



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

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

### Aktionswoche 10: International – Ride the World

KW 43 20.10.–24.10.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
<b>Frühstück inkl. Getränk</b>	Cornetto mit Aprikosenkompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Vollkorn-Tostada mit Avocado (F,19a) & Espresso 5,00 €	Quiche (F,17,18,19a) & Cafe Creme mit Sojamilch 5,00 €	Haferschleim mit Nüssen (V,19d) & Cafe Crema 5,00 €	Pain au Chocolat (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €
<b>Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert</b>	Spinat-Ricotta-Tortellini mit pikanter Gemüsebolognese, garniert mit frischem Basilikum und Parmesan (F,17,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte gefüllte Paprika mit Spinat und Feta, dazu Butterkartoffeln (F,17,24) 12,50 €	Hausgemachte Krautrouladen mit Gemüsefüllung, dazu sahniges Kartoffelpüree und Tomatensauce (F,17,24) 12,50 €	Rinderbraten im Ofen geschmort, dazu hausgemachte Spätzle und Kirsch-Rotkraut (R,18,19a,24) 15,50 €	Gebackener Camembert an herbstlichen Blattsalaten, dazu geröstete Kürbiskerne und Preiselbeeren (F,17,18,19a,24) 12,50 €
<b>Nachmittags-snack inkl. Getränk</b>	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Dattelbällchen (V,27a) & Zitronenwasser 4,50 €	Vegane Macarons (V,27a) & Beeren-Rosé-Schorle 4,50 €	Kirsch-Mandel-Taler (F,17,18,19a,27a) & Minz-Tee 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.