

## 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 41: WM-Genuss trifft Radkultur und gutes Essen

KW 24 08.06.–12.06.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
<b>Frühstück inkl. Getränk</b>	Cornetto mit Aprikosenkompott (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Pan con Tomate (F,19a) & Café Solo 5,00 €	Müsli mit Beeren (F,17,19a) & Espresso 5,00 €	Semmel mit Marillenmarmelade (F,17,18,19a) & Melange 5,00 €	Pain au Chocolat (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €
<b>Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert</b>	Pasta Bolognese (Rind) mit frischen Kirschtomaten und Parmesan (R,17,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte gefüllte Wraps mit mediterranem Spargelgemüse und pikantem Avocado-Dip (F,19a,24) 12,50 €	Hähnchengulasch mit frischen Pilzen und grünem Spargel in Kräuterrahm, dazu Butterreis (G,17,24) 15,50 €	Hausgemachte Semmelknödel in Gemüse-Pilzrahmsauce (F,17,18,19a,24) 12,50 €	Hausgemachter gebackener Camembert an knackigen Sommersalaten und Preiselbeeren (F,17,18,19a,24) 12,50 €
<b>Nachmittags-snack inkl. Getränk</b>	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Dattelbällchen (V,27a) & Zitronenwasser 5,00 €	Rote Grütze mit Vanillesauce (F,17,18) & Zitronenwasser 5,00 €	Sachertorte mit Schlagobers (F,17,18,19a) & verlängerter Kaffee 5,00 €	Clafoutis (F,17,18,19a) & Mineralwasser mit Zitrone 4,00 €

#### 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 Speisalz.