

## 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 13: International – Ride the World

KW 46 10.11.–14.11.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
<b>Frühstück inkl. Getränk</b>	Cornetto mit Aprikosenkompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Semmel mit Marillenmarmelade (F,17,18,19a) & Melange 5,00 €	Vollkorn-Tostada mit Avocado (F,19a) & Espresso 5,00 €	Knäckebröd mit Käse und Gurke (F,17,19a) & starker Filterkaffee 5,00 €	Reisbowl mit Sesam (V,28) & Mango-Tee 5,00 €
<b>Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert</b>	Penne al forno mit pikanter Tomatensauce, frischen Kirschtomaten & Mozzarella überbacken (F,17,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte Serviettenknödel auf Rahmkürbisgemüse (F,17,18,19a,24) 12,50 €	Spanische Kartoffel-Gemüse-Tortilla an Paprika-Mais-Ragout (F,18,24) 12,50 €	Hausgemachte Köttbullar mit sahnigem Kartoffelpüree, Rahmsauce & Preiselbeeren (S,R,17,18,19a,24) 15,50 €	Asia-Lachs aus dem Ofen mit fruchtiger Currysauce und Gemüse-Nudeln (MSC,19a,20,24,25) 15,50 €
<b>Nachmittags-snack inkl. Getränk</b>	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Sachertorte mit Schlagobers (F,17,18,19a) & verlängerter Kaffee 5,00 €	Dattelbällchen (V,27a) & Zitronenwasser 4,50 €	Zimtschnecke (F,19a) & Mjölk (Milch) mit Honig 5,00 €	Sojapudding mit Kokos (V) & Minzwasser 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.