



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 51: Italien trifft Russland – auf dem Teller und im Sattel

KW 34 17.08.–21.08.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Cornetto mit Aprikosen-kompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Piadina mit Spinat und Mandelcreme (F,19a,27a) & Cappuccino 5,00 €	Syrniki: Quarkküchlein mit Marmelade (F,17,18,19a) & schwarzer Kaffee 5,00 €	Ciabatta Basilikum-Pomodoro (F,19a) & Espresso macchiato 5,00 €	Mini-Panettone (F,17,18,19a) & Espresso mit Mandelmilch 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	 Spaghetti mit frischer Zucchini in veganer Kresse-rahmsauce (V,19a,24,25) 12,50 €	Hausgemachte Gnocchi-Gemüsepfanne an Parmesan-Basilikumsauce (F,17,19a,24) 12,50 €	Rindergeschnetzeltes "Stroganoff" vom Weiderind mit Kräuterreis und Schmand-Dip (R,17,24) 15,50 €	Gemüse-Tortellini an buntem Spargelragout mit frischen Kräutern (F,17,19a,24) 12,50 €	Gebratenes Zanderfilet auf buntem Spargelgemüse mit geschmorten Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln (MSC,17,19a,20,24) 15,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Hausgemachte Grappa Fruchtspieße (F,alkoholfrei) & Rosmarinwasser 5,00 €	Watruschka: Hefeteilchen mit Quarkfüllung (F,17,18,19°) & Kräutertee 5,00 €	Zitronenkuchen (F,17,18,19a) & Minze-Zitronenwasser 5,00 €	Frappé alla nocciola (F,17) & Sprudelwasser 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.