



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 11: Deutschland und Italien – Radgenuss mit Heimatgefühl und La Dolce Bici

KW 44 27.10.–31.10.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Laugengebäck mit Obazda (F,17,19a) & Kräutertee 5,00 €	Cornetto mit Aprikosenkompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Mini-Brezel mit Frischkäse (F,17,19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Ricotta-Honig-Croissant (F,17,19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Müsli mit Beeren (F,17,19a) & Espresso 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Currywurst mit hausgemachter pikanter Currysauce und Pommes (S,24) 15,50 €	Pasta, frisch aus dem Parmesanlaib mit hausgemachtem Pesto & kleinem Beilagensalat (F,17,19a,24) 12,50 €	Schwäbische Schupfnudelpfanne mit geschmortem Weißkohl und Sauerrahm-Topping (F,17,19a,24) 12,50 €	Pasta, frisch aus dem Parmesanlaib mit hausgemachtem Pesto & kleinem Beilagensalat (F,17,19a,24) 12,50 €	Rahmspinat mit Rührei und Schwenkkartoffeln (F,17,18,19a,24) 12,50 €
Nachmittags-snack inkl. Getränk	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturtrüb 4,50 €	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Grießschnitte mit Apfelmus (F,17,18,19a) & Limetten-Tee 4,50 €	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	rote Grütze mit Vanillesauce (F,17,18) & Zitronen-Wasser 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.