



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 57: Europa und ferne Länder – Ride the World

KW 41 05.10.–09.10.	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
Frühstück inkl. Getränk	Baghrir (Pfannkuchen) mit Honig (F,17,18,19a) & Café au Lait 5,00 €	Laugengebäck mit Obazda (F,17,19a) & Kräutertee 5,00 €	Mini-Brezel mit Frischkäse (F,17,19a) & Hafer-Latte 5,00 €	Hafererschleim mit Nüssen (V,19d) & Caffè Creme 5,00 €	Toast mit Orangenmarmelade (F,17,18,19a) & English Breakfast Tea 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	 Gebackene Falafel auf Cous-cous mit hausgemachtem Hummus und Minz-Joghurt (V,19a,24,28) 12,50 €	Hausgemachtes Blumenkohl-Kartoffelgratin mit Käse überbacken, dazu Schmortomaten (F,17,24) 12,50 €	 Im Ofen geschmorter Kürbis auf Kichererbsen-Reis, dazu hausgemachtes Rucola-Pesto (V,24,27) 12,50 €	Hausgemachte Fleischküchle in Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle (R,S,17,18,19a,24) 15,50 €	"Fish & Chips": paniierter Kabeljau mit hausgemachter Kräuter-Mayo und Pommes (MSC,17,18,19a,20,24) 15,50 €
Nachmittags- snack inkl. Getränk	Kekse mit Mandeln und Zimt (F,17,18,19a,27a) & Pfefferminztee 5,00 €	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturtrüb 5,00 €	Obstkuchen (F,17,18,19a) & Minz-Wasser 5,00 €	Vegane Cookies (V,19a) & Limetten-Tee 5,00 €	Scones mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade (F,17,18,19a) & Schwarztee mit Milch 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.