



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 56: Deutschland und Italien – Radgenuss mit Heimatgefühl und La Dolce Bici

KW 40 28.09.–02.10.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Laugengebäck mit Obazda (F,17,19a) & Kräutertee 5,00 €	Cornetto mit Aprikosenkompott, (F,17,18,19a) & Espresso 5,00 €	Mini-Brezel mit Frischkäse (F,17,19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Hafererschleim mit Nüssen (V,19d) & Caffè Creme 5,00 €	Ciabatta Basilikum-Pomodoro (F,19a) & Espresso Macchiato 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Currywurst mit hausgemachter pikanter Currysauce und Pommes (S,24) 15,50 €	Highlight der Woche: Zartes Rindfleisch vom Weiderind in Balsamico-Zwiebelsauce mit Erbsen-Reis (R,24) 15,50 €	Hausgemachte Kohlroulade, im Ofen geschmort, mit Specksauce und cremigem Kartoffelpüree (R,S,17,18,19a,24) 15,50 €	Couscous-Paprika-Pfanne mit fruchtig-scharfem Kürbisragout und hausgemachtem Mango-Chutney (V,24) 12,50 €	Zanderfilet, auf der Haut gebraten, mit Gemüse-Weißweinsauce und Gnocchi (MSC,16,17,18,19a,20,24) 15,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & naturtrüber Apfelsaft 5,00 €	Cantuccini (F,19a) & Zitronen-Rosmarin-Schorle 5,00 €	Obstkuchen (F,17,18,19a) & Minz-Wasser 5,00 €	Vegane Cookies (V,19a) & Limetten-Tee 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 Speisesalz.