

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 6: Belgien & Japan – Genuss mit Kopfsteinpflaster & Zen und Zyklen



KW 37 08.09.–12.09.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Butter-Croissant (F, 19a) & Espresso 5,00 €	Reisbowl mit Sesam (V, 28) & Mango-Tee 5,00 €	Porridge mit Äpfeln (F, 17, 19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Laugenbrot mit Sesampaste (F, 17, 19a, 28) & Matcha-Latte 5,00 €	Rührei mit Tomaten (F, 18) & Espresso 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Flämisches Wurzelgemüse-Ragout in Dunkel-Bier-Sauce geschmort mit Süßkartoffel-Pommes (V, 16, 24) 12,50 €	Teriyaki-Gemüse auf Vollkornreis mit gerösteten Erdnüssen (F, 24, 25, 26) 12,50 €	"Witloof in de oven" – gebackener Chicorée mit Senfsauce und Käse, dazu Kartoffelstampf (F, 17, 24) 12,50 €	Mie-Nudel-Pfanne mit Edamame, gebratenem Tofu, Sesam und WOK-Gemüse (F, 19a, 24, 25, 28) 12,50 €	Gebackener Camembert an bunten Sommersalaten mit Granatapfel-Vinaigrette und Preiselbeeren (F, 17, 18, 19a, 24) 12,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Mini-Waffeln mit Beeren (F, 17, 18, 19a) & Holunderschorle 4,50 €	Sojapudding mit Kokos (V) & Minzwasser 4,50 €	Eis am Stiel (F, 17) & Gurkenwasser 4,50 €	Reiskuchen mit Früchten (F, 17, 18, 19a) & Ingwertee 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.