



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 27: Mediterrane Länder – wo Sonne, Meer und Leidenschaft jede Etappe begleiten.

KW 10 02.03.–06.03.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Cornetto mit Aprikosenkompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Milchreis mit Zitrone & Zimt (F,17) & Café Creme mit Sojamilch 5,00 €	Semmel mit Marillenmarmelade (F,17,18,19a) & Melange 5,00 €	Empanadas mit Gemüse (F,17,18,19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Schwarzbrot mit Liptauer (F,17,18,19a) & Apfelsaft gespritzt 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Gebratene Gemüsemaultaschen in pikanter Kirschtomatensugo mit hausgemachtem Rucola-Pesto und Parmesan (F,17,19a,24) 12,50 €	Im Ofen gebackene Polenta-schnitte auf Kürbismus und grüner Erbsensauce (F,17,24) 12,50 €	Hausgemachte Spinatknödel in Gemüserahmsauce mit Walnusscrunch-Topping (F,17,18,19a,24,27c) 12,50 €	Geschmorte Hähnchenkeule auf mediterranem Gemüse mit Thymian und Oregano, dazu Kräuterkartoffeln (G,24) 15,50 €	Hausgemachter panierter Blumenkohl mit knackigen Wildkräutersalaten in Granatapfel-Dressing und Limetten-Joghurt (F,17,18,19a,24) 12,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Süßkartoffelküchlein (F,17,18,19a) & Holunderschorle 5,00 €	Sachertorte mit Schlagobers (F,17,18,19a) & verlängerter Kaffee 5,00 €	Mandeltarte (F,17,18,19a,27a) & Rosmarin-Zitronen-Limo 5,00 €	Kardinalschnitte (F,17,18,19a) & verlängerter Kaffee 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.