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 65: Von Alpenpässen bis Curryduft – Genuss auf zwei Rädern

KW 49 30.11.–04.12.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Frühstück inkl. Getränk	Fladenbrot mit würziger Kartoffelfüllung (F,17,19a) & Masala Chai 5,00 €	Vollkornbrot mit veganem Aufstrich (V,19a) & Espresso 5,00 €	Semmel mit Marillen-marmelade (F,17,18,19a) & Melange 5,00 €	Laugengebäck mit Obazda (F,17,19a) & Kräutertee 5,00 €	Mini-Brezel mit Frischkäse (F,17,19a) & Hafer-Latte 5,00 €
Aktionsgericht inkl. kleinem Salat oder Tagesdessert	Herzhaftes Süßkartoffel-Curry mit Blumenkohl, Zuckerschoten und Karotten, dazu Kokosmilch und Safran-Reis (V,24) 12,50 €	Zarter Hirschgulasch im Rotweinsößle, dazu hausge-machte Spätzle und Preisel-beeren (W,18,19a,24) 15,50 €	Hausgemachte Brezelknödel an gebratenen Waldpilzen in Kräuterrahmsauce (F,17,18,19a,24) 12,50 €	Hausgemachtes Cordon Bleu vom Schwein, an hausge-machtem Kartoffelsalat und Bratensauce (S,17,18,19a,24) 15,50 €	Gebratenes Schollenfilet "Finkenwerder Art" mit Speck-Zwiebelsauce und Petersilienkartoffeln (MSC,S,19a,20,24) 15,50 €
Nachmittags-snack inkl. Getränk	Indische Mürbeteigkekse mit Kardamom (F,17,18,19a) & Mango Lassi 5,00 €	Kirsch-Mandel-Taler (F,17,18,19a,27a) & Minz-Tee 5,00 €	Linzer Torte (F,17,18,19a) & kleiner Brauner 5,00 €	Rote Grütze mit Vanillesauce (F,17,18) & Zitronenwasser 5,00 €	Streuselkuchen (F,17,18,19a) & Apfelsaft naturtrüb 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.