

WEIHNACHTS- UND SILVESTERANGEBOTE

Foto: Nele Martensen

LAGUNE

FESTTAGSBÜFETT

**25. und 26. Dezember,
ab 12 Uhr**

Kommen Sie zum Festtagsbüfett in die Lagune. Es erwartet Sie eine reiche Vorspeisenauswahl, darunter eine fruchtige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, geräucherte Forelle und Wintersalate. Als Hauptgang servieren wir Ihnen Entenkeule, Krustenbraten oder Rindergulasch mit Kartoffelklößen, Kartoffelgratin und Gemüsebeilagen.

**39 € pro Person
(Büfett satt)**

KATERFRÜHSTÜCK

**1. Januar 2023,
10 bis 14 Uhr**

Für alle, die so richtig ins neue Jahr gefeiert haben. Zur Begrüßung gibt es eine Bloody Mary. Bei unserem Katerfrühstück dürfen Rollmops, eingelegte Heringe, eine Auswahl an Egg Muffins und eine kräftige Rinderbouillon natürlich nicht fehlen.

28,90 € pro Person

BEEF CLUB FIRE & SALT

WEIHNACHTSMENÜ

**25. und 26. Dezember,
12 bis 15 Uhr und 17 bis 22 Uhr**

Wie wäre es mit einem festlichen Menü in unserem BEEF CLUB? Als Vorspeise steht flambiertes Rindercarpaccio vom Drömlingsrind mit gepickeltem Wurzelgemüse und Grünkohlsalat mit Bacon-Vinaigrette auf der Karte. Es folgt eine Petersilienwurzelcremesuppe mit knusprigem Bacon sowie Chili- und Endivienpesto. Dazu passt als Hauptgang eine rosa gegrillte Entenbrust vom Demeterhof Bauck mit Orangen-Honig-Soja-Glasur, Beifußjus, Buchenpilzen, sautiertem Romanesco und Kartoffel-Parmesan-Trüffelstampf. Das Dessert: Zimt-Crème-Brûlée mit gebranntem Mandeleis und Salzkaramellflocken.

69 € pro Person

ESSZIMMER

WEIHNACHTSLUNCH

**25. und 26. Dezember,
12 bis 15 Uhr**

An den beiden Weihnachtstagen können Sie im Esszimmer festlich schmau-

sen und trinken. Zur Begrüßung reichen wir einen Cranberry-Rosmarin-Sprizz. Wählen Sie aus weihnachtlichen Spezialitäten vom kalt-warmen Büfett und winterlich duftenden Desserts.

49 € pro Person (Büfett satt)

AMANO

LA COLAZIONE DI NATALE

**25. und 26. Dezember,
8.30 bis 11 Uhr**

Wie in Italien: Genießen Sie am festlich eingedeckten Tisch typisch italienische weihnachtliche Frühstücksspezialitäten wie verschiedene Schinken-, Salami- und Käsesorten, Panettone, Cannoli, Tiramisu oder Eierspeisen. Kinder können sich süße und herzhaft Pizzen selbst belegen. Dazu gibt es italienische Kaffeespezialitäten, verschiedene Säfte und ein Glas Prosecco.

28,90 € pro Person

Die Weihnachts- und Silvesterangebote vom The Ritz-Carlton, Wolfsburg finden Sie auf Seite 11 und 12.

CRIME TIME



SIE SIND KULT.
SIE SIND SPANNEND.
SIE SIND ENTERTAINMENT PUR.

AM 14. UND 21. DEZEMBER GEHT UNSERE LEGENDÄRE
KRIMILESUNG MIT ROLAND KALWEIT IN DIE NÄCHSTE RUNDE.
SCHNELL KARTEN SICHERN: [AUTOSTADT.DE/CRIME-TIME](https://www.autostadt.de/crime-time)

DIE AUTOSTADT RESTAURANTS

GESUNDE GERICHTE FÜR JEDEN GESCHMACK

Genießen Sie kulinarische Ausflüge in unsere 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. 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.

A

RESERVIERUNGEN

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

LAGUNE

ADVENTSFRÜHSTÜCK

Ab dem 3. Dezember wird es in der Lagune an jedem Sonntag und an den Feiertagen wieder weihnachtlich. Freuen Sie sich jetzt schon auf Schinkenspezialitäten, Winter-Lachs, Zimtbuchteln mit Vanillesauce oder leckeren Apfelstrudel, die Sie am festlich gedeckten Tisch genießen können.

28,90 € pro Person

Online reservierbar über die Website der Autostadt oder im Restaurant-Shop der Autostadt Restaurants.

SÜSSE MONATSSPECIALS

Oktober: Eis: Walnuss-Ahornsirup
Kuchen: Frankfurter
Schnitte

November: Eis: Cranberry-Cheesecake
Kuchen: Käsekuchen mit
Cranberry und Streuseln

Dezember: Eis: Vanille-Rum
Kuchen: Himmelskuchen
mit Mandarinen und
Baiser

HERBSTLICHE FAMILIENSAMSTAGE

Oktober und November

KULINARISCHE FAMILIENANGEBOTE ZUM TEILEN

Ganzes Brathähnchen, in der großen Pfanne serviert (für 4 Personen) mit Kartoffelwedges, Kräuterquark und Krautsalat

34,90 €

Apfelschmarrn mit warmer Vanillesauce und Vanilleeis aus der eigenen Eismanufaktur

19,90 €

KINDERAKTIVITÄTEN

14 bis 17 Uhr

7. und 14. Oktober

Kindercocktail-Kurs mit den Barprofis aus dem Mondo Italiano (zwei alkoholfreie Cocktails mit frischem Obst)

21. und 28. Oktober

Halloween-Muffins verzieren und Drachencocktail mixen (drei Muffins und ein Cocktail pro Kind)

11. November

Zimtschnecken backen (vier Zimtschnecken pro Kind)

18. und 25. November

Backen mit Salzteig (acht Figuren als Baumschmuck für den Tannenbaum ausstechen und bemalen)

9,90 € pro Kind

für Kinder zwischen 5 und 10 Jahren
Standort: Spielecke Lagune

BAYERISCHER ABEND

21. Oktober, 18 bis 22 Uhr

Schmausen wie in Bayern: Vom Büfett gibt es leckere Vorspeisen wie geräucherte Forelle, Kartoffelsalat mit Radieschen oder Rinderkraftbrühe mit Markklößchen. Als Hauptgang servieren wir Schweinekrustenbraten, Käse-spätzle, geschmorte Haxen, Weißwurst mit Händlmaier's süßem Hausmachersenf und vieles mehr. Dazu passen Kartoffelklöße und Semmelbrösel, Blaukraut und Schwarzbiersoße perfekt. Der Klassiker Bayerische Creme darf als Dessert nicht fehlen.

27,90 € (Büfett satt)

BELGISCHE ABENDE:

MOULE FRITES UND WAFFELN

**4. und 18. November,
18 bis 22 Uhr**

Kennen Sie die Klassiker der belgischen Küche? Dann wird es Zeit: Genießen Sie vom Büfett leckere Vorspeisen wie Muschelsalate, geräucherten Fisch, Rauchsalmun oder Muschelsuppe. Als Hauptgang gibt es frische Miesmuscheln in drei verschiedenen Varianten (Tomate, Weißwein, Fenchel), die mit Pommes frites, Wedges, hausgebackenem Röstbrot, Aioli und Limettenmayonnaise kommen. Als Dessert servieren wir belgische Waffeln mit hausgemachter Eiscreme.

27,90 € (Büfett satt)

HERZHAFTES WINTERBÜFETT

Dezember, täglich ab 17.30 Uhr

Das verstehen wir unter einem richtig guten Winterbüfett: Als Vorspeise gibt es zum Beispiel eine fruchtige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen, norddeutschen Räucherfisch, norwegische Fjordforelle, winterliche Salate und eine Brotauswahl aus unserer Manufaktur Das Brot. Als Hauptgang

folgt in Apfelmost geschmorte Kalbs-haxe mit Preiselbeer-Jus, geräucherter Backschinken oder Winter-Kabeljau auf Rahmwirsing. Dazu servieren wir Apfel-Rotkohl, Grünkohl, Kartoffelgratin, Serviettenknödel, Kürbispüree und Orangen-Fenchel-Gemüse. Auch das Dessert ist ein Highlight: Orangen-topfen-Mousse mit Cranberry-Kompott.

27,90 € (Büfett satt)

HEXENHAUSBASTELN

3. Dezember, ab 15 Uhr

„Knusper, knusper, knäuschen, wer knusper an meinem Häuschen?“ Für den ersten Dezembersonntag hat sich unser Team einen märchenhaften Bastelspaß mit Lebkuchen, Marzipan und Zucker ausgedacht – und freut sich schon auf fantasievolle und kreative Kinder zwischen 5 und 12 Jahren.

14,50 € pro Hexenhaus

TEA-TIME

ZIEMLICH BRITISCH

**15. und 29. Oktober, 12. und
26. November, 15 bis 18 Uhr**

An jedem zweiten Sonntag im Monat begrüßen wir Sie zur Tea-Time. Nach einem Glas Prosecco servieren wir Ihnen eine liebevoll bestückte Etagere mit Tee-Sandwiches, Petit Fours sowie frisch gebackenen Scones mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade. Dazu gibt es verschiedene Heißgetränke..

Mit Voranmeldung

22,90 € pro Person



Foto: Lennard Kugeler



Foto: Henrik Heutgens

KINDERGEBURTSTAG

Feiern Sie Kindergeburtstag in unserem neu gestalteten Kinderbereich. Lehnen Sie sich zurück und überlassen Sie die Vorbereitung der Geburtstagsfeier einfach uns. Die Kleinen erwarten leckere Speisen, wie zum Beispiel Nudeln mit Tomatensauce, Currywurst mit Pommes frites oder Geflügelbällchen mit Sauce und Reis. Auf dem Tisch stehen Wasser und Apfelschorle bereit. Dazu gibt es eine Geburtstagsüberraschung und natürlich ein Geburtstagsständchen. Buchung über Open Table.

7,90 € pro Kind

Auf Wunsch ein Geburtstagskuchen mit Widmung: 14,90 €

Das Geburtstagskind zahlt nichts

AMANO

Das italienische Familienrestaurant in der Autostadt: Zelebrieren Sie die mediterrane Esskultur mit Pizza aus dem Steinofen, handgemachter Pasta, knackigen Salaten und köstlichen Desserts.

LA COLAZIONE: FRÜHSTÜCK À LA ITALIA

**Jeden Samstag und Sonntag,
8.30 bis 11 Uhr**

In den Tag starten wie in Bella Italia: Verschiedene Schinken-, Salami- und Käsesorten, Cannoli, Pannacotta und feine Eierspeisen gehören natürlich zu den italienischen Frühstücksspezialitäten im Amano. Kinder können sich

süße und herzhaft Pizzen selbst belegen. Dazu servieren wir italienische Kaffeespezialitäten, Säfte oder ein Glas Secco.

25,90 € pro Person

HERBSTSPECIAL

Oktober und November

Bambini Menü

Für die Kleinen gibt es wahlweise Kinderpizza zum Selbermachen oder Kinderpasta mit Tomatensauce oder zerlassener Butter. Dazu eine Apfelschorle (0,2 Liter) und ein Softeis aus der hauseigenen Eismanufaktur.

9,90 € pro Kind

Herbstliche Pizza

Herbstliche Pizza mit Tomatensauce, Mozzarella, Waldpilzen, Babyspinat und Gorgonzola

13,90 € pro Person

Herbstliche Pasta

Pasta alla zucca: Maccheroni mit Kürbis und Salbeibutter, Kernöl, Rucola und frisch geriebenem Parmesan

11,90 € pro Person

DEZEMBERSPECIAL

Aperitif

Hot Aperol

Pizza

Natale mit Schmand, Mozzarella, Ente und Rotkohl

24,90 € pro Person

Winterliche Pasta

Maccheroni, Salsiccia, Zwiebeln, Chili, Mascarpone, frische Petersilie und geriebener Parmesan

13,90 €

KINDERGEBURTSTAG

Ein Kindergeburtstag in unserem italienischen Restaurant kommt immer gut an. Es gibt eine Geburtstagsüberraschung und natürlich ein Geburtstagsständchen. Buchung über OpenTable.

7,90 € pro Kind

Auf Wunsch ein Geburtstagskuchen mit Widmung: 14,90 €

Das Geburtstagskind zahlt nichts

ESSZIMMER

IHR EVENT IN UNSEREM ESSZIMMER: PLATZ FÜR FEIERN MIT 30 BIS 100 GÄSTEN

Willkommen in unserem Esszimmer! Erleben Sie die schönste Zeit des Jahres mit unseren Events für Ihr Team oder Ihre Familie.

SANTA'S KITCHEN PARTY

Zu einer Küchenparty in der Weihnachtszeit gehören bei uns ein Vorspeisenbüfett, Suppen und weihnachtliche Spezialitäten mit Fisch, Fleisch oder vegan inklusive Beilagen. Festliche Desserts und begleitende Getränke runden den Abend ab.

Winterliche Salatauswahl

- Kartoffelsalat mit Kernöl, gerösteten Kürbiskernen und Feldsalat
- Rote-Bete-Salat mit Walnüssen und Ziegenkäse
- Salat vom Chicorée mit eingelegten Rosinen, Äpfeln, Blutorange und geräuchertem Lachs

Festliche Vorspeisen

- Geräucherte Gänsebrust vom Demeterhof Bauck mit Preiselbeerchutney
- Avocado-Tatar mit Granatapfelkernen und Fetakäse
- Vitello tonnato mit Kalb von den mecklenburgischen Salzwiesen mit Honig-Karotten, Parmesan und Mojo Verde

Suppe

- Kürbiscremesuppe mit einem Hauch Zimt und Granatapfel

→ Brotauswahl aus unserer Brotmanufaktur „Das Brot.“ mit Fassbutter

Hauptgang

- Knusprige, ofenfrische deutsche Bauernente
- Geschmorte Keule vom Reh aus dem Biosphärenreservat Drömling
- Zanderfilet, auf der Haut gebraten
- Kürbisrisotto im Wirsingmantel (vegan)

Beilagen

Hausgemachte Serviettenknödel, Apfel-Rotkohl, Wirsinggemüse, Speck-Rosenkohl, Kürbisgemüse, Kartoffelgratin

Dessert

- Lebkuchen-Pannacotta mit Orangen-Karamell-Sauce
- Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Punschkirschen
- Warmes Bratapfel-Spekulatius-Törtchen mit Punschkirschen (vegan)

Dauer: 4 Stunden

99 € pro Person

Inklusive Getränkebegleitung

FESTLICH IM ADVENT – UNSER DREI-GÄNGE-MENÜ

Genießen Sie ein festliches Adventsmenü in unserem weihnachtlich dekorierten Esszimmer.

Vorspeise

Carpaccio vom Reh aus dem Biosphärenreservat Drömling mit Grünkohlpesto, gehobeltem Parmesan und gerösteten Kürbiskernen

Hauptgang

Knusprige Brust und Keule von der ofenfrischen deutschen Bauernente, Orangenjus, Marzipanäpfel aus dem Alten Land, Preiselbeer-Rotkohl und gebratene Serviettenknödel

Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Punschkirschen und Vanilleeis aus der hauseigenen Eismanufaktur

45 € pro Person

Vegetarische und vegane Alternativen auf Anfrage

Getränkepauschalen: Möchten Sie Ihren Gästen eine Auswahl an Getränken bieten und dabei den Überblick behalten? Kombinieren Sie einfach unsere Angebote mit unseren Menü- und Büfettvorschlägen – buchbar in allen Restaurants ab 35 € pro Person.

WINZERDINNER-SPECIAL

27. Oktober, 18 bis 22 Uhr

Oui, in Champagnerlaune? Dann sollten Sie sich unser besonderes Winzerdinner im Esszimmer nicht entgehen lassen. Beim Fünf-Gänge-Menü erwarten Sie prickelnder Genuss von erlesenen Weingütern und eine kulinarische Reise durch die Champagne. Unser Champagnerprofi Harald Friedrich weiht Sie in die Geheimnisse der Weinberg- und Kellerarbeit des edlen Schaumweins ein.

139 € pro Person

Inklusive Champagnerbegleitung und Mineralwasser

SAVE THE DATE

Am 24. November findet das nächste Winzerdinner im Esszimmer statt.

MARTINSGANS-ESSEN

10. und 11. November, 18 bis 22 Uhr

In der Martinszeit kommen Gänsefans in unserem Esszimmer ganz auf ihre Kosten: Frisch zubereitet in unserer Live-Küche, servieren wir Ihnen ein Büfett rund um die Gans.

Aperitif

Sankt-Martins-Aperitif: Lassen Sie sich überraschen – natürlich auch alkoholfrei

Suppe

Klare Gänseuppe mit Gänsefleisch und Kräuterflädle

Vorspeisen

- Gänseleber-Glühweincreme an winterlichen Salaten mit karamellisierten Nüssen
- Hausgebeizter Orangen-Fenchel
- Lachs mit Meerrettich-Preiselbeer-Creme
- Grünkohl-Wintersalat mit Fetakäse
- Avocado und Apfelcrunch
- Geräucherte Pilze auf Rotkohl-Radicchio-Salat
- Geschmorte Feigen mit Parmaschinken
- Sellerie-Birnen-Waldorfsalat

Hauptgang

Knusprige, ofenfrische Gans, vor den Gästen tranchiert und mit Maronensauce serviert

Beilagen

- Rosenkohl, Grünkohl und Rotkohl
- Serviettenknödel, Kartoffel-Kürbis-Gratin

Dessert

Eis mit flambierten Äpfeln, Mandeln und Calvados

59 € pro Person

BEEF CLUB FIRE & SALT

Unser BEEF CLUB hat nicht nur Fleisch zu bieten. Lassen Sie sich überraschen und begeistern!

DAS BESTE – CHRISTMAS SPECIAL

November und Dezember,

Donnerstag bis Montag, ab 17 Uhr

An Weihnachten kommt im BEEF CLUB nur das Beste auf den festlich eingedeckten Tisch. Als Vorspeise servieren wir Beef- oder Avocado-Tatar, Büffelmozzarella mit gegrillten Zitrusfrüchten und den BEEF CLUB Gin-Lachs-Cut, dazu geröstetes Hausbrot und Butter aus unserer Manufaktur. Beim Hauptgang erwarten Sie die feinsten Beef-Cuts: der original BEEF CLUB Cut vom Angus-Ochsen, Rinderfilet vom schwarzen Angus, rosa gebratene Entenbrust und Hirschrücken aus dem Drömling vom Feuergrill zum Teilen. Begleitend gibt es leckere Beilagen, Grillgemüse und -saucen.

59 € pro Person

Ab 2 Personen

BEEF & WHISKY

24. November, 18 bis 22 Uhr

Diesen Freitag im November sollten Sie sich vormerken, denn da trifft im BEEF CLUB Genuss auf Genuss: So wie ein edles Stück Fleisch reifen muss, schmeckt auch ein reifer Whisky einfach besonders gut. An diesem Abend können Sie das schmecken.



RESERVIERUNGEN

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



Foto: Lennard Kugeler



Foto: Janina Snatzke

ERSTE SAHNE

Das Café Erste Sahne verwöhnt Sie mit frisch geröstetem Kaffee, Köstlichem aus der Konditorei und leckeren Eisbechern.

KAFFEE AUS EIGENER RÖSTUNG

Nachhaltig angebaut, beste Bohnen und in der hauseigenen Rösterei geröstet: Mit ganzer Leidenschaft bereiten wir Kaffee klassiker und Trendkaffee für Sie zu. Kennen Sie zum Beispiel schon unseren erfrischend fruchtigen Nitro-infused Coffee? Das ist kalt gebrauter Kaffee aus unserer Röstung No. 3, der mit Stickstoff aufgeschäumt und frisch gezapft wird. Vielleicht gönnen Sie sich auch noch ein Sahnetörtchen zum Kaffee? Die 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.“, AMano, Bisstro und im Lagune Shop kaufen – für den Genuss zu Hause und als Geschenk. Ein Teil des Erlöses fließt in ein Frauenprojekt in Nicaragua und in ein Schulprojekt in Mexiko.

GETRÄNKE-SPECIALS IM HERBST

Oktober und November

- Goldene Milch/Kurkuma-Latte **3,50 €**
- Pink-Chai-Latte **3,50 €**
- Pumpkin-Spice-Latte **4,50 €**

Dezember

- Heiße dunkle Schokolade mit Marshmallows und Sahne **5,20 €**
- Cappuccino à la Erste Sahne **3,50 €**
- Apfelstrudel mit Sahne und einer Kugel Vanilleeis **8,90 €**

KAFFEE-WORKSHOP IN UNSERER RÖSTEREI

Wie werden eigentlich aus Rohkaffee geröstete Kaffeebohnen? Das und vieles mehr erfahren Sie bei unserem Kaffee-Workshop. Beim Tasting erleben Sie die Vielfalt von Kaffeearomen mit allen Sinnen. Auch einen Einblick in die verschiedenen Zubereitungsarten bekommen Sie. Dann geht's ans Selbstmachen: Sie rösten eine unserer fünf Kaffeearten selbst und werden von uns in die „Latte Art“ eingeweiht. Und endlich das braune Gold genießen: Bei der Verkostung unserer Kaffeekreationen und -trends gibt es ein kleines Küchlein aus unserer Manufaktur und Snacks wie unsere Knusperstange oder Dinkelseele mit passendem Dip. Als Souvenir dieser Reise durch die Welt des Kaffees nehmen Sie Ihre Kaffeeröstung mit nach Hause.

59 € pro Person

Dauer: 2 Stunden

Geeignet für 8 bis 12 Personen

Für exklusive Buchungen 18 bis 20 Uhr zuzüglich Eintritt in die Autostadt

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. Lassen Sie sich immer wieder neu überraschen, zum Beispiel von unseren Bagelkreationen oder dem Low-Carb-Puck. Jeden Monat haben wir ein neues Brotspecial für Sie.

Oktober: Kürbis-Dinkel-Ring

November: Deftiges Kartoffelbrot

Dezember: Winterliche Aprikosen-Schoko-Stange

EVENT-BACKEN IN UNSERER MANUFAKTUR

2. November, 18.30 bis 21 Uhr

Wie unsere köstlichen Brote entstehen? Das können Sie an diesem Novemberdonnerstag hautnah erleben. Unser Bäckermeister und Brotsommelier Marcel Schlinga öffnet seine Backstube und empfängt Sie mit einem Aperitif. Werfen Sie einen Blick ins duftende Paradies und backen Sie gemeinsam ein winterliches Brot. Nicht

alle Geheimnisse unserer Manufaktur verraten wir, aber einige Tipps bekommen Sie. Genießen Sie dann bei einem Glas Wein Ihr selbst gebackenes Brot, dazu Käse- und Wurstspezialitäten von unseren Biohöfen.

59 € pro Person

Das Event-Backen findet ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen statt. Exklusive Buchungen im Dezember: Montag und Dienstag, ab 18.30 Uhr

MONDO ITALIANO

Im Mondo Italiano, einer aufregenden Mischung aus Bar, Lounge und Café, dreht sich alles um die italienische Lebensart. Ein lichtdurchfluteter 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 Prosecco-Karte und venezianische Häppchen. Abends wird der Treffpunkt am Mittelkanal dank Special Events, Live-Musik und großer Cocktailkarte zum perfekten Ort, um gemeinsam den Feierabend einzuläuten. Alla salute!

GETRÄNKESPECIALS

Oktober

→ Ingwer-Mandarinen-Limonata **5,50 € (0,5 Liter)**, **7,50 € (1 Liter)**

→ Pumpkin-Spice-Creamer **8,90 €**

November

→ Salted Caramel Apple Punch **10,90 €**

→ Chai-Sprizz **9,90 €**

Dezember

→ Winter-Aperol-Sprizz **9,90 €**

→ Glüh-Gin **7,50 €**

COCKTAIL-WORKSHOP ITALIAN BAR NIGHT

**16. Oktober und 20. November,
18 bis 22 Uhr**

Bei diesem Cocktail-Workshop machen Sie eine Reise durch die italienische Barkultur – von Turin über Portofino bis nach Rom. Bei einem Tasting lernen Sie die gemacklichten Nuancen von Spirituosen wie Wermut, Campari oder

Aperol kennen. Zusammen mixen wir dann verschiedene italienische Cocktailkreationen. Passend dazu gibt es leckere Snacks wie Focaccia, Tramezzini alla Carbonara, ofengeröstete Aubergine, Gorgonzola-Crostini und in Prosciutto gewickeltes Ofengemüse.

79 € pro Person

Der Workshop findet ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen statt.

FRÜHSTÜCK

Samstag und Sonntag, ab 9 Uhr

Genießen Sie ein leckeres Frühstück, serviert auf einer Etagere.

WINE ON WEDNESDAY

Mittwoch, ab 18 Uhr

Wein am Mittwoch? Warum nicht! Probieren Sie unsere ausgewählten italienischen Weine. Zu jeder Flasche Wein servieren wir eine Snackvariation.

THIRSTY THURSDAY

Donnerstag, 18 bis 20 Uhr

Das Wochenende ist definitiv in Sicht. Lassen Sie sich am Thirsty Thursday von wöchentlich wechselnden Cocktailkreationen überraschen.

Cocktails: 7,50 €

Alkoholfreie Cocktails: 5 €

FIZZY FRIDAY

Freitag, 16 bis 18 Uhr

Freitag wird es bei uns spritzig! Zu jedem Sprizz-Getränk gibt es wechselnde italienische Köstlichkeiten wie Salzmandeln, Grissini oder grüne Oliven.

SATURDAY NIGHT FEVER

Samstag, 20 bis 22 Uhr

Let's celebrate! Das geht am besten mit einer ausgedehnten Happy Hour von 20 bis 22 Uhr und cooler Musik. Die Nacht kann kommen!

Cocktails und Longdrinks: 7,50 €

Alkoholfreie Cocktails: 5 €

Ins Mondo locken zur monatlichen Afterworkparty nicht nur die wechselnden Getränkespecials und Snacks, sondern auch die ausgelassene Stimmung. Freuen Sie sich auf verschiedenste Mottos. Endlich abschalten und den Feierabend mit Freunden und Kollegen genießen.

HALLOWEEN AFTERWORK

24. Oktober, 18 bis 22 Uhr

GREAT TWENTIES PARTY

23. November, 18 bis 22 Uhr

APRÈS-SKI-PARTY

28. Dezember, 18 bis 22 Uhr

GENUSSPAKET

ENTE TO GO

Vom 23. November bis 22. Dezember jeden Donnerstag, zusätzlich am 23. Dezember in den Autostadt Restaurants erhältlich

Gäste haben sich spontan fürs Wochenende angekündigt? Keine Panik, wir helfen Ihnen! Sie bekommen die Ente zart vorgegart. Nur noch den Ofen vorheizen und circa 30 bis 45 Minuten bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen. Die Beilagen können Sie währenddessen erwärmen.

→ Fruchtige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

→ Ente gefüllt mit Wurzelgemüse

→ Kartoffelklöße, Apfelrotkohl, Grünkohl, Entensauce

→ Eine Flasche Rotwein

Einfach im Restaurant-Shop der Autostadt Restaurants bestellen und am vereinbarten Termin in der Brotmanufaktur „Das Brot.“ abholen. Bitte beachten Sie eine Vorbestellzeit von mindestens 24 Stunden.

72 € pro Paket (für 2 bis 3 Personen)



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.

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.

45 € pro Person

**Inklusive eines Glases Champagner
15 € für Kinder von 6 bis 11 Jahren**

BRUNCH

**8. und 22. Oktober, 12. und
26. November, ab 12.30 Uhr**

Der Jazzbrunch im The Ritz-Carlton, Wolfsburg ist legendär – und endlich aus der Sommerpause zurück! Ein Jazzduo mit Saxofon und Kontrabass begleitet Sie musikalisch, während unsere Küchenmeister Sie an Büfets und interaktiven Stationen kulinarisch überraschen. Freuen Sie sich unter anderem wieder auf Köstliches von der Livestation und auf saisonale Dessertspezialitäten.

109 € pro Person

ADVENTSBRUNCH

**3., 10., 17. und 25. Dezember,
ab 12.30 Uhr**

Ein besonderes kulinarisches Vergnügen in festlicher Atmosphäre ist der Adventsbrunch in unserem Restaurant Aura.

119 € pro Person

FEIERN IM AURA

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Jubiläum: Bei der Planung und Vorbereitung begleiten wir Sie gern. Wir machen Ihnen Menü- und Büfettvorschläge und kreieren in unserer hauseigenen Patisserie einzigartige Torten für jeden Anlass. Selbstverständlich auch für private Feiern bei Ihnen zu Hause.

NEWMAN'S BAR

Am Jahreswechsel hat unsere Newman's Bar von 21 Uhr bis 2 Uhr nachts geöffnet. Ein DJ legt auf und wird Sie ganz sicher auf die Tanzfläche locken. Getränke berechnen wir nach Verzehr. Der Eintritt ist frei.

Mittwoch bis Samstag, 19 bis 1 Uhr

Sie erinnern ein wenig an die geheimen Flüsterkneipen der 1920er-Jahre in den USA, in denen Hochprozentiges nur aus Teetassen getrunken wurde: unsere Newman's Bar. Ein wenig versteckt im The Ritz-Carlton, Wolfsburg gelegen, bietet sie Gästen eine intime Atmosphäre. Natürlich zelebrieren unsere Gin-Sommeliers ausgiebig den Spirituosensklassiker – als Signature-Drink, Longdrink oder pur. Auch der Martini erlebt eine Renaissance: In der Newman's Bar genießen Sie ihn in den beliebten Variationen.

RESTAURANT AQUA

Chefkoch Sven Elverfeld ist bekannt für seine außergewöhnlichen Gerichte. Für Sie kreiert er zwei neue Menüs.

„MEINE VERBUNDENHEIT“

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

Ab 215 € pro Person

„NEUES ENTDECKEN“

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

Ab 215 € pro Person

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

ROCKDINNER MIT „RADIO 21“

11. Oktober, ab 18 Uhr

Sechs-Gänge-Menü, korrespondierende Weine, Aperitif, Wasser, Kaffee und Digestif

395 € pro Person

KULINARISCHER JAHRESRÜCKBLICK

29. und 30. Dezember

12 Gänge **320 €** / Weinreise **255 €**

8 Gänge **260 €** / Weinreise **175 €**

SILVESTER

31. Dezember, ab 18 Uhr

Acht-Gänge-Menü, Aperitif, korrespondierende Weinreise, Wasser und Kaffee

595 € pro Person

**Wir schließen vom 16. bis 24. Oktober
und vom 23. bis 28. Dezember.**

LOBBY LOUNGE

Montag und Dienstag, 12 bis 23 Uhr

Mittwoch bis Samstag, 12 bis 22 Uhr

Sonntag, 12 bis 23 Uhr

Ein prasselndes Kaminfeuer, gemütliche Loungemöbel, ein Ausblick auf das Hafenbecken: Genießen Sie in ungezwungen-eleganter Atmosphäre Klassiker wie Clubsandwich, Caesar Salad und Currywurst. Darf es dazu eine Kaffeespezialität oder ein Glas Champagner sein?

AFTERNOON-TEA IM HERBST UND WINTER

Donnerstag bis Sonntag, 14 bis 17 Uhr

Oktober

Herbst-Afternoon-Tea

45 € pro Person

Kids-Afternoon-Tea

20 € pro Person

Ab 30. November:

Winter-Afternoon-Tea

45 € pro Person



Foto: Kerstin Müller



Foto: Schaefer Deidj



Foto: Dirk Bruniecki

TERRA

Dienstag bis Samstag, 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. Die Zubereitung ist klar und auf das Wesentliche reduziert. Hier stehen Geschmack und saisonale Akzente eindeutig 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.

Neu im Terra ist die Wildkarte. Freuen Sie sich auf Gerichte mit Wild aus dem Gräflichen Forst von der Schulenburg.

WEIHNACHTSDINNER

24. und 25. Dezember,
18 bis 21.30 Uhr

Drei-, Vier- oder Fünf-Gänge-Menü
und à la carte

**3 Gänge 65 €, 4 Gänge 80 €,
5 Gänge 85 €**

WEIHNACHTSLUNCH UND -DINNER

26. Dezember, 12 bis 14 Uhr und 18 bis
21.30 Uhr

Drei-, Vier- oder Fünf-Gänge-Menü und
à la carte

**3 Gänge 65 €, 4 Gänge 80 €,
5 Gänge 85 €**

SILVESTEREVENT MIT COOKING AM GAST VIA FABIAN/ALEX

31. Dezember, 19 Uhr

Unter dem Motto „Chefs at the Table“
lädt das Restaurant Terra zum kulinarischen
Ausklang des Jahres ein.

**195 € pro Person
Inklusive Weinbegleitung**

Mehr Details zu den Angeboten gibt es
unter 05361 607091 oder per E-Mail an
ccr.wolfsburg@ritzcarlton.com.

GANS TO GO

11. November bis 26. Dezember

Dieses besondere Angebot sollten Sie sich nicht entgehen lassen! Sie bekommen eine gefüllte und vorgegarte Gans (vier bis fünf Kilogramm) für vier Personen. Dazu gibt es hausgemachten Rotkohl, abgeschmeckt mit Vintage-Portwein, acht hausgemachte Kartoffelklöße, vier Bratäpfel mit Marzipan-Cranberry-Füllung, glasierte Maronen und Gänsejus. So schmeckt Weihnachten!

**279 € inklusive Wein
299 € mit doppelten Beilagen**