FAST BIKES & SLOW FOOD

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 64: Mit dem Rad um die Welt – Genuss²

KW 48 23.11.–27.11.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Semmel mit Marillen-marmelade (F,17,18,19a) & Melange 5,00 €	Vollkornbrot mit veganem Aufstrich (V,19a) & Espresso 5,00 €	Laugengebäck mit Obazda (F,17,19a) & Kräutertee 5,00 €	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen (F,17,27c) & Ellinikós Kafés 5,00 €	Reisbowl mit Sesam (V,28) & Mango-Tee 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Penne auf Kürbis-Ragout in Rahmsauce mit Kürbiskernöl und Parmesan (F,17,19a,24) 12,50 €	Hausgemachte Zucchini-Kartoffeltaler an Karotten-Pastinaken-Püree mit Petersilien-Pesto (V,24,25) 12,50 €	Schwäbische Linsen mit hausgemachten Spätzle und einem Paar Saitenwürstle (S,18,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte "Bifteki", griechische Fleischküchle mit Feta gefüllt, hausgemachte Tzatziki und Pommes (R,S,17,18,19a,24) 15,50 €	In Sojasauce marinierter Asia-Lachs, frisch aus dem Ofen, auf Gemüsenudeln und Curry-Kokossauce (MSC,19a,20,24,25) 15,50 €
Nachmittags-snack inkl. Getränk	Linzer Torte (F,17,18,19a) & kleiner Brauner 5,00 €	Kirsch-Mandel-Taler (F,17,18,19a,27a) & Minz-Tee 5,00 €	Rote Grütze mit Vanillesauce (F,17,18) & Zitronenwasser 5,00 €	Portokalopita: griechischer Orangenkuchen (F,17,18,19a) & griechischer Frappé 5,00 €	Sojapudding mit Kokos (V) & Minzwasser 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 Geschmacks-verstärkern, 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 ausschleißen. Änderungen vorbehalten. Wir verwenden jodiertes Speissalz.