

Die Autostadt-Restaurants

GESUNDE GERICHTE
FÜR JEDEN GESCHMACK



Foto: Anja Weber

Auf 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 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 unter **Tel. 0800 6116 600** oder restaurants@autostadt.de



Foto: Anja Weber



Foto: Kerstin Müller

LAGUNE

Täglich 8.30–21 Uhr

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

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Täglich 8.30–11 Uhr

Wir sind stolz auf unser Brot, die Brötchen und die Backwaren aus der hauseigenen Bäckerei. Bei uns ist ein Frühstücksei nicht einfach ein Frühstücksei: Ob Rührei mit Kräutern, Spiegeleier mit Speck oder Omelett mit Champignons – Sie haben die Wahl. Genießer finden Wurst, Schinken, Lachs, Käse und Salate genauso wie eine Vielfalt an Müslis und Konfitüren. Leckere Getränke runden unser Frühstücksbuffet ab. Starten Sie mit Kaffeespezialitäten, frischen Säften oder einem Glas Sekt in den Tag.

Frühstücksbuffet
19,50 € pro Person

Geburtsfrühstück
22,90 € pro Person

KUCHEN UND EIS DES MONATS AUS UNSERER HAUSEIGENEN MANUFAKTUR

September:

Eis: Zwetschge/Karamalisierte weiße Schokolade

Kuchen: Zwetschge-Zimt-Butterstreusel

Oktober:

Eis: Salzkaramel mit Haselnüssen

Kuchen: Birne-Helene-Torte mit Nusscrunch

BAO BUNS

September 2019
Täglich ab 17.30 Uhr

Die Bao Buns sind in der asiatischen Küche beheimatet und haben dort große Tradition. Sie sind das Pendant zu unseren Hamburger Brötchen, den Burger Buns.

Bao Bun Burger mit Pulled Beef, Chili-Mayonnaise und Cole-Slaw oder einen Bao Bun Burger mit pikantem Lachstatar und Asia-Remoulade und natürlich auch eine vegane Variante.

6,50 € je Burger

Weinempfehlung

Deutschen Riesling vom Weingut Wittmann

SCHWEIZER RÖSTI

Oktober 2019
Täglich ab 17.30 Uhr

Kulinarisches aus dem Schweizerland: Rösti. Die Rösti sind ein typisches Nationalgericht in der Schweiz. Wir servieren sie Ihnen in verschiedenen Variationen:

Rösti mit Rauchlachs und Gurkensalat

Rösti mit Zürcher Geschnetzeltes

Rösti mit gemischten Pilzen in Rahm

12,50 € je Rösti

Weinempfehlung

2017 Compleo Cuvée BlancVin de Pays Suisse Staatskellerei Zürich

ORIGINAL VW RINDS-CURRYWURST CLASSIC

Täglich ab 11.30 Uhr

Vor über 45 Jahren hatten die Volkswagen Mitarbeiter in der Pause zum ersten Mal eine Currywurst auf dem Teller. Damals wie heute kommt die „Volkswagen Currywurst“ – eine Bockwurst, keine Bratwurst – aus der werkseigenen Fleischerei in Wolfsburg. Gemacht nach dem ursprünglichen Rezept mit Rindfleisch, servieren wir Ihnen diesen Klassiker in der Lagune. Dazu reichen wir die original Currysauce „Number One“ und Pommes Frites.



Foto: Kerstin Müller

PIZZA AMANO

Täglich ab 11 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.

BUFFET MILANESE

September und Oktober
Donnerstag und Freitag
ab 17.30 Uhr

Bella, bellissima! Genießen Sie mit Freunden und Ihren Liebsten unser beliebtes Buffet Milanese aus dem Barolo ab sofort im Pizza AMano. Ein reichhaltiges, liebevoll zusammengestelltes Buffet von Antipasti. Dazu servieren wir Ihnen ein wechselndes warmes Gericht.

21,50 € pro Person

FAMILIENPIZZA

Täglich 11–20 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 circa einem halben Meter auf einem Brett serviert.

36 € inklusive 1 Liter hausgemachte Limonade

Unsere Empfehlung im September:
PIZZA LA BOMBA mit Roastbeef, Salat, Granatapfel und Chili-Mayonnaise.

12,50 €

Unsere Empfehlung im Oktober:
PIZZA VOM BRETT mit Thunfisch, Kapern und Zwiebeln.

14,50 €



Foto: Anja Weber

BEEFCLUB

Täglich 12–23 Uhr

Im BEEFCLUB genießen Sie mit Blick auf den Mittellandkanal die besten Fleischcuts ebenso wie vegetarische und vegane Gerichte vom Grill. Der BEEFCLUB ist der Spezialist für exzellentes Fleisch. Um möglichst alle Fleischteile des Tieres zu verwenden, finden Sie auf der Speisekarte auch immer wieder Gerichte, die nach der „Low and Slow“-Garmethode zubereitet wurden. An der Aperitif-Bar spielen Gin und Tonic die Hauptrolle. Viele verschiedene Sorten stehen zur Auswahl.

BUSINESS LUNCH

Montag–Freitag
12–15 Uhr

Genießen Sie in lockerem Ambiente – gerne auch draußen – unseren Businesslunch. Starten Sie mit unseren täglich wechselnden Mittagsgerichten genussvoll in die zweite Tageshälfte.

Inklusive Tafelwasser (0,5 Liter) und Espresso
17,50 € pro Person

BEEFCLUB FEELING IM SEPTEMBER

Täglich 17.30–23 Uhr

Vorspeise

Tomaten-Paprika-Salat / frische Kräuter / Parmesan cracker

Hauptgang

Kalbsrücken aus dem Ofen / Kräuter-Kartoffelpüree / gegrillter Kürbis

Dessert

Zwetschgenkompott / karamellisiertes weißes Schokoladeneis

38 € pro Person

BEEFCLUB FEELING IM OKTOBER

Täglich 17.30–23 Uhr

Vorspeise

geflämmte Ziegenkäsecreme / Kürbis / Akazienhonig

Hauptgang

Grillspieß / Kürbis-Kartoffel-Gratin / Pflücksalat / Peperonata

Dessert

Salz-Karamell-Nuss-Eis / Mandelcracker

38 € pro Person



Foto: Matthias Letzke

TAGUNGS & EVENTLOCATION

Das Chardonnay steht für Sie als Event-Location bereit. Ob Küchenparty, Kochkurse oder individuelle Veranstaltungen – sprechen Sie uns gerne an und wir planen mit Ihnen ein passendes Event.

KÜCHENBRUNCH AM SONNTAG

Jeden 1. und 3. Sonntag im Oktober und November
Jeden Sonntag im Dezember
11–15 Uhr

Starten Sie genussvoll in den Tag mit Bio-Produkten aus der Region – liebevoll zubereitet. Ebenso bieten wir Ihnen Produkte aus unseren hauseigenen Manufakturen wie zum Beispiel Brot und Brötchen, Pasta oder Eis.

45 € inklusive Getränkebegleitung

SCHOTTISCHER ABEND

Samstag 21. September 2019
ab 19 Uhr

Starten Sie mit einem schottischen Single Malt und den Klängen des schottischen Nationalinstruments, dem Dudelsack, in einen Abend voller Genuss und schottischer Lebenslust. Erfahren Sie die kulinarische Seite Schottlands mit typischen Speisen wie zum Beispiel Haggis, Lamm, Fisch und Meeresfrüchten. Lassen Sie sich vom Scottish Culture Club Peine e. V. mit Geschichten aus den Highlands durch den Abend begleiten. Wir reichen zu den Speisen regionale Getränke und lassen ihn mit landestypischen Desserts ausklingen. Prost oder wie die Schotten sagen: Slàinte mhath.

Inklusive Getränke
69 € pro Person



Foto: Shutterstock

SCHOTTISCHES FRÜHSTÜCK

Sonntag 22. September 2019
11–15 Uhr

Genießen Sie ein Frühstück der besonderen Art mit typisch schottischen Spezialitäten: von Porridge, Ham und Eggs, Baked Beans und Würstchen, über Haggis

und Blutwurst bis hin zu Kipper Hering und Lachs. Ein Whiskey und ein „Newcastle Brown Ale“-Bier dürfen neben Kaffee und frischen Säften ebenfalls nicht fehlen. Schottische Musik und Geschichten des Scottish Culture Club Peine e. V. verleihen dem Morgen die passende Stimmung.

Inklusive Getränke
49 € pro Person

FARM TO TABLE – EVENTVORSCHAU

Unter dem Motto „Farm To Table“ laden wir Sie zu verschiedenen kulinarischen Themenabenden in unsere Eventlocation Chardonnay ein:

Weitere Termine:

5.–6. Oktober ab 19 Uhr – Erntedank-Küchenparty mit dem Weingut Zwölberich
2. November – Kochworkshop „Abfischen“ mit Fischgut Riddagshausen
23. November – Kochworkshop „Wild“ mit Wildhandel Welle

WINTERLICHES BUFFET MIT ENTE

25. November–20. Dezember 2019
Donnerstag–Samstag
ab 18 Uhr
weitere Termin auf Anfrage

Unser Enten-Spezial für gemütliche Abende zu zweit oder mit Freunden: Beginnen Sie mit einer Essenz von Roter Bete, geräucherter Entenbrust auf lauwarmem Linsensalat oder mit mariniertem Gemüse. Genießen Sie dann Ente, täglich ofenfrisch zubereitet und von unseren Köchen vor Ihren Augen tranchiert. Wählen Sie dazu von unserem Buffet die passenden Beilagen wie zum Beispiel Klöße, Kartoffeln, Apfelrotkraut, Rosenkohl oder Marzipanäpfel. Unsere hausgemachten winterlichen Desserts, zum Beispiel ofenfrischer Apfelstrudel, Lebkucheneis oder Buchteln mit Vanillesauce, bilden den süßen Abschluss. Korrespondierende Getränke runden das gesamte Buffet ab.

69 € inklusive Getränkebegleitung
44 € exklusive Getränke

Reservierung

Bitte reservieren Sie online über www.autostadt.de oder telefonisch unter **0800 6 11 66 00**

BAROLO

Täglich 9–16 Uhr

Spüren Sie einen Hauch von Italien in unserer bio-zertifizierten Espresso-Bar. Trinken Sie ganz italienisch einen Espresso oder Aperitif am Tresen, nehmen Sie ein kleines Frühstück zu sich oder genießen Sie exzellente Antipasti. Zum Antipasti-Buffer gibt es frische, hausgebackene Focaccia.



Foto: Niele Martensen

DAS BROT.

Täglich 7.30–18 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.

Unser Monatsbrot im September:
Bratkartoffel-Speck Brot

Unser Monatsbrot im Oktober:
Lamfann – passend zur Oktoberzeit ein Brot mit Bier

Nachhaltig halbiert

Von 17.30 Uhr bis 18.00 Uhr können Sie unsere schon fertig belegten Brote und Sandwiches zum halben Preis erwerben.

Vorbestellung

Gerne nehmen wir Vorbestellungen für Brot und Brötchen entgegen.

Unsere Mitarbeiter erreichen Sie unter **0800 6116 600** oder online über restaurants@autostadt.de



Foto: Kerstin Müller

TACHOMETER

Montag–Samstag
8–18 Uhr
Sonn- und Feiertag
9–18 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: Kerstin Müller

LA COCCINELLA

Täglich 11–18 Uhr

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

The Ritz-Carlton, Wolfsburg

FÜNF STERNE SUPERIOR GENIESSEN

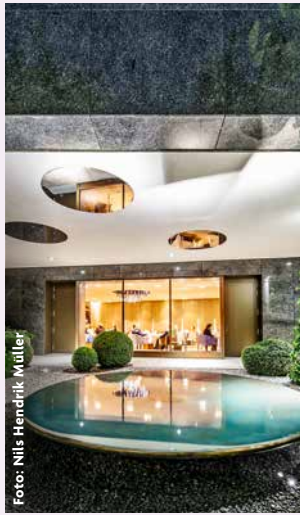


Foto: Nils Hendrik Müller

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.

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 Überraschungsmenü.

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

Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit



Foto: Rui Camilo

RESTAURANT TERRA

Täglich 18 – 22 Uhr
Montag – Freitag auch 12 – 14 Uhr

Saisonale Gerichte und naturbelassene Produkte aus der ganzen Welt: Lassen Sie sich von der kreativen Zubereitung überraschen. Die Jahreszeit bestimmt die Speisekarte und die Geschichte der Zutaten ist die Inspiration. Neben Fleisch- und Fischgerichten bilden vegetarische und vegane Speisen einen besonderen Schwerpunkt.

TERRA BUSINESS LUNCH

Montag – Freitag
12 – 14 Uhr

Das Küchenteam verwöhnt Sie mit überraschenden und natürlichen Gerichten.

Business Lunch

Ein Wasser (0,2l), ein Heißgetränk und Parkservice inklusive
18 € pro Person



Foto: Dirk Bruniecki



Foto: Deidi von Schaeven

NEWMAN'S BAR

GIN EXPERIENCE

Dienstag – Donnerstag
Täglich 19 – 22 Uhr

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: Jens Passoth



Foto: Quentin Dr

HAFENTERRASSE

SCHMANKERL-ABEND

28. September 2019
18.30 – 22.30 Uhr

O'zapft is! Herzlich willkommen zum Schmankerl-Abend. Genießen Sie die bayerisch-kulinarischen Klassiker der Oktoberfestzeit im stilvollem Ambiente unserer Hafenterrasse. Ob zünftig oder elegant, ob Dirndl, Lederhose oder Janker, werfen Sie sich in Ihr Fest-Outfit und erleben Sie einen Abend mit frisch gezapftem Festbier und Live-Musik.

95 € pro Person



Foto: Markus Spiske

CHAMPAGNER- UND JAZZ-BRUNCH

6. Oktober 2019, 20. Oktober 2019 sowie weitere Termine im November und Dezember
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 erefnes Brunchbuffet mit Live-Stationen und eine Austernbar. Das Duo Solid Jazz wird Sie mit den Musikrichtungen Swing, Blues und Soul begeistern.

89 € pro Person



Foto: Deleese Cook