



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 49: International – Ride the World

KW 32 03.08.–07.08.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Huevos Rancheros (F,17,18,19a) & Café de Olla 5,00 €	Cornetto mit Aprikosen- kompott (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Pan con Tomate (F,19a) & Café Solo 5,00 €	Mini-Brezel mit Frischkäse (F,17,19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Vollkorn-Croissant mit Apfelgelee (F,17,18,19a) & Cafe au Lait 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	 Pikantes Chili sin Carne mit Sojahack, Mais und Bohnen, dazu frisches Baguette (V,19a,24,25) 12,50 €	Pasta mit frischen Pfifferlingen, Champignons, Gemüwestreifen und Kirsch- tomaten im Gemüsesud, dazu Parmesan (F,17,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte Knöpfe- Rindfleischpfanne mit Paprika und Bohnen, mit Käse überbacken (R,17,18,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte Allgäuer Käsenudeln mit Zwiebel- Apfel-Konfit und Schnittlauch- Schmand (F,17,18,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte panierte Camembert an Preisel- beeren und knackigen Pflücksalaten in Himbeer- dressing (F,17,18,19a,24) 12,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Churros mit Zimt und Zucker (F,17,18,19a) & Tamarindenlimonade 5,00 €	Cantuccini (F,19a) & Zitronen- Rosmarin-Schorle 5,00 €	Mandeltarte (F,17,18,19a,27a) & Rosmarin-Zitronen-Limo 5,00 €	Obstkuchen (F,17,18,19a) & Mintz-Wasser 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.