



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 29: Bella Italia – La Dolce Bici



KW 12 16.03.–20.03.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Cornetto mit Aprikosen-kompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Piadina mit Spinat und Mandelcreme (F,19a,27a) & Cappuccino 5,00 €	Ricotta-Honig-Croissant (F,17,19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Ciabatta Basilikum-Pomodoro (F,19a) & Espresso macchiato 5,00 €	Mini-Panettone (F,17,18,19a) & Espresso mit Mandelmilch 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Pasta "Bolognese (Rind)" mit frischen Kirschtomaten und Parmesan (R,17,19a,24) 15,50 €	Toskanischer Kartoffelauflauf mit Ricotta und Parmesan gratiniert, dazu gebratenes Gemüse mit Thymian und Rosmarin (F,17,24) 12,50 €	Hausgemachte gefüllte Zucchini auf Kräuterreis und geschmorten Kirschtomaten (F,17,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte vegetarische Lasagne mit Gemüse und Vegg-Hack, mit Mozzarella überbacken (F,17,19a,24) 12,50 €	Gebratener Zander unter einer Limettenkruste an gegrillter Paprika mit gebratenen Kartoffelwürfeln (MSC,17,19a,20,24) 15,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Affogato (F,19a) & Apfel-Minz-Wasser 5,00 €	Hausgemachte Grappa Fruchtspieße (F,alkoholfrei) & Rosmarinwasser 5,00 €	Zitronenkuchen (F,17,18,19a) & Minze-Zitronenwasser 5,00 €	Frappé alla nocciola (F,17) & Sprudelwasser 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.