

Die Autostadt Restaurants

GESUNDE GERICHTE
FÜR JEDEN GESCHMACK

Genießen Sie einen kulinarischen Ausflug in eines unserer Restaurants. Mit Hand und Herz kochen wir täglich frisch vital mit Fisch und Fleisch sowie vegetarisch und vegan mit rein pflanzlichen Bestandteilen. Pasta, Brot und Eis stellen wir in unseren Manufakturen nach traditioneller Handwerkskunst her. Und das, was nicht selbst erzeugt wird, verfeinern wir nach eigenen Rezepturen. Dabei sind die Zutaten, die wir für unsere Gerichte verwenden, überwiegend biologisch, regional und saisonal. Sie wurden mit Rücksicht auf Tierwohl und Umwelt fair erzeugt und gehandelt.

RESERVIERUNGEN

Für alle Autostadt Restaurants
unter **Tel. 0800 6116 600** oder
restaurants@autostadt.de



Foto: Kerstin Müller



Photo: 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

Geburtstagsfrühstück
22,90 € pro Person

GROSSE KUCHENAUSWAHL IN DER LAGUNE

Täglich 15–18 Uhr

Ab sofort finden Sie bei uns in der Lagune wieder eine große Auswahl unserer Klassiker: Ob Schwarzwälder Kirschtorte, Käsekuchen oder die Beertorte – für jeden Geschmack haben wir die richtige Auswahl. Genießen Sie dazu eine Tasse Kaffee oder eine andere Kaffeespezialität Ihrer Wahl.

KUCHEN UND EIS DES MONATS AUS UNSERER HAUSEIGENEN MANUFAKTUR

Januar:

Eis: Mandarine-Schmand
Kuchen: Zupfkuchen

Februar:

Eis: Lakritz
Kuchen: Green-Smoothie-Kuchen

FRISCHE MIESMUSCHELN

Jeden Mittwoch–Freitag
im Januar
ab 17.30 Uhr

Jedes Jahr auf's Neue sehr beliebt: frische Miesmuscheln mit Fenchel und Pernod, mit Wurzelgemüse in Weißweinsud oder aus dem Tomatensud. Dazu reichen wir ofenfrisches Knoblauchbrot.

14,90 € pro Portion
19,90 € als Buffet

Teilnahme nur mit Vorbestellung möglich

SPARERIBS MEET CHICKEN WINGS

Jeden Samstag–Dienstag
im Januar
ab 17.30 Uhr

Genießen Sie von unserem Buffet Spareribs vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein oder gegrilltes Chicken vom Bauckhof aus Klein Süstedt – frisch aus dem Ofen, pikant mariniert und schonend gegrillt. Dazu bieten wir Baked Potatoes mit Sour Cream und verschiedene frische Salate.

15,90 € pro Teller
22,90 € als Buffet

FLAMMKUCHEN

Jeden Mittwoch–Freitag
im Februar
ab 17.30 Uhr

Seinen Ursprung hat der Flammkuchen im Elsass, mittlerweile ist er auch in ganz Deutschland sehr beliebt. Probieren Sie in der Lagune den Klassiker oder eine saisonale Variante. Genießen Sie dazu ein Glas Hauswein.

„Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln
oder

„Saisonale Art“ mit Rote Bete, Walnüssen
und Ziegenkäse

11,50 € pro Portion
inkl. ein Glas Hauswein

HOMEMADE BURGER

Jeden Samstag–Mittwoch
im Februar
ab 17.30 Uhr

In der Lagune bekommen Sie leckere, hausgemachte Burger, bei deren Zubereitung wir besonders auf Gesundheit und Geschmack achten.

Genießen Sie zum Beispiel:

180 Gramm Beef Burger

Veggie-Burger oder Kabeljau-Burger

Dazu wählen Sie: Chili-Mayonnaise /
BBQ-Sauce / Knoblauch-Mayonnaise /
Curry-Mayonnaise

Schmorzwiebeln / Chester-Cheese / Gurkenscheiben / Tomatenscheiben / krosser Bacon / Blattsalate / Cole Slaw

Außerdem gibt es knusprige Pommes
Frites und Wedges.

14,90 € 1 Burger
19,90 € 2 Burger

HAPPY HOUR

Täglich 16–19 Uhr

Im Januar und Februar können Sie unsere Cocktail-Auswahl zwischen 16 und 19 Uhr zum halben Preis genießen. Ob ein klassischer Caipirinha oder etwas Fruchtiges – bei unserer Auswahl ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Foto: Nele Martensen

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.

FAMILIENPIZZA

Täglich 11–21 Uhr

Lassen Sie sich verzaubern von unserer großen Familienpizza mit Belag nach Wahl. Dazu servieren wir Ihnen einen Salat. 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

PIZZA-ETAGERE FÜR ZWEI

Täglich 11–21 Uhr

Wir servieren Ihnen eine Auswahl kleiner Pizzen auf einer Etagerer für zwei Personen. Dazu gibt es für jeden ein Glas Wein (0,1 Liter). Genießen Sie folgende drei Pizza-Variationen:

Ziegenkäse, Rote Bete, Honig, Senf, Feigen, Mozzarella und Schmand
Spinat, Mozzarella, Trüffelöl, Spiegelei
Ente, Rotkohl, Orangensauce, Kresse und Schmand

29 € für 2 Personen

BUFFET MILANESE

Januar und Februar

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.

21,90 € pro Person



Foto: Nele Martensen

BEEFCLUB

Montag–Freitag

Restaurant:

12–15 Uhr und 17–23 Uhr

Küche:

12–14.30 Uhr und 17.30–22 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertag

Restaurant: 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 werden. 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 unseren Business Lunch. Starten Sie mit unseren täglich wechselnden Mittagsgerichten genussvoll in die zweite Tageshälfte.

Inklusive Tafelwasser (0,5 Liter) und Espresso

17,90 € pro Person

BEEFCLUB MENÜ

IM JANUAR

Täglich 17.30–23 Uhr

Vorspeise

Hot Beef Tea mit bunter Gemüseinlage und Kräutern

Hauptgang

Paillard (Minutensteak) vom kanadischen Tafelspitz rosa gebraten mit Spitzkohl und Karotten-Kartoffelgratin auf Rahmsauerkraut mit Strohkartoffeln

Dessert

Schokoladenmousse / Himbeer-Passionsfrucht / Haselnussbiskuit

38 € pro Person

BEEFCLUB MENÜ

IM FEBRUAR

Täglich 17.30–23 Uhr

Vorspeise

Kartoffelsuppe mit Gartenkresse und Speckchip

Hauptgang

Ossobuco (italienisches Schmorgericht mit Kalbshaxe) mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse

Dessert

Bayrische Creme / karamellierte Haselnüsse / Sanddorngelee

38 € pro Person

BAROLO

Täglich 9–16 Uhr
Vom 3.–28. Februar 2020
geschlossen wegen
Verschönerungsarbeiten

Spüren Sie einen Hauch von Italien in unserer bio-zertifizierten Espressobar. 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.

ANTIPASTI

Unsere hausgemachten Antipasti orientieren sich an der Saison und an den Spezialitäten unserer Lieferanten. Lassen Sie sich überraschen oder stellen Sie sich Ihre Auswahl selbst zusammen. Dazu servieren wir Ihnen unsere selbstgebackene Focaccia.

Kleine Etagere 8,90 €
Große Etagere 16,50 €



Foto: Nele Martensen

DAS BROT.

Täglich 7.30–18 Uhr

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

Unser Monatsbrot im Januar:
Kürbisbrot

Unser Monatsbrot im Februar:
Sauerkraut-Speck-Brot

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

Das Tachometer ist der ideale Ort für eine Stärkung vor dem aufregenden Moment der Fahrzeugübernahme. In unserem Selbstbedienungsrestaurant mit Rundumblick findet sich geschmacklich ein Stück Heimat verschie-

dener Volkswagen Marken: das Kultprodukt – die Volkswagen Currywurst aus Wolfsburg, die Porsche Maultaschen aus Baden-Württemberg ebenso wie die bayerische Audi Weißwurst.

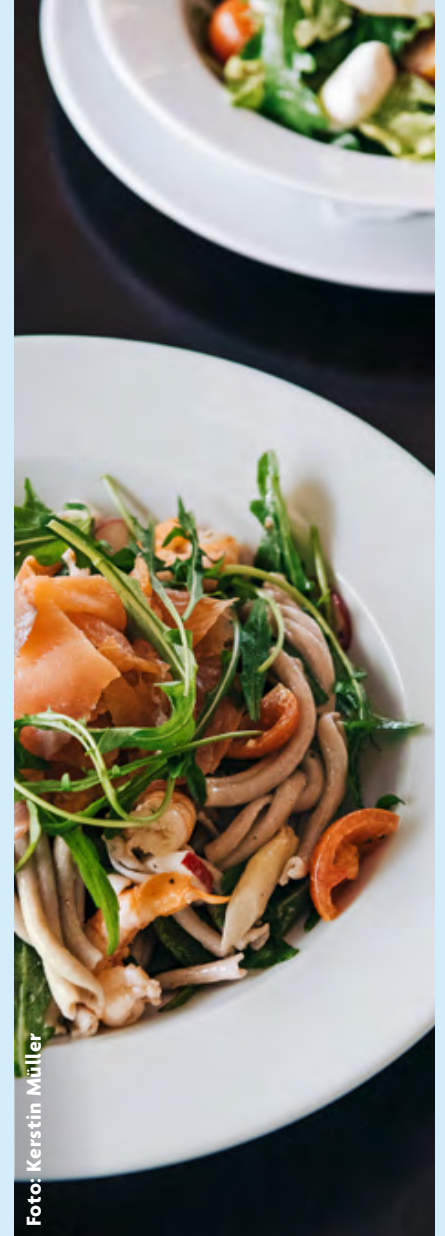


Foto: Kerstin Müller

LA COCCINELLA

Täglich 9–18 Uhr
Warme Küche bis 16 Uhr

Perfekte Pasta ist unsere Passion. Probieren Sie Nudelspezialitäten aus unserer hauseigenen, bio-zertifizierten Nudelmanufaktur. Hier werden alle Pasta-Spezialitäten selbst hergestellt – von Spaghetti über Maccheroni bis hin zu Spätzle ebenso wie weizenfreie Nudeln. Saisonalität und Frische spielen im Coccinella eine zentrale Rolle.

Valentins- menü



„ROSEN-DINNER“ BEEFCLUB

ab 18 Uhr

Aperitif

Rosen-Gin-Cocktail

Vorspeise

Maiscremesuppe mit gebratenen Garnelen, Milchschaum

Hauptspeise

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Rosmarinjus, Rotweinschalotten, Rosenkohl, Kartoffelgratin

Dessert

Mohn-Mascarpone-Schnitte mit Rosenblättern

42,90 € pro Person

„VALENTINSTAG“ IM TERRA

ab 18 Uhr

Vier-Gänge-Valentinsmenü mit einem Glas Champagner

65 € pro Person

„BUFFET IN LOVE“ IN DER LAGUNE

ab 18 Uhr

Verwöhnen Sie Ihre Liebste oder Ihren Liebsten mit einem Abend in romantischem Ambiente. Wir begrüßen Sie um 18.00 Uhr mit einem Cocktail und eröffnen im Anschluss daran unser Buffet mit vielen ausgesuchten Köstlichkeiten. Wir bieten Ihnen eine Rote-Bete-Cocos-Suppe, Vitello Tonnato, eine Antipasti-Auswahl, Haselnuss-Orangen-Lachs, einen Crevetten-Cocktail, Roastbeef mit grüner Sauce, Kalbsfilet, Kabeljau, Spitzkohl, Polenta, Ofengemüse, Rosmarinkartoffeln Bernaise, ein Gemüsecurry und Basmatireis. Das Finale bildet ein Dessertbuffet am Kalten Stein in Rot. Dort reichen wir frisch hergestelltes Eis am Stiel, kleine Himbertörtchen, Pralinen und zum Abschluss ein Rendezvous von Schokolade.

29,90 € pro Person

„MENUE TO SHARE“ PIZZA AMANO

ab 18 Uhr

Am 14. Februar ist Valentinstag: Zeit für schöne Stunden zu zweit! Überraschen Sie Ihren Liebsten oder Ihre Liebste mit einem „Menue to share“. Wir begrüßen Sie mit einem Valentinscocktail. Genießen Sie danach gemeinsam eine Antipasti-Etagere und eine Pizza für zwei. Abgerundet wird der Abend durch das Lieblingsdessert der Italiener – Tiramisu.

29,90 € pro Person

RESERVIERUNGEN

Alle Valentinsangebote erhalten Sie als Gutscheine im Vorverkauf. Die Gutscheine für die Abendangebote sind maximal 20 Tage nach Reservierung gegen Zahlung des Gesamtbetrages in der Lagune erhältlich.

The Ritz-Carlton, Wolfsburg

FÜNF STERNE SUPERIOR GENIESSEN

01/20



RESTAURANT AQUA

Dienstag – Samstag
18.30 – 20.30 Uhr

Das vom Guide Michelin mit drei 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



RESTAURANT TERRA

Täglich 18 – 22 Uhr
Montag – Freitag
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 Produkte von Klein- und Kleinstbetrieben einen besonderen Schwerpunkt.

WINZERDINNER

24. Januar 2020
ab 19 Uhr

Mit dem Weingut Wieninger: Fünf-Gänge-Menü und Weinbegleitung

160 € pro Person

TERRA BUSINESS LUNCH

Montag – Freitag
12 – 14 Uhr

Das Küchenteam verwöhnt Sie mit überraschenden und natürlichen Gerichten.

Business Lunch

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

SEITE 9



Foto: Deidi von Schaeuwen

NEWMAN'S BAR

Sonntag – Donnerstag
18 – 24 Uhr
Freitag – Samstag
18 – 1 Uhr

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

SUPER BOWL B&B (BURGER & BREW)

2. Februar 2020
ab 22 Uhr

Je ein Burger und ein Pitcher Bier.

45 € für zwei Personen



Foto: Delece Cook

HAFENTERRASSE

CHAMPAGNER- UND JAZZ- BRUNCH

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 Live-Stationen und eine Austerbar. Das Duo Solid Jazz begeistert Sie mit den Musikrichtungen Swing, Blues und Soul.

**89 € pro Person (an Feier- und
Adventstagen 98 € pro Person)**

Brunch 2020:

19.1.20 Connaisseur
2.2.20 Gastkoch
16.2.20 Connaisseur
1.3.20 Gastkoch
15.3.20 Connaisseur
29.3.20 Gastkoch
12.4.20 Osterbrunch
26.4.20 Gastkoch
10.5.20 Muttertagsbrunch
31.5.20 Pfingstbrunch

KATERFRÜHSTÜCK

1. Januar 2020

12 – 14.30 Uhr

Starten Sie in das Jahr 2020 mit einem ausgiebigen Katerfrühstück. Zu den klassischen Frühstücksangeboten servieren wir unter anderem Rollmops, Herings- und Krabbensalat, Bloody Mary und Power-Smoothies.

49 € pro Person



Foto: Janina Shatzke

LOBBY LOUNGE

Täglich 12 – 22 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

September – Mai
Täglich 14 – 17 Uhr

Begleitet vom persönlichen Lieblingstee, serviert das The Ritz-Carlton, Wolfsburg, beim Afternoon Tea in der Lobby Lounge auf liebevoll bestückten Etageren 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