

Die Autostadt-Restaurants

GESUNDE GERICHTE FÜR
JEDEN GESCHMACK



Foto: Kerstin Müller



Foto: Kerstin Müller

In den Speisekarten der Autostadt-Restaurants stehen die drei Ernährungsformen vital (mit Fleisch und Fisch), vegetarisch (ohne Fleisch und Fisch) und vegan (rein pflanzliche Bestandteile) gleichwertig nebeneinander. Genuss und gutes Essen aus hochwertigen Produkten bilden dabei immer den Mittelpunkt. Unsere Köche bereiten täglich mit frischen biologischen Produkten aus der Region in hauseigenen Manufakturen Ihre Lieblingsgerichte zu. Unabhängig davon, welchen Ernährungsstil Sie bevorzugen – die Autostadt-Restaurants halten eine reiche Auswahl an Speisen für Sie bereit.

RESERVIERUNGEN

Für alle Autostadt-Restaurants
Tel. 0800 6116 600

Weitere Informationen unter
restaurants@autostadt.de



Foto: Kerstin Müller



Foto: Kerstin Müller

LAGUNE

Täglich 8.30–21 Uhr

In der Region ansässige Höfe beliefern die Lagune mit saisonalen Produkten. Das Vier-Tageszeiten-Restaurant wirkt als kommunikativer Marktplatz und verspricht Genuss in geselliger Atmosphäre – egal ob Sie zum Frühstück, Mittagstisch, zu Kaffee und Kuchen oder zum Abendbuffet vorbeischaun.

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Täglich 8.30–11 Uhr

Unser Frühstück hat viele Fans. Das freut uns sehr und natürlich sind wir stolz auf unser Brot, die Brötchen und Backwaren aus der hauseigenen Bäckerei. Bei uns ist ein Frühstücksei nicht einfach ein Frühstücksei: ob Rührei mit Kräutern, Spiegelei mit Speck oder Omelett mit Champignons – Sie haben die Wahl. Wurst, Schinken, Lachs, Käse und Salate finden Genießer genauso wie eine Vielfalt an Müsli und Konfitüren. Unsere Kaffeespezialitäten sind legendär, und zusammen mit frischen Säften und einem Glas Sekt wird das Frühstücksbuffet zu etwas Besonderem.

Highlights

Im Januar bieten wir Ihnen „norddeutsches Frühstück“ – unter anderem mit eingelegten Matjes, Rollmöpsen, Katenschinken, Schwarzbrot sowie Schmandkuchen.

Im Februar servieren wir Ihnen Eier Benedict am Buffet.

Frühstücksbuffet
18,50 € pro Person

Geburtsfrühstück
19,90 € pro Person

STRIEZELTAG IN DER LAGUNE

Jeden Dienstag–Mittwoch
im Januar und Februar
15–18 Uhr

Der Geruch eines frisch aus dem Ofen kommenden Striezels erweckt umgehend die schönsten Kindheitserinnerungen und das wohlige Gefühl, dass alles gut ist.

Genießen Sie frisch gebackenen Striezel, z. B. mit Mohn, Nuss oder Marzipan, aus unserer hauseigenen Konditorei.

6 € pro Portion

MOULES-FRITES WITH FRIES AND BEER

Jeden Dienstag–Mittwoch
im Januar und Februar
ab 17.30 Uhr

Jedes Jahr aufs Neue sehr beliebt: frische Miesmuscheln mit Fenchel und Pernod, mit Weißweinsauce und Wurzelgemüse oder aus dem Tomatensud, dazu Knoblauchbrot.

12,50 € pro Portion inklusive
frischer Fritten und einem
Wittinger Landbier (0,3 Liter)
19,50 € als Buffet

LÄNDERREISEN

Der Volkswagen Konzern betreibt in 20 Ländern Europas und in 11 Ländern Amerikas, Asiens und Afrikas 118 Produktionsstandorte. Wir wollen Ihnen die Regionen, in denen Volkswagen tätig ist, kulinarisch vorstellen und laden Sie im Januar und Februar in folgende Länder ein:

Januar: Portugal
Donnerstag–Montag
7. Januar–3. Februar 2019

Im Monat Januar bringen wir Sie nach Portugal: An unserem Buffet finden Sie beispielsweise gegrillte Sardinen, Bacalhau à Bras – ein klassisches Fischgericht, Cozido à Portuguesa – ein Fleischartopf aus der portugiesischen Küche sowie einen Milchreis – Arroz Doce.

14,50 € pro Portion
19,50 € als Buffet

Februar: Mexiko
Donnerstag–Montag
4. Februar–3. März 2019

Im Februar finden Sie bei uns in der Lagune das Land Mexiko. Wir bieten

Burritos, Quesadillas sowie Enchiladas. Zum Dippen und Snacken finden Sie Tortilla-Chips mit Quacamole.

14,50 € pro Portion
19,50 € als Buffet



Foto: Rui Camilo

PIZZA AMANO

Täglich 9–21 Uhr

Im Familienrestaurant „Pizza AMano“ ist der Name Programm: handgemachte Pizza aus dem Steinofen, Focaccia, Salate und leckere Desserts. Der Clou: Kinder kneten und belegen bei uns ihre Pizza selbst.

FAMILIENPIZZA

Ab dem 7. Januar 2019
im Januar und Februar
Täglich 12–21 Uhr

Lassen Sie sich verzaubern von unserer großen Familienpizza mit Belag nach Wahl. Dazu servieren wir Ihnen eine große Schüssel mit Blattsalaten. Genießen Sie mit Ihrer Familie oder Freunden die Pizza mit einem Durchmesser von ca. einem halben Meter auf einem Brett serviert.

36 € pro Pizza inklusive einem Liter
hausgemachter Limonade



Foto: Nils Hendrik Müller

BEEFCLUB

Täglich 12–22 Uhr

Genießen Sie erstklassige Steaks, Fisch oder Meeresfrüchte mit Blick auf den Mittellandkanal. Vegane und vegetarische Suppen, Salate und Hauptgerichte runden das Angebot ab.

BLOODY MONDAY

Montags im Januar und Februar
17:30–22 Uhr

Beginnen Sie den Abend mit einer Bloody Mary, 1 T-Bone-Steak für 2 Personen mit Rote-Bete-Kartoffelstampf, sautiertem Spitzkohl und Rotweinjus, dazu servieren wir je Person 0,1 Liter „Wegener Spätburgunder“.

65 € für 2 Personen

„FEUER UND FLAMME“

7. Januar–3. März 2019

Täglich 17:30–22 Uhr

In Cognac flambierte Riesengarnelen mit Wakame-Algensalat und Krokpe

21,50 € fünf Stück



Foto: Nele Martensen

CHARDONNAY

Mittwoch–Samstag

18–22 Uhr

Sonntag 12–15 Uhr

(Lunchbuffet)

Chefkoch Daniel Kluge und sein Team überraschen ihre Gäste mit raffinierten kulinarischen Erlebnissen – beim gehobenen Business-Lunch ebenso wie beim Candlelight-Dinner. Weil gute Küche durch gute Weine besonders zur Geltung kommt, findet sich auf der Weinkarte eine große Vielfalt an Top-Weinen aus ganz Europa.



Foto: Arne Landwehr

TRATTORIA BAROLO

Donnerstag–Samstag 9–21 Uhr

Sonntag–Mittwoch 9–18 Uhr

BUFFET MILANESE

Immer Freitag–Samstag

18–21 Uhr

ABENDMENÜ IM FEBRUAR

31. Januar–2. März 2019

18–22 Uhr (außer Valentinstag)

Amuse-Gueule

Vorspeise

Kalt geräucherter Saibling vom Klostersgut Riddagshausen / Sellerie / Knäckebrot / Zwiebel / Kirsche

Zwischengang

Sorbet

Hauptgang

Geschmorte Beinscheibe vom Pommer-schen Weidekalb / Kräuter / Kartoffeln / Erdgemüse / Steinchampignons

Dessert

Soufflierter Quarkkuchen / Schmorapfel / Holunder / Streusel

43 € pro Person

KÜCHENPARTY IM CHARDONNAY „WILDFARM MÜHLENGUT VOLDAGSEN“

Freitag 22. Februar 2019

19–22 Uhr

Vom Damwild bis zum Muffel, spannende Kreationen mit Einbecker Senf

49 € pro Person

Karten im Vorverkauf

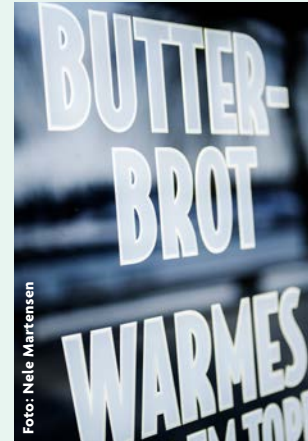


Foto: Nele Martensen

DAS BROT.

Täglich 8–18 Uhr

Genießen Sie frisches Brot und Brötchen aus unserer hauseigenen Manufaktur „Das Brot.“ Beim Kauf von Brot und Brötchen können Sie den Bäckern bei der Arbeit in der Backstube zuschauen.

ABENDTÜTE

Täglich 16–18 Uhr

Unsere Mitarbeiter stellen für Sie eine „Abendtüte“ mit einem Krustenbrot und einer Auswahl von vier Brötchen zusammen.

6,50 € pro Tüte

Solange der Vorrat reicht.

Gerne nehmen wir Vorbestellungen für Brot und Brötchen entgegen.

Unsere Mitarbeiter erreichen Sie unter **0800 6116 600**

oder online über **restaurants@autostadt.de**



Foto: Sebastian Bischof



Foto: Kerstin Müller

TACHOMETER

Montag–Samstag 8–18 Uhr

Sonn- und Feiertag 8.30–18 Uhr

Kleine Gerichte, Snacks und die berühmte VW-Currywurst – im Original, als

Autostadt-Variante in Bioqualität oder vegan. Hier gibt es Selbstbedienung mit Rundumblick.



Foto: Nele Martensen

LA COCCINELLA

Täglich 11–18 Uhr

Im Dezember bis 20 Uhr

Hausgemachte Nudelspezialitäten und italienische Klassiker zeitgenössisch interpretiert. Ein Highlight ist die Focaccia. Die Pastagerichte sind wahlweise vegan, vegetarisch oder vital. Das besondere Angebot für Allergiker: glutenarme Nudeln.



Foto: Rui Camilo

Valentins- menü

CHARDONNAY

Amuse-Gueule

Vorspeise

Pilz und Pastinake / Kräuter /
Buchepilze / Seitlinge /
Champignoncreme / Biskuit

Zwischengang

Sorbet

Hauptgang

Lackierte Brust vom Landhuhn
vom Bauck-Hof

Rote Bete / Möhre / Kartoffel-
gratin / Schalotten

Dessert

Holunderblüten-Quark-Soufflé
Rum-Zwetschge / Streusel /
Haselnuss

86 € für zwei Personen

BEEFCLUB

Vorspeise

Rosen-Gin-Cocktail

Cappuccino von der Roten Bete mit
gebratenen Garnelen, Milchschaum

Hauptgang

Am Tisch tranchierter
Kalbstafelspitz, Rosmarinjus,
Rotweinschalotten, Rosenkohl,
Kartoffelgratin

Dessert

Schokoladentiramisu

72 € für zwei Personen

PIZZA AMANO

Vorspeise

Rosen-Prosecco

Carpaccio vom Weidekalb
mit Salat und frischer Limette

Hauptgang

Pizza Amore in Herzform mit
Schmandsauce, Mozzarella,
Garnelen, Topinambur, roten
Zwiebeln

Dessert

Zuccotto mit Marsaläschaum

46 € für zwei Personen

LA COCCINELLA

Vorspeise

Mini-Ziegenkäsetarte auf Feldsalat

Hauptgang

Tagliolini Neri mit Safrancreme,
getrockneten Tomaten
und pochiertem Lachsfilet

Dessert

Mousse au chocolat mit Himbeer-
creme und Mandelcrunch

46 € für zwei Personen

TRATTORIA BAROLO

Zur Einstimmung auf den
Valentinstag reichen wir Ihnen
einen Valentinscocktail.

Danach erwarten Sie im gemü-
tlichen Ambiente italienische
Köstlichkeiten von Antipasti bis
zum hausgemachten Risotto
und Tiramisu.

46 € für zwei Personen

„BUFFET IN LOVE“ IN DER LAGUNE

Verwöhnen Sie Ihre Liebste oder Ihren
Liebsten am Tag der Liebenden mit
einem romantischen Abend in ent-
sprechendem Ambiente. Wir begrü-
ßen Sie um 18 Uhr mit einem Cocktail
und eröffnen im Anschluss daran un-
ser Buffet mit vielen ausgesuchten
Köstlichkeiten, wie z. B. Carpaccio
vom Weiderind mit Parmesan und
Rucola, Crevetten-Cocktail, schwarze
Ravioli, gefüllt mit Lachs, und Garne-
len in Chili-Limonenpesto, Roastbeef
am Stück mit Sauce béarnaise, Lachs-
filet in Safransauce und zum Ab-
schluss ein Rendezvous von Schoko-
lade.

46 € für zwei Personen

RESERVIERUNGEN

Die Gutscheine für die Valentins-
angebote sind bis spätestens
20 Tage ab Reservierungsannahme
gegen Zahlung des Gesamt-
betrages in der Lagune erhältlich.

The Ritz-Carlton, Wolfsburg

FÜNF STERNE SUPERIOR GENIESSEN



Foto: Nils Hendrik Mühlter

RESTAURANT AQUA

Dienstag – Samstag

18.30 – 20.30 Uhr

Das vom Guide Michelin mit 3 Sternen
ausgezeichnete Restaurant gehört zu
den besten der Welt. Chefkoch Sven
Elverfeld kreiert außergewöhnliche
Gerichte.

Vom 1. bis 8. Januar sowie vom 3. bis 12.
März 2019 befindet sich das Aqua in
Kreativpausen.

CHAMPAGNER-LAUNE

Dienstag – Donnerstag

ab 18.30 Uhr

Küchenchef Sven Elverfeld und sein Team
laden zu kulinarischen Genussmomenten
der Extraklasse ein. Freuen Sie sich auf
kreative und saisonale Gerichte im Über-
raschungsmenü.

**Fünf-Gänge-Überraschungsmenü
inklusive Wasser, Kaffee und einer
Flasche Champagner (0,375 Liter)
für 195 € pro Person.**

**Buchbar auf Anfrage und nach
Verfügbarkeit.**

AQUAX: IM KULINARISCHEN STERNENHIMMEL

11. Januar 2019

Corey Lee (USA)

Zum zehnten Mal in Folge wurde das
Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton,

Wolfsburg, unter der Leitung von Chef-
koch Sven Elverfeld, mit drei Michelin-
Sternen ausgezeichnet – der höchsten
Bewertung, die der renommierte Hotel-
und Restaurantführer vergibt. Aus diesem
Anlass werden internationale Drei-Ster-
ne-Köche ins Aqua kommen, um zusam-
men mit Sven Elverfeld unvergessliche
Menüs zu kreieren. Am 11. Januar ist Corey
Lee aus den USA zu Gast.

Sie sind live dabei, wenn unser Küchen-
chef und sein Team Gerichte aus der
aktuellen Karte kochen. Bei acht kleinen
Gängen beobachten Sie die besondere
Zubereitung unserer Gerichte, stellen
den Köchen Fragen und erfahren Tipps
und Tricks aus erster Hand.

**Acht-Gänge-Menü,
inklusive Getränken
150 € pro Person**

KOCHKLASSEN

6. Januar 2019, 5. Mai 2019,
7. Juli 2019, 6. Oktober 2019
11 – 16 Uhr

Sie wollten schon immer einmal in einer
Restaurantküche kochen? Dann haben wir
die ideale Veranstaltung für Sie! Küchen-
chef Oskar Majewski und sein Küchenteam
stehen mit Ihnen gemeinsam am Herd, um
ein saisonales Vier-Gänge-Menü zu krei-
ren. Stellen Sie Fragen zur Zubereitung,
lernen Sie von unseren Kochprofis und
stellen Sie Ihre Kochkünste unter Beweis.

**Saisonales Vier-Gänge-Menü
inklusive Wein, Wasser, Soft-
getränke und Kaffee sowie einer
Schürze und der Rezeptmappe,
150 € pro Person**

**Kochbegeisterte, die an allen
vier saisonalen Kochkursen
teilnehmen möchten, zahlen
einmalig 500 € pro Person**

WINZERDINNER

28. März 2019

mit Winzerhof Stahl, 18 Uhr

Beim Winzerdinner erleben Sie Wein-
regionen hautnah. Während eines
Vier-Gänge-Menüs erfahren Sie viele
Geheimnisse der Weinbergs- und Keller-
arbeit – humorvolle Anekdoten des Win-
zers inklusive.

**Vier-Gänge-Menü inklusive Wein,
100 € pro Person**



Foto: Schaeuwen Deid

RESTAURANT TERRA

Montag – Freitag 12 – 14 Uhr

Täglich 18 – 22 Uhr

Saisonale Gerichte und naturbelassene
Produkte aus der Region: Lassen Sie sich
von der kreativen Zubereitung über-
raschen und entdecken Sie die deutsche
Küche neu. Die Jahreszeit bestimmt die
Speisekarte und die Geschichte der
Zutaten ist die Inspiration.

TERRA BUSINESS LUNCH

Montag – Freitag

12 – 14 Uhr

Das Küchenteam verwöhnt Sie mit über-
raschend natürlichen Gerichten.

Business Lunch

**Ein Softgetränk, eine Kaffeespezia-
lität und Parkservice inklusive
18 € pro Person**

CHEF'S TABLE

4. Februar 2019

18 – 22 Uhr



Foto: Kerstin Müller

DELI

Montag–Freitag 8–12 Uhr
Samstag–Sonntag 8–14 Uhr

Das kleine, feine gastronomische Angebot für alle, die eine schnelle gesunde Mahlzeit zu sich nehmen möchten – alternativ auch zum Mitnehmen.

FRÜHSTÜCK IM DELI

Täglich 8–12 Uhr

Starten Sie den Tag mit einem gemütlichen Frühstück im Deli. Genießen Sie unsere Kaffeespezialitäten, probieren Sie unsere hausgemachte Marmelade oder lassen Sie sich von Eierspeisen überzeugen. Ob französisch oder herzhaft – bei unserem vielfältigen Angebot ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Foto: Kerstin Müller

LOBBY LOUNGE

Täglich 10–24 Uhr

Entspannen Sie sich beim Afternoon Tea im eleganten Ambiente der Lobby Lounge und genießen Sie den imposanten Ausblick auf das denkmalgeschützte Kraftwerk.

AFTERNOON TEA

Tea Time
Täglich 14–17 Uhr

Begleitet vom persönlichen Lieblingstee, serviert das The Ritz-Carlton, Wolfsburg, beim Afternoon Tea in der Lobby Lounge auf liebevoll bestückten Etagern frischgebackene Scones, englische Tee-Sandwiches und Feines aus der Pâtisserie.

Bentley Afternoon Tea
Teereise und ein Glas Champagner
inklusive
45 € pro Person

Royal Afternoon Tea
ein Glas Sekt inklusive
34 € pro Person



Foto: Arne Landwehr

HAFENTERRASSE

KATERFRÜHSTÜCK

1. Januar 2019
12–14:30 Uhr

Starten Sie in das Jahr 2019 mit einem ausgiebigen Katerfrühstück. Zu den klassischen Frühstücksangeboten servieren wir u. a. Rollmops, Herings- und Krabbensalat, Bloody Mary und Power-Smoothies.

Frühstücksbuffet
in der Hafenterrasse
39 € pro Person

CHAMPAGNER- UND JAZZ-BRUNCH

20. Januar 2019, 3. Februar 2019,
17. Februar 2019
12.30–15.30 Uhr

Winzer, Destillateure und Barmanager präsentieren ihre Kreationen und ergänzen die klassisch saisonalen Angebote unserer Küche. Es erwartet Sie unbegrenzter Champagnerausschank, ein erlesenes Brunchbuffet mit Livestationen und eine Austernbar. Das Duo Solid Jazz wird Sie mit den Musikrichtungen Swing, Blues und Soul begeistern.

89 € pro Person



Foto: Daidi von Schaeffer

NEWMAN'S BAR

Sonntag–Donnerstag 19–1 Uhr
Freitag–Samstag 19–2 Uhr

Individuell zugeschnittene Cocktails und Longdrinks sind die Besonderheit in dieser Bar. Unser Team berät Sie bei Ihrer Getränkeauswahl und geht auf Ihre Wünsche ein.

MONDAY BLUES

18. Februar 2019, 18. März 2019
19–22 Uhr

Lassen Sie den Abend bei entspannter Musik ausklingen. Mit einem Longdrink in der Hand und einer Etagere mit gegrillten Antipasti und leckeren Canapés tauchen Sie ein in die Welt des Jazz.

Jazz-Musik, Begrüßungsdrink
Gin Tonic oder Champagner
sowie Etagere mit Canapés
35 € pro Person

GIN EXPERIENCE

Neu auf der Cocktailkarte
und jederzeit während der
Öffnungszeiten möglich

Lassen Sie sich von unseren Gin-Sommeliers beraten und lernen Sie Besonderheiten des Longdrinks kennen. Wählen Sie zwischen verschiedenen Gins, probieren Sie verschiedene Premium Tonics und lassen Sie sich von außergewöhnlichen Garnituren überraschen.



Foto: Matthias Letzke

CATERING TO GO

Sie planen eine Familienfeier, einen runden Geburtstag oder einfach nur ein nettes Beisammensein mit Freunden?

Sehen Sie Ihrer Veranstaltung unbekümmert entgegen und lassen Sie uns die Arbeit übernehmen. Wir liefern Ihre Speisen direkt zu Ihnen nach Hause – bereits ab zwei und bis zu 35 Personen. Wählen können Sie aus vielen verschiedenen Menü- und Buffetangeboten.

Menüs
45–70 €

Buffets
40–55 €

Sandwiches, Canapés & Fingerfood
3,50–6,50 € je Stück

Frühstück
26–34 €

Deli-Burger & Sandwiches
14–16 €

TERRA Business Lunch
18 €

VALENTINSTAG IM THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

CANDLELIGHT DINNER IM TERRA

Am 14. Februar 2019
um 18 Uhr

Das Team empfängt Paare am Valentinstag mit zwei besonderen Fünf-Gänge-Menüs: Vegetarisch oder für Fleischliebhaber. Beide Menüs sind mit viel Liebe aus besten regionalen Zutaten zubereitet.

Fünf-Gänge-Menü
65 € pro Person

VALENTINSTAG IM AQUA

Am 14. Februar 2019
ab 18 Uhr

Genießen Sie den Valentinstag mit allen Sinnen, denn Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Außergewöhnliche Kochkunst, ein perfekter Service und eine korrespondierende Weinbegleitung erwarten Sie. Lassen Sie sich zum Valentinstag von Sven Elverfeld und seinem Team mit einem exklusiven Menü verwöhnen.

Fünf-Gänge-Menü, inklusive
Champagner-Aperitif, Weinreise,
Kaffee, Wasser und Digestif
560 € für zwei Personen

Die Preise gelten pro Person und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Lieferung bzw. Abholung: Liefer- und Abholzeiten nach Angebot bzw. Absprache. Lieferungen im Stadtgebiet Wolfsburg 25 € pro Anfahrt und Fahrzeug; außerhalb des Stadtgebietes 1,30 € pro gefahrenem Kilometer und Fahrzeug. Bei Equipmentanmietung erfolgt eine separate Anlieferung, die je nach Ausmaß zusätzlich berechnet wird.

Bestellzeiten: Sie können Ihre Bestellung bis drei Werktage vor Veranstaltungsbeginn im The Ritz-Carlton, Wolfsburg, aufgeben.

VALENTINSTAGS-AFTERNOON TEA IN DER LOBBY LOUNGE

Am 14. Februar 2019
14 Uhr–17 Uhr

Der gemeinsame Nachmittag beginnt mit einem Glas Sekt aus dem Hause Siegloch. Begleitet von einer Auswahl an erlesenen Tees, serviert das Team der Lobby Lounge frischgebackene Scones, englische Tee-Sandwiches und Feines aus der Pâtisserie.

Ein Glas Sekt inklusive
34 € pro Person

AFTER-WORK SINGLE-PARTY IN DER NEWMAN'S BAR

Am 14. Februar 2019
ab 17:30 Uhr

Alle Dating-Apps können einpacken: Für Menschen auf der Suche nach der großen Liebe öffnet die Newman's Bar ihre Türen am Valentinstag. Mit Message-Wand und klassischen Nummern-Nachrichten lernt man neue interessante Menschen kennen. Wir sind nicht Amor, sorgen jedoch mit Cocktails und den Sounds von DJ HXL für die richtige Stimmung.

RESERVIERUNGEN

THE RITZ CARLTON,
WOLFSBURG
Tel. 05361 607 091 oder unter
ccr.wolfsburg@ritzcarlton.com

AQUA
Tel. 05361 606 056 oder unter
info@restaurant-aqua.com