Dip (F,17,24) 12,50 € |
| Nachmittags- snack inkl. Getränk | Orangen-Mandelkuchen (F,17,18,19a,27a) & Minzwasser 4,50 € | Dattelbällchen (V,27a) & Zitronenwasser 4,50 € | Eis am Stiel (F,17) & Gurkenwasser 4,50 € | Mandeltarte (F,17,18,19a,27a) & Rosmarin-Zitronen-Limo 4,50 € | Fruchtspieße (V) & Orange-Zimt-Wasser 4,50 € |

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.