



Kulinarische 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 23: Italien und Deutschland – La Dolce Bici und Radgenuss mit Heimatgefühl

KW 06 02.02.–06.02.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Ricotta-Honig-Croissant (F,17,19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Vollkornbrot mit veganem Aufstrich (V,19a) & Espresso 5,00 €	Mini-Panettone (F,17,18,19a) & Espresso mit Mandelmilch 5,00 €	Mini-Panettone (F,17,18,19a) & Espresso mit Mandelmilch 5,00 €	Müsli mit Beeren (F,17,19a) & Espresso 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Pasta auf pikanter Gemüsebolognese mit Reibekäse (F,17,19a,24) 12,50 €	Schweinebraten, frisch aus dem Ofen, mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödeln (S,24) 15,50 €	Hausgemachte Gemüselasagne mit Mozzarella an fruchtiger Tomatensugo (F,17,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte Fleischküchle mit Rahmsauce und Butter-spätzle (R,S,17,18,19a,24) 15,50 €	Gebackenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Petersilienkartoffeln (S,MS,17,19a,20,24) 15,50 €
Nachmittags-snack inkl. Getränk	Affogato (F,19a) & Apfel-Minz-Wasser 4,50 €	Grießschnitte mit Apfelmus (F,17,18,19a) & Limetten-Tee 5,00 €	Frappé alla nocciola (F,17) & Sprudelwasser 4,50 €	Obstkuchen (F,17,18,19a) & Minz-Wasser 5,00 €	Rote Grütze mit Vanillesauce (F,17,18) & Zitronen-Wasser 5,00 €

Unsere Getränkesspezialitäten:

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.