



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 48: Weltweit unterwegs – auf dem Teller und im Sattel

KW 31 27.07.–31.07.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Pan con Tomate (F,19a) & Café Solo 5,00 €	Quiche (F,17,18,19a) & Cafe Creme mit Sojamilch 5,00 €	Cornetto mit Aprikosen- kompott (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Ciabatta Basilikum-Pomodoro (F,19a) & Espresso macchiato 5,00 €	Vollkorn-Croissant mit Apfelgelee (F,17,18,19a) & Cafe au Lait 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Gebratene Gemüsemaul- taschen auf spanischem Gemüse in Mojo-Rojo-Sauce (F,17,19a,24) 12,50 €	Rahm-Blumenkohl mit Petersilienkartoffeln und hausgemachtem Rucola- Pesto (F,17,24) 12,50 €	 Spaghetti an veganer Gemüsebolognese mit Sojahack und frischem Basilikum (V,19a,24,25) 12,50 €	HIGHLIGHT: "Mare e monti": Gebratenes argentinisches Rinderhüft- steak oder gebratene Doradenfilets, dazu frische Pflücksalate, hausgemachtes Pesto und ofenfrisches Baguette. (R,MSC,17,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte panierte Champignons an bunten Sommersalaten in Granatapfel-Dressing mit Kräuter-Dip (F,17,18,19a,24) 12,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Mandeltarte (F,17,18,19a,27a) & Rosmarin-Zitronen-Limo 5,00 €	Clafoutis (F,17,18,19a) & Mineralwasser mit Zitrone 5,00 €	Cantuccini (F,19a) & Zitronen- Rosmarin-Schorle 4,50 €	Zitronenkuchen (F,17,18,19a) & Minze-Zitronenwasser 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 Speissalz.