

DIE AUTOSTADT RESTAURANTS

GESUNDE GERICHTE FÜR JEDEN GESCHMACK



Foto: Lenhard Kugeler

Genießen Sie kulinarische Ausflüge in unseren Restaurants. Mit Hand und Herz kochen wir täglich frisch und vital mit Fisch und Fleisch sowie vegetarisch und vegan. Pasta, Kaffee, Brot und Eis stellen wir in unseren Manufakturen nach traditioneller Handwerkskunst her. Und das, was nicht selbst erzeugt wird, verfeinern wir nach eigenen Rezepturen. Die Zutaten, die wir für unsere Gerichte verwenden, sind überwiegend biologisch, regional und saisonal. Sie werden mit Rücksicht auf Tierwohl und Umwelt fair erzeugt und gehandelt.

A

RESERVIERUNGEN

Buchungen für alle Autostadt Restaurants sind über die Website der Autostadt Restaurants und über OpenTable möglich.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

LAGUNE

FRÜHSTÜCKSBÜFETT

Täglich 8:30 bis 11 Uhr

Genießen Sie Brot, Brötchen und Backwaren aus der hauseigenen Manufaktur „Das Brot.“. Wählen Sie zwischen Rührei mit Kräutern, Spiegeleiern mit Speck oder Omelett mit Champignons. Dazu erwarten Sie Wurst, Lachs, Käse und Salate sowie verschiedene Müslis und süße Aufstriche, Kuchen und Getränke an unserem Frühstücksbüfett. Starten Sie zum Beispiel mit Kaffeespezialitäten, Säften oder Sekt in den Tag. **25,90 € pro Person**

SÜSSE SOMMER-SPECIALS AUS UNSERER MANUFAKTUR

Juli

- Eis: Limette-Minz-Eis
- Kuchen: Kirsch-Mandel-Schmandkuchen

August

- Eis: Joghurt-Heidelbeer-Eis
- Kuchen: Heidelbeer-Cheesecake

September

- Eis: Karamel-Latte-macchiato-Eis
- Kuchen: Mohn-Zwetschgen-Torte

* AUSSER AN DEN KONZERTTAGEN „LAGUNENBÜHNE“

JULI*

Die Matjeszeit hat begonnen. Vor allem im Norden ist der salzige Hering eine Delikatesse.

Gebackene Petersilienkartoffeln mit Matjes an Sauce „Hausfrauenart“ **9,90 €**

Matjes, grüne Bohnen, frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln an Remouladensauce **14,90 €**

AUGUST

Ab 5. August: Die frischen Pfifferlinge sind da!

Semmelklöße mit Pfifferling-Spinatrahm **16,90 €**

Gebratene Schupfnudeln mit krossem Speck, frischen Pfifferlingen und Kräutersauce **15,90 €**

SEPTEMBER

Mit dem Spätsommer startet wieder die Pilzseason. Unser Restaurant „Lagune“ bietet Ihnen Pilze in köstlichen Variationen, zum Beispiel:

Kartoffel-Waldpilz-Pfanne mit Zander **18,90 €**

Flammkuchen mit Schmand, Pfifferlingen, Sommertomaten und Lauchzwiebeln **13,90 €**



Foto: Lenhard Kugeler

FAMILIEN-BBQ

21. und 29. Juni, 19. und 26. Juli, 2. August, jeweils 18 bis 21 Uhr

Beim großen Grillbüfett bietet die „Lagune“ von köstlichen Grillspezialitäten und herzhaften Beilagen bis hin zu süßen Desserts alles, was zu einem perfekten Grillerlebnis dazugehört. So erwarten Sie zum Beispiel marinierte Hähnchen-Drumsticks, Spareribs, Bratwurst oder gegrillte Maiskolben. Außerdem gibt es mediterranen Pastasalat, marinierte Grillzucchini mit Feta, mexikanischen Salat im BBQ-Style, Ofenkartoffeln, Kartoffelecken und diverse Dips und Saucen. **39,90 € pro Person (Büfett satt) Kinder bis 14 Jahre zahlen 2 € pro Lebensjahr.**



Foto: Carina Adam



AMANO

Willkommen im italienischen Familienrestaurant in der Autostadt! Zelebrieren Sie die mediterrane Esskultur mit Pizza aus dem Steinofen, handgemachter Pasta, knackigen Salaten und köstlichen Desserts.

EINSCHULUNGSBÜFETT

10. August, 12 bis 15 Uhr
Schulstart macht hungrig! An unserem vielseitigen Büfett können Sie sich mit diversen Vorspeisen, Lasagne, Saltimbocca und anderen italienischen Leckereien stärken. Eine Auswahl von Desserts rundet den Gaumenschmaus ab.
36 € pro Person
Einschulungskinder sind eingeladen und essen gratis.

KINDERGEBURTSTAG

Ein Kindergeburtstag in unserem italienischen Restaurant kommt immer gut an. Auf das Geburtstagskind wartet übrigens eine Überraschung – und natürlich ein Geburtstagsständchen.
9,90 € pro Kind
Auf Wunsch bereiten wir einen Geburtstagskuchen mit Widmung vor: **19,90 €**
Das Geburtstagskind zahlt nichts.

UNSER KÜCHENCHEF RAGUSA EMPFIEHLT

PRIMAVERA ITALIANA

Juli*

- Maccheroni al Salmone: frischer Lachs, Zwiebeln, Kirschtomaten, Zucchini, Basilikum, Tomatensauce und Rucola **15,90 €**
- Pizza Carciofi: Artischockenherzen, Taleggio-Käse, Mozzarella, Prosciutto Cotto und Tomatensauce **13,90 €**

August (ab 5. August)

- Gnocchi alle verdure: Zucchini, Aubergine, Paprika, Kirschtomaten, Basilikumpesto, Rucola **12,90 €**
- Pizza Bresaola: Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Büffelmozzarella **15,90 €**

September

- Spaghetti ai Finferli: frische Pfifferlinge, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Tomatensauce, Speck, Rucola **14,90 €**
- Pizza ai Finferli: Tomatensauce, Mozzarella, frische Pfifferlinge, Kirschtomaten, Taleggio-Käse **13,90 €**

DREI-GÄNGE-MENÜ

Jeden Freitag und Samstag im September, ab 18 Uhr

Zur Begrüßung reichen wir Ihnen einen Aperitif.

Vorspeise
Pulposalat

Hauptgang
Spaghetti mit gebratenen Gambas in einer Trüffel-Sahnesauce

Dessert
Pannacotta mit Zwetschenröster

34 € pro Person

A

Bitte beachten Sie die Öffnungszeiten und Zutrittsregelungen an den Konzerttagen.

* AUSSER AN DEN KONZERTTAGEN „LAGUNENBÜHNE“

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

ESSZIMMER

IHR EVENT IM „ESSZIMMER“: PLATZ FÜR FEIERN MIT 30 BIS 100 GÄSTEN

Das „Esszimmer“ heißt Sie willkommen: Genießen Sie bei unseren Events schöne Momente mit Ihrem Team oder Ihrer Familie.

KÜCHENPARTY „SPÄTSOMMER“ 6. September, 19 bis 22 Uhr

In lockerer Atmosphäre verbringen Sie den Abend in der Küche – natürlich, ohne selbst zu kochen. Denn das machen unsere Köchinnen und Köche für Sie. Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen und lassen Sie sich von unserem Küchenteam Tipps und Tricks für zu Hause geben. Regionale und saisonale Köstlichkeiten bereiten die Kochprofis an Live-Cooking-Stationen für Sie zu. Mit kleinen Portionen und mehr Vielfalt überraschen wir Sie kulinarisch – von Fisch, Steaks und Geflügel über Pasta und Gemüse bis hin zu süßen Versuchsungen. Dazu gibt es eine Auswahl an passenden Getränken.

89 € pro Person
Inklusive Getränken
Individuell buchbar, Mindestteilnehmerzahl 20 Personen

BEEF CLUB FIRE & SALT

Unser „BEEF CLUB Fire & Salt“ hat nicht nur Fleisch zu bieten. Lassen Sie sich überraschen und begeistern!

MITTAGSSPECIAL

Donnerstag bis Montag, 12 bis 14 Uhr
Genießen Sie auf unserer Sonnenterrasse einen Sommersalat mit bunten Tomaten, Gurke, gegrillter Melone, Hausdressing und Rinderstreifen **14,50 €**

KONZERT-SPECIAL

An den Konzertabenden ab 17 Uhr
Grilled-Cheese-Steak-Burger mit Pommes frites **18,90 €**

BEEF & BEER 2.0

27. September, 18 bis 22 Uhr
Eine Symbiose aus Fleisch und Bier. Erleben Sie ein Vier-Gänge-Menü, zubereitet von unserem Küchenchef Justus Viedt und seinem Team. Ein Aperitif-Bier eröffnet den kulinarischen Abend. Zu den einzelnen Gängen gibt es außerdem jeweils ein passendes Bier.
99 € pro Person
Inklusive Aperitif, Mineralwasser, Bierbegleitung und Espresso

DAS BESTE SOMMER-BBQ-SPECIAL

Ab 9. August jeden Freitag im August
Unser bestes BBQ-Special, serviert aus dem BBQ-Smoker: Pork Ribs aus der Region, „low and slow“ mit Apfelholz geräuchert, BEEF CLUB Special Cut, Pulled Beef und Hähnchensteak. Dazu servieren wir Baked Beans, Pommes frites, Coleslaw und hausgemachte BBQ-Sauce.
59,90 € für 2 Personen

A

RESERVIERUNGEN

Buchungen für die Autostadt Restaurants „AMano“, „BEEF CLUB Fire & Salt“ und „Lagune“ sind über unsere Website und über OpenTable möglich. Reservierungen für die Locations „Das Brot.“, „Esszimmer“, „Erste Sahne“ und „Mondo Italiano“ nehmen Sie bitte über den Regiondo-Onlineshop vor.



Foto: Nils Hendrik Müller



Foto: Janina Spatzke



Foto: Janina Snatzke

ERSTE SAHNE

Das Café „Erste Sahne“ verwöhnt Sie mit frisch geröstetem Kaffee, Köstlichem aus der Konditorei und hausgemachtem Bio-Eis.

KAFFEE AUS EIGENER RÖSTUNG

Beste Bohnen, nachhaltig angebaut und in der hauseigenen Rösterei geröstet: Mit ganzer Leidenschaft bereiten wir Klassiker und trendige Kaffeespezialitäten für Sie zu. Kennen Sie zum Beispiel schon unseren erfrischend fruchtigen Nitro-infused Coffee? Das ist kalt gebrauter Kaffee aus unserer Röstung No. 3. Er wird mit Stickstoff aufgeschäumt und frisch gezapft. Vielleicht gönnen Sie sich auch noch ein Sahnetörtchen zum Kaffee? Das gibt's auch auf Bestellung zum Abholen im „Lagune Shop“.

VOLLMUNDIGES QUARTETT

Unsere vier exklusiven Kaffeemischungen „Espresso Pur“, „Espresso Mit“, „Wolfsburger Liebling“ und „Einzigartig“ können Sie übrigens auch in unseren Restaurants „Das Brot.“, im „AMano“ und im „Lagune Shop“ kaufen – für den Genuss zu Hause und auch ideal als Mitbringsel. Ein Teil des Erlöses fließt übrigens in ein Frauenprojekt in Nicaragua.



Foto: Leonard Kugeler

BROT DES MONATS

Juli

→ Dinkel-Oliven-Brot

August

→ Luftig-leichtes Rosmarin-Zitronen-Brot

September

→ Dinkel-Zucchini-Brot

ABENDBROT

Jeden Donnerstag im Juli und August, 18:30 bis 20:30 Uhr

Genießen Sie die Abendsonne am Wasser bei einem Glas Wein, ausgewählten Biokäsesorten und Brot aus unserer Manufaktur. Bei schönem Wetter können Sie auf der Terrasse Platz nehmen, bei ungemütlichem Wetter in der Bäckerei (Platz für bis zu 16 Personen).

**Ab 21,50 € pro Person
Inklusive Wein und Mineralwasser**

SOMMERSPECIALS

Juli bis September

„Intermezzo Bombastico“

Eisbecher für zwei zum Teilen: Schokoladen-Nuss-Nougat-Eis, Joghurteis, Erdbeereis, Vanilleeis, Monatseis, Zitroneneis, Eisschnee-Baiser, karamalisierte Haselnüsse, bunte Streusel, Erdbeersauce, Schokosauce, Schlagsahne **19,90 €**

Inklusive Kaffeespezialität nach Wahl

DAS BROT.

Wow, wie das duftet! Ofenfrisches Brot und leckere Brötchen backen wir meisterlich in unserer Hausbäckerei für Sie. Beim Einkauf können Sie sogar einen Blick in die Backstube werfen.

STOLZ AUF GOLD

Für unser Krustenbrot, Haselnussbrot, Dreikornbrot und Baguette haben wir die Bioland-Auszeichnung in Gold erhalten.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



Foto: Janina Snatzke

MONDO ITALIANO

Im „Mondo Italiano“, einer aufregenden Mischung aus Bar, Lounge und Café, dreht sich alles um die italienische Lebensart. Ein Gastraum und eine großzügige Außenterrasse laden zum Frühstück mit einem traditionell zubereiteten Espresso ein. Mittags servieren wir Ihnen italienische Sandwiches und Fingerfood. Am frühen Nachmittag können Sie italienische Dolci genießen. Zum Aperitivo erwarten Sie eine vielfältige Proseccokarte und venezianische Häppchen. Abends können Sie dank besonderer Events, Livemusik und großer Cocktailkarte gemeinsam den Feierabend einläuten. Alla salute!

SOMMERSPECIALS

Juli

→ „Cherry Blossom“ mit Marendry Kirschklikör, Zitronensaft, Zuckersirup und veganem Eiweißersatz **10 €**

August

→ „Milano Sun“ mit Mangosirup, Ananassaft und Prosecco **10,90 €**

September

→ „Mondo Choco Sour“ mit Makers Mark Whisky, Schokoladensirup, Zitronensaft und veganem Eiweißersatz **9,90 €**

THIRSTY THURSDAY

Donnerstag, 17 bis 19 Uhr

Am „durstigen Donnerstag“ überraschen wir Sie mit immer wieder wechselnden Cocktailkreationen **Cocktails und Longdrinks: 8,50 €**
Alkoholfreie Cocktails: 6 €

FIZZY FRIDAY*

Freitag, 16 bis 20 Uhr

Freitags wird es spritzig! Zu jedem Sprizz-Getränk gibt es wechselnde italienische Snacks wie Salzmandeln, Grissini oder grüne Oliven.

SATURDAY NIGHT FEVER*

Ab 10. August jeden Samstag, 17 bis 19 Uhr

So kann der Abend beginnen! Ob als Aperitif vor dem Restaurantbesuch oder für die ersten Drinks der Partynacht.

Cocktails und Longdrinks: 8,50 €
Alkoholfreie Cocktails: 6 €

MONDO ITALIANO NIGHT

30. August, ab 18 Uhr

Italien! Damit verbindet man Urlaub, Wohlfühlen und gutes Essen. Wer dieses Gefühl mit Freunden oder Familie teilen will, für den ist unser Serata Italiana genau das Richtige. Genießen Sie italienische Snacks vom Büfett in lockerer Atmosphäre, begleitet von guter Loungemusik.

**29 € pro Person (ohne Getränke)
Mit Voranmeldung**

SOMMERSPECIAL

Panzanella mit Pulpo

Italienischer Brotsalat mit Pfirsich, Tomate, Rucola und Pulpo **9,90 €**

Die Öffnungszeiten während des Sommerfestivals finden Sie unter autostadt.de/sommer.

Die regulären Öffnungszeiten sind unter autostadt.de/restaurants zu finden.

A

RESERVIERUNGEN

Buchungen für alle Autostadt Restaurants sind über die Website der Autostadt Restaurants und über OpenTable möglich.



THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

5 STERNE SUPERIOR GENIESSEN

Entdecken Sie das The Ritz-Carlton, Wolfsburg und erleben Sie ein Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit erstklassigem Service, einer Küche, die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, und einem außergewöhnlichen Spa-Bereich mit ikonischem Infinity-Pool.

Foto: Kerstin Müller

AURA

FRÜHSTÜCK IM „AURA“

Hochwertige Lichtinstallation, warme Farben und edle Wandverkleidung aus Travertin: Im „Aura“ fühlt man sich gleichermaßen willkommen und geborgen. Ein Mix aus natürlichen Materialien wie Stein, Kiesel, Holz und Metall schafft eine Atmosphäre zum Wohlfühlen; der prominente Kamin erinnert an ein Lagerfeuer. Sofas, Sitzcken, verschiedene Tischgrößen – durch die individuelle Aufteilung des Raumes haben wir sehr unterschiedliche private Lieblingsorte für Sie geschaffen. Genießen Sie unsere neue Auswahl an regionalen und internationalen Speisen und starten Sie mit einem Glas Champagner in den Tag.

50 € pro Person
Inklusive eines Glases Champagner
Kinder von 6 bis 11 Jahren: 25 €
Kinder unter 6 Jahren frühstücken gratis.

ASIA DO BRASIL

16. August, 19 Uhr

Bei gutem Wetter auf der Terrasse

Freuen Sie sich auf Spezialitäten der südamerikanischen Küche gepaart mit asiatischen Highlights – einmalige Kombinationen, die Sie so schnell nicht vergessen werden. Neben gegrillten Fleischspezialitäten aus Fernost und Brasilien erwarten Sie landestypische Cocktails und Spirituosen. Freuen Sie sich auf berühmte Spezialitäten wie Pekingente, argentinische Fleischspieß oder den Fischeintopf Moqueca – mit perfekter Drinkbegleitung.

129 € pro Person

FEIERN IM „AURA“

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Jubiläum: Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und Vorbereitung. Wir unterbreiten Ihnen Menü- und Büfettvorschläge und kreieren in unserer hauseigenen Patisserie einzigartige Torten für jeden Anlass. Natürlich auch für private Feiern bei Ihnen zu Hause.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

NEWMAN'S BAR

„DRINKS & VIBES“ MIT DJ TSOKA

9. und 23. August, ab 19 Uhr

Bei gutem Wetter auf der Terrasse

Jeden zweiten Freitag im Monat lädt Sie die „Newman's Bar“ zu „Drinks & Vibes“ ein. Die Beats von Newcomer DJ Tsoka gehen direkt ins Ohr und ziehen Tanzfreudige auf den Dancefloor. Bei klassischen Cocktails und Kreationen rund um unseren Newman's Gin können Sie bis Mitternacht feiern.

Eintritt frei

RESTAURANT AQUA

Chefkoch Sven Elverfeld ist bekannt für seine ganz eigene Küche. Seine Kochkunst offenbart er in wechselnden Menüs.

„MEINE VERBUNDENHEIT“

Persönliche Gerichte von Sven Elverfeld, inspiriert von seiner Heimat und seinen Reisen ins Ausland.

Ab 230 € pro Person

„NEUES ENTDECKEN“

Regionale und saisonale Produkte einmal ganz neu erleben: Sven Elverfeld schafft aus bekannten Zutaten überraschende Gerichte.

Ab 230 € pro Person

Mittwoch bis Samstag, ab 18 Uhr,
auf Anfrage und nach Verfügbarkeit,
Reservierung unter 05361 606056

CHAMPAGNERLAUNE

Mittwoch und Donnerstag, ab 18 Uhr,
auf Anfrage und nach Verfügbarkeit

Wie wäre es mit einem Überraschungsmenü, gezaubert von Chefkoch Sven Elverfeld? Wasser, Kaffee und eine Flasche Champagner (0,375 Liter) sind inklusive.

215 € pro Person
Inklusive Wasser, Kaffee und einer
Flasche Champagner (0,375 Liter)

TERRA

Montag bis Sonntag, 12 bis 14 Uhr
und 18 bis 21:30 Uhr

„Geschmackvolle Gerichte, die Spaß machen“ – so beschreibt Küchenchef Fabian Schröter seine deutsche Küche im „Terra“. Für die Gerichte werden Klassiker zeitgemäß und modern interpretiert, die verarbeiteten Produkte haben einen lokalen Bezug. Zum Beispiel beziehen wir Wild aus dem Gräflichen Forst von der Schulenburg. Die Zubereitung der Gerichte ist klar und auf das Wesentliche reduziert – Geschmack und saisonale Akzente stehen im Mittelpunkt. Die besondere Wohlfühlatmosphäre im „Terra“ entsteht durch persönliche Interaktion von Service und Küche mit den Gästen. Das Serviceteam ist locker, unkompliziert und herzlich und nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise.



Foto: Janina Snaatzke