

## 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 40: Urlaubsfeeling auf dem Teller – von Alpenküche bis Mittelmeer

KW 23 01.06.–05.06.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag	Freitag
<b>Frühstück inkl. Getränk</b>	Cornetto mit Aprikosenkompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Kifli (mürbes Hörnchen), pur oder mit Butter und Tejeskávé (Milchkaffee) 5,00 €	Müsli mit Beeren (F,17,19a) & Espresso 5,00 €	<b>Fronleichnam</b>	<b>Brückentag</b>
<b>Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert</b>	Penne in fruchtiger Tomatensugo mit Mozzarella überbacken, dazu eine pikante Kirschtomaten-Salsa (F,17,19a,24) 12,50 €	Rindersaftgulasch vom Weiderind mit frischen Pilzen und hausgemachten Spätzle (R,18,19a,24) 15,50 €	Putensteak mit frischem Badischen Spargel, gratiniert mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln (G,17,24) 15,50 €	Das gesamte s.Bar-Team wünscht einen sonnigen Feiertag und ein schönes langes Wochenende!	
<b>Nachmittags-snack inkl. Getränk</b>	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Esterházy-Torte (F,17,18,19a,27) & Espresso 5,00 €	Rote Grütze mit Vanillesauce (F,17,18) & Zitronenwasser 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.