

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 32: Weltweit unterwegs – auf dem Teller und im Sattel

KW 15 06.04.–10.04.	Montag	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Ostermontag	Cornetto mit Aprikosenkompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Empanadas mit Gemüse (F,17,18,19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Laugengebäck mit Obazda (F,17,19a) & Kräutertee 5,00 €	Brioche mit Haselnussmus (F,19a,27b) & Hafermilch Creme 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Das gesamte s.Bar-Team wünscht frohe Ostern!	Tortellini mit Rindfleischfüllung in pikanter Tomatensugo und Parmesan (R,17,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte Frittata mit Feta, Zucchini, Paprika und Tomaten, an kleiner Salat Auswahl und Bärlauch-Joghurt (F,17,18,24) 12,50 €	Hausgemachte Bärlauchknödel in Waldpilzrahmsauce mit frischen Kräutern (F,17,19a,24) 12,50 €	Gebratenes Rotbarschfilet mit Bärlauchkartoffelchen und Spargelragout (MSC,17,19a,20,24) 15,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk		Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Orangen-Mandelkuchen (F,17,18,19a,27a) & Minzwasser 5,00 €	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturtrüb 5,00 €	Apfeltarte (F,17,18,19a) & Holunderschorle 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 Speisesalz.