ANGEBOTE ZUM VALENTINSTAG

Das Fest der Liebenden machen wir in der Autostadt zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis.

LAGUNE

VALENTINSFRÜHSTÜCK
14. Februar, ab 8:30 Uhr
28,90 € pro Person

Genießen Sie am Valentinstag mit Ihren Liebsten ein Verwöhnfrühstück am romantisch gedeckten Tisch. Es erwartet Sie ein reichhaltiges Biobüfett mit frisch gebackenem Brot, Brötchen, Konfitüre und Butter, Wurst- und Käsespezialitäten, Rührei, gebratenem Speck, Lachs und vielem mehr.

Für alle Verliebten gibt es eine kleine Überraschung.

BEEF CLUB FIRE & SALT

VALENTINSDINNER
14. Februar, ab 18 Uhr
59 € pro Person

Vorspeise zum Teilen
- Dry-Aged-Angus-Beef-Tatar vom mecklenburg-vorpommerschen Salzwiesenrind
- Ziegenkäsetörtchen mit Butternusskürbis sowie Gelber und Roter Bete, dazu Olivenöl Extra Vergine, alter Balsamico und eine Spur Zitronensalz
- Avocadotatar mit Murray-River-Salz-Flocken, Fetakäse, gegrilltem Kürbis, Tomate, Basilikum und Grünkohl-Orangen-Pesto mit Walnüssen

Hauptgang zur Wahl
Fisch: Gegrillter Skrei mit Beurre blanc und einer Spur Wikingersalz
Fleisch: Dry Aged BEEF CLUB Cut, in Asche gereift und rosa gegrillt, dazu Whiskeysauce und feuergeröstete rote Pfefferbeeren

Beilagen
- Gegrillte Purple-Haze-Möhren
- Buchenpilze
- Kürbis-Butter-Püree
- Süßkartoffelchips

Dessert zum Teilen
Red-Velvet-Brownie mit Cheesecakefüllung, weißem Schokoladen-Pistazien-Eis und einer Spur Fleur de Sylt

AMANO

VALENTINSDINNER
14. Februar, ab 18 Uhr
39 € pro Person

Vorspeise zum Teilen
Lachstatar mit Gurke, Apfel und Zitrusöl auf Avocadocreme, dazu Vitello tonnato und ofengebackener Kürbis mit Gorgonzola

Hauptgang
Ravioli del amore: Gebratene Rinderfiletspitzen, Rote-Bete-Mascarpone-Sauce, dazu mit Rucola, Ricotta und gezupfter Büffelmozzarella gefüllte Ravioli

Dessert
Himbeer-Vanille-Pannacotta mit Lollies

ESSZIMMER

VALENTINSDINNER
14. Februar, ab 18 Uhr
59 € pro Person

Vorspeise zum Teilen
- Rindercarpaccio vom Schwarzen Angus mit Parmesan, Rucola und Zitronenmelisse-Pesto
- Sashimi vom hausgeräucherten Gin-Lachs von den schottischen Orkney-Inseln, Preiselbeer-Meerrettich-Creme
- Feldsalat mit karamellisierten Äpfeln aus dem Alten Land und gerösteten Nüssen

Hauptgang
Rosa gegartes Umi-Roastbeef unter einer Walnuss-Kräuter-Kruste mit Portweinjus, sautierten Kräuterseitlingen, glasiertem Kürbis und Macairekartoffeln

Dessert
New York Cheesecake mit Cranberry-Espuma, dunkler Schokoladenmousse und Salzkaramell-Eis

FRÜHLINGSERWACHEN

WO FREUDE ERBLÜHT UND VIELFALT ERSTRAHLT: OSTERN IN DER AUTOSTADT

Tauchen Sie ein in unvergessliche Frühlingsmomente. Vom 16. März bis 1. April erwarten Sie abwechslungsreiche Angebote rund um das Osterfest.

autostadt.de/fruehling

DIE AUTOSTADT RESTAURANTS

GESUNDE GERICHTE FÜR JEDEN GESCHMACK

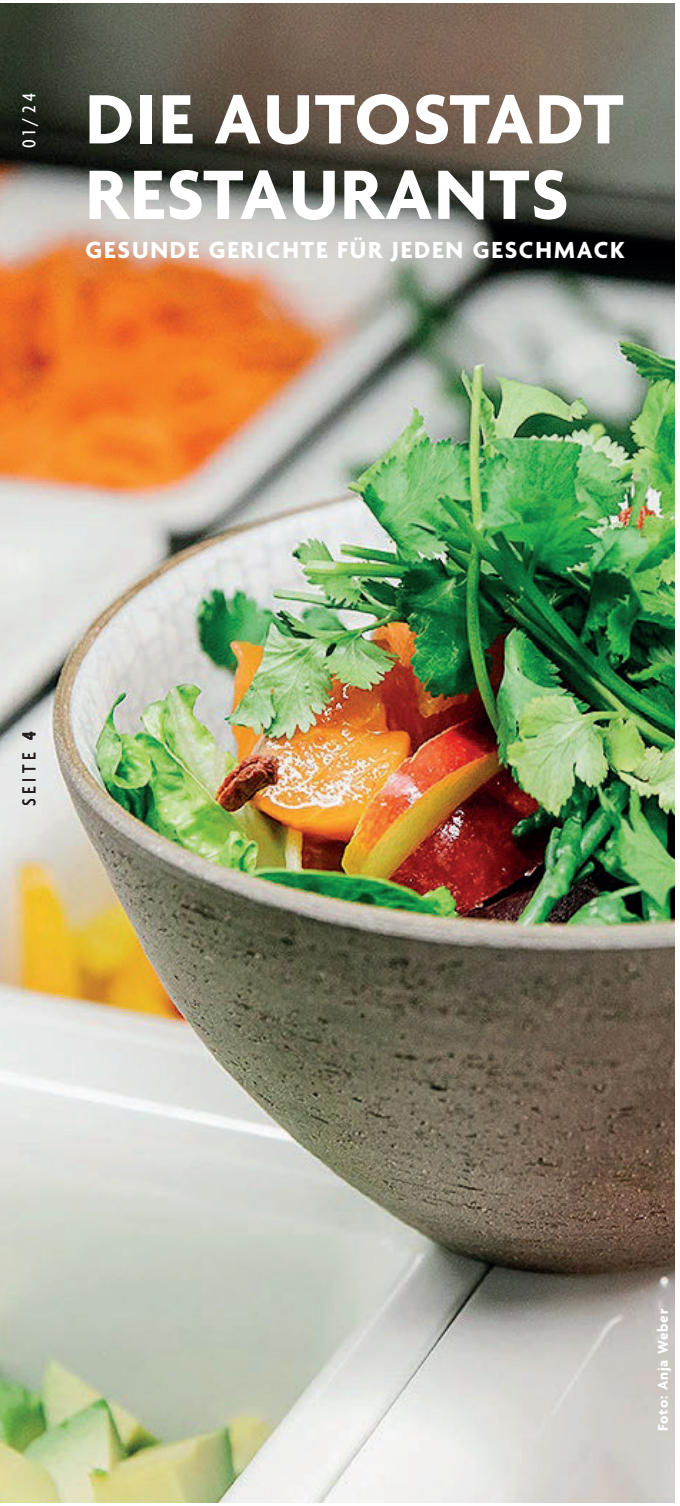

Foto: Anja Weber

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

OSTERFRÜHSTÜCK
Ostersonntag und Ostermontag, 8:30 bis 11 Uhr
28,90 € pro Person

OSTERBÜFETT
Ostersonntag und Ostermontag, ab 12 Uhr
34 € pro Person (Büfett satt)

FITMACHER-FRÜHSTÜCK
Januar und Februar
Nach den festlichen Schlemmertagen darf es auch mal wieder leichter sein. Also raus aus dem Winterblues und energiereich in den Tag starten: Genießen Sie von unserem Büfett leckere Oats- und Porridge-Variationen, herzhafte Shakshuka, frisch gepresste Säfte, Smoothies, Haferkekse oder frisch gebackene Mandelpancakes.
25,90 €

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

SÜSSE MONATSSPECIALS
Januar
→ Kefir-Sanddorn-Rosmarin-Eis
→ Baklava-Strudelteig mit Vanillecreme und Cranberrys

Februar
→ Buttermilch-Zitronengras-Eis
→ Steppdeckenkuchen vom Blech mit Mohn und Quark

März
→ Tonkabohne-Eierlikör-Eis
→ Rüblikuchen mit Creme

KINDERAKTIVITÄTEN
13. und 27. Januar
Winterliche Cupcakes verzieren
10. und 24. Februar
Gnocchi selber machen
9. und 23. März
Süße Osterhäschen aus Hefeteig
9,90 € pro Kind
Für Kinder von 5 bis 10 Jahren
Standort: Spielecke Lagune

BUNTE WINTERBOWLS
Januar und Februar, täglich ab 11:30 Uhr
Sie sind bunt, lecker und machen gute Laune: Mit unseren Winterbowls kredenzen wir Ihnen eine warme herzhafte Schüssel voller winterlicher Aromen – von würzig mariniertem Kürbis über geröstetes Gemüse bis hin zu nussigem Quinoa.
Ab 10,90 € pro Person

TEA-TIME
21. Januar, 4. Februar, 18. Februar, 3. März und 17. März
Ziemlich britisch: Nach einem Glas Prosecco servieren wir Ihnen eine liebevoll bestückte Etagere mit Sandwiches, Petit Fours sowie frisch gebackenen Scones mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade. Dazu gibt es verschiedene Heißgetränke.
22,90 € pro Person

BELGISCHE ABENDE
MOULES FRITES & WAFFELN
13. und 27. Januar, 18 bis 22 Uhr
Genießen Sie vom Büfett leckere Vorspeisen wie Muschelsalate, geräucherten Fisch, Rauchlachs oder Muschelsuppe. Als Hauptgang gibt es frische Miesmuscheln in drei Varianten (Tomate, Weißwein, Fenchel), dazu Pommes frites, Wedges, hausgebackenes Röstbrot, Aioli und Limettenmayonnaise. Die Krönung: belgische Waffeln mit hausgemachter Eiscreme.
29,90 € pro Person (Büfett satt)

DIE GROSSE SCHNITZELEI
Jeden Samstag und Sonntag, im März ab 11:30 Uhr
Da schlagen die Herzen aller Schnitzelfans höher: Wir servieren unsere köstlichen Schnitzelvariationen vom Kalb, Schwein, Rind und Geflügel. Passend dazu gibt es Beilagen, Salate und leckere Saucen.
Ab 16,90 €

Foto: Carina Adam

Foto: Mövenpick Marché

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 auf der Internetseite der Autostadt.
7,90 € pro Kind
Auf Wunsch ein Geburtstagskuchen mit Widmung: 14,90 €
Das Geburtstagskind zahlt nichts

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.

OSTERFRÜHSTÜCK
Ostersonntag und Ostermontag, 9 bis 11 Uhr
28,90 € pro Person

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 herzhafte Pizzen selbst belegen. Dazu servieren wir italienische Kaffeespezialitäten, Säfte oder ein Glas Secco.
25,90 € pro Person

WINTERLICHE PIZZA- UND PASTA-SPECIALS
Januar
- → Pizza Invernale: Schmandsauce, Mozzarella, Kartoffeln, rote Zwiebeln, Gorgonzola **13,90 €**
- → Maccheroni ai 4 formaggi: Gorgonzola, Pecorino, Parmesan, Mozzarella **11,90 €**

Februar
- → Pizza Frutti di Mare: Tomatensauce, Mozzarella, Frutti di Mare, Porree, Rucola, Chiliöl **14,90 €**
- → Pasta Ripiena: Ravioli mit Spinat und Ricotta, Trüffelsauce, Babyspinat, eingeweckte Tomaten, Parmesan **13,90 €**

März
- → Pizza Mortadella: Schmandsauce, Mozzarella, Kartoffeln, Mortadella, Rucola **13,90 €**
- → Pasta Romanesco: Fregola-Nudeln, Romanesco-Bärlauch-Pesto, Parmesan **11,90 €**

PIZZA DI FAMIGLIA
Januar bis März
Für Familien backen wir eine Pizza im XXL-Format. Stellen Sie Ihre Pizza mit einem Durchmesser von 60 Zentimetern selbst zusammen und wählen Sie drei Zutaten: Salami, Kochschinken, Thunfisch (MSC), Champignons, Artischocken, Kürbis, Zwiebeln, Rucola, Oliven, Mais, Kürbis, Süßkartoffel, Parmesan, Pecorino. Dazu servieren wir eine große Schale frischen Blattsalat.
34 € für 4 Personen

BELLA ITALIA
26. Januar, 16. Februar und 22. März, ab 18 Uhr
Die Magie Italiens können Sie bei jedem Bissen unserer handgemachten und traditionellen Teigspezialitäten erleben. Begeben Sie sich bei unserem Drei-Gänge-Wintermenü auf eine unvergessliche kulinarische Reise. Buon appetito!
34 € pro Person

KINDERGEBURTSTAG
Ein Kindergeburtstag in unserem italienischen Restaurant kommt immer gut an. Es gibt eine Geburtstagsüberraschung und natürlich ein Geburtstagsständchen.
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
Unser Esszimmer heißt Sie willkommen: Genießen Sie bei unseren Events frohe Momente mit Ihrem Team oder Ihrer Familie.

GRÜNKOHLESSEN
4. Februar, 12 bis 15 Uhr
Das vitaminreiche Wintergemüse ist der Fitmacher in der kalten Jahreszeit! Wir reichen dazu ganz klassisch Bregenwurst, Kassler und Bauchfleisch sowie verschiedene Kartoffelsorten.
29 € pro Person (Büfett satt)

WINZERDINNER
23. Februar und 29. März, 18 bis 22 Uhr
Freuen Sie sich auf ein exklusives Fünf-Gänge-Menü passend zur Jahreszeit. Ausgewählte Weine begleiten das winterliche Dinner. Sie bekommen einen Einblick in die Geheimnisse unserer Küche sowie in die Weinberg- und Kellerarbeit unseres Winzers.
89 € pro Person

OSTERLUNCH
Ostersonntag und Ostermontag, 12 bis 15 Uhr
49 € pro Person (Büfett satt)

BEEF CLUB FIRE & SALT

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

Kreativpause vom 8. bis 14. Januar 2024

SUPERBOWL-BURGERDAY
11. Februar, ab 17:30 Uhr
Kein Superbowl ohne Burger! Zum größten Sportevent der Welt gibt es Steakhouse-Cheeseburger, serviert im hausgemachten Burgerbrötchen und mit 180 Gramm frisch gewolftem Rindfleisch, Käse, Ofenzwiebeln, unserer geheimen Burgersauce, Mayonnaise, Tomate, Blattsalat und Pommes frites. Dazu passt ein frisch gezapftes Bier (0,3 Liter) vom Fass.
17 € pro Person

BEEF & WINE

15. März, 18 bis 22 Uhr
Freuen Sie sich auf eine exklusive Genussnacht bei Beef & Wine! An diesem Freitag entführt Sie Grillmeister Justus Viedt mit seinem raffinierten Fünf-Gänge-Menü in die Welt von Feuer & Salz, mit edlen Steak-Cuts. Entdecken Sie dabei die erlesene Vielfalt der neuen Weinkarte, sorgfältig und mit viel Liebe zusammengestellt von unserem Gastgeber Viktor Kubiak. Seien Sie unser Gast und lassen Sie sich von einer Nacht voller exquisiter Geschmackserlebnisse verzaubern!
90 € pro Person
Inklusive Mineralwasser und Wein

OSTER-SPECIAL

Ostersonntag und Ostermontag, ab 12 Uhr
An den Osterfeiertagen können Sie bei uns in Genuss schwelgen: Gönnen Sie sich raffinierte Vorspeisen, besondere Fleisch-Cuts, Gemüse vom Grill und Bärlauch-Kartoffelstampf. Verführerische Desserts runden den Gaumenschmaus ab..
59 € pro Person

A

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

Foto: Janina Snatzke

Foto: Carina Adam

Foto: Kai Schelenz

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 Kaffeeklassiker 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.

WINTERSPECIALS

Januar und Februar

→ Weiße Spekulatiusschokolade: Milch, weiße Schokolade, Spekulatiusgewürz **4 €**
→ Wintergewürzkaffee: Kaffee, Vanillesirup, Milch, Kardamom, Zimt, Sahne **4 €**
→ Lillet-Winter-Thyme: Lillet Blanc, Birnensaft, Tonic Water, Zimt, Zitronensaft, Thymian **7 €**
→ Iced-Ananas-Matcha: Grüntee-Latte, Ananassaft, Matcha, Kokosmilch, Ingwer, Wasser **4 €**

KAFFEE UND APFELSTRUDEL

Winterzeit ist Apfelstrudelzeit. Diese klassische Wiener Mehlspeise ist aus keinem Kaffeehaus wegzudenken. Genießen Sie unseren frisch gebackenen Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne, dazu servieren wir Ihnen ein Heißgetränk nach Wahl.
9,90 €

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.

BROT DES MONATS

Januar

→ Hirse-Quinoa-Brot aus Dinkelmehl

Februar

→ Würziger Wolfsburger aus 100 Prozent Roggenmehl

März

→ Frühlingsseele aus Dinkelmehl

BROTBACKKURS „DINKEL, EMMER, EINKORN"

22. Februar, 17:30 bis 21:30 Uhr
Die Getreidesorten Dinkel, Emmer und Einkorn werden immer beliebter. Ob als Mehl, Schrot oder Flocken: Sie sind in der Küche vielfältig einsetzbar. In unserem Brotbackkurs erweitern Sie Ihre handwerklichen Fähigkeiten. Experimentieren Sie mit den alten Getreidesorten und halten Sie am Ende ein leckeres selbst gemachtes Brot mit leicht nussigem Aroma in den Händen.
89 € pro Person
Für 8 bis 10 Personen
Dauer: circa 3,5 Stunden
Inklusive Begrüßungsgetränk, Wein, Mineralwasser und belegter Backwaren

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 Mittellandkanal dank Special Events, Livemusik und großer Cocktailkarte zum perfekten Ort, um gemeinsam den Feierabend einzuläuten. Alla salute!

PROSECCO-FRÜHSTÜCK

Ostersonntag und Ostermontag, 9 bis 11 Uhr
Starten Sie doch mit einem besonderen Frühstück in die Ostertage: Im Mondo Italiano servieren wir Ihnen ein reichhaltiges Frühstücksbüfett mit italienischen Frühstücksspezialitäten und Panettone. Die Sitzplätze sind begrenzt!
28,90 € pro Person

WINTERSPECIALS

Januar

→ Mandarino-Mojito **9,90 €**
→ Gratinierter Spaghettikürbis mit Parmesan und gebratenen Champignons **8,90 €**

Februar

→ Big Gino mit Kräutern und Birne **9,90 €**
→ Carpaccio von Roter und Gelber Bete mit Ziegenkäse und Feldsalat **8,90 €**

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, 17 bis 19 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 €

AFTERWORK-PARTY MIT DJ

Jeden letzten Donnerstag im Monat
Ins Mondo Italiano locken jeden Monat wechselnde Getränkespecials, Snacks und ausgelassene Stimmung unter verschiedensten Mottos. Einfach abschalten und den Feierabend mit Freunden und Kollegen genießen.

DIE 2000ER-PARTY

25. Januar, 18 bis 22 Uhr

PRETTY IN PINK LADIES NIGHT

29. Februar, 18 bis 22 Uhr

HAVANA LATIN NIGHT

28. März, 18 bis 22 Uhr

SCHOKOLADENFONDUE

Jeden Sonntag im Februar und März, 15 bis 18 Uhr (mit Voranmeldung)
Echtes Soulfood für die Wintermonate: unser Schokoladenfondue mit zartschmelzender Schokolade, Früchten, Marshmallows, Salzbrezeln, Poffertjes und Knusperwaffeln.
24,90 € für 2 Personen

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

Foto: Janina Snatzke

THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

5 STERNE SUPERIOR GENIESSEN

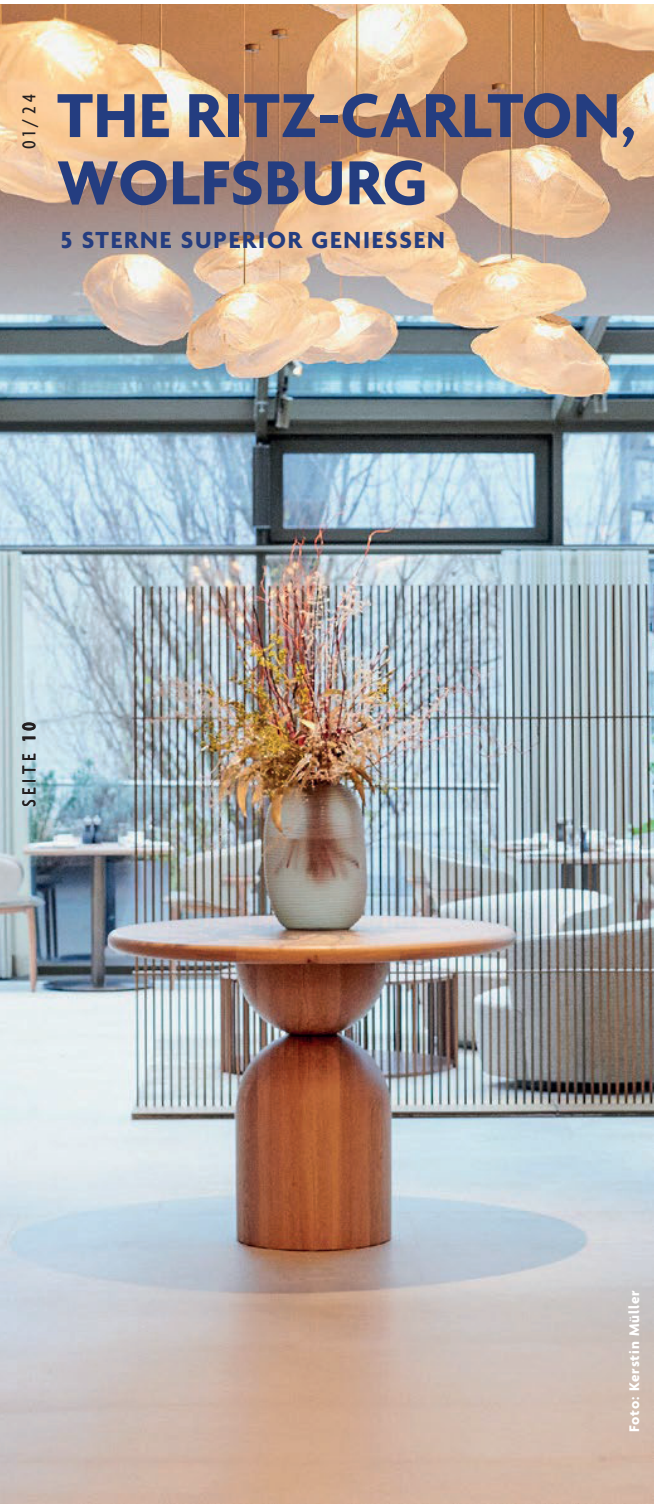

Foto: Kerstin Müller

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, Sitzecken, 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

CHAMPAGNERBRUNCH
12:30 bis 15 Uhr
Der Jazzbrunch im The Ritz-Carlton, Wolfsburg ist legendär. Ein Jazzduo mit Saxofon und Kontrabass begleitet Sie musikalisch, während unsere Küchenmeister Sie an Büfetts und interaktiven Stationen kulinarisch überraschen. Freuen Sie sich unter anderem wieder auf Köstliches von der Livestation und auf saisonale Dessertspezialitäten.
28. Januar: 129 € pro Person
11. und 25. Februar: 129 € pro Person
17. März: 129 € pro Person
31. März (Osterbrunch): 139 € pro Person

ASIA DO BRASIL – KARNEVAL IN RIO
16. Februar, ab 19 Uhr
In der fünften Jahreszeit überraschen wir Sie im Aura mit Fusionsküche aus Asien und Brasilien.
129 € 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

Mittwoch bis Samstag, 19 bis 1 Uhr
Sie erinnert 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 Spirituosenklassiker – als Signature-Drink, Longdrink oder pur. Auch der Martini erlebt eine Renaissance: In der Newman's Bar genießen Sie ihn in den beliebten Variationen.

GIN-TASTING
8. März, 19 Uhr
Eine ganz besondere Spezialität ist der Star bei der Verkostung in der Newman's Bar. Bis zu zehn Gin-Fans entführen wir in die Welt dieser Wacholderspirituose.
45 € pro Person
Inklusive kleiner Häppchen

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
Wie wäre es mit einem Überraschungsmenü, gezaubert von unserem Chefkoch Sven Elverfeld? Wasser, Kaffee und eine Flasche Champagner (0,375 Liter) ist inklusive.
Buchbar jeweils Mittwoch und Donnerstag ab 18 Uhr, auf Anfrage und nach Verfügbarkeit
215 € pro Person

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
Mittwoch bis Sonntag, 14 bis 17 Uhr

Januar und Februar
Winter-Afternoon-Tea
50 € pro Person
Kids-Afternoon-Tea
25 € pro Person

März
Frühlings-Afternoon-Tea
50 € pro Person
Kids-Afternoon-Tea
25 € pro Person

Foto: Kerstin Müller

Foto: Carina Adam

Foto: Uwe Walter

TERRA

Neue Öffnungszeiten
Montag bis Sonntag,
12 bis 14 Uhr und 18 bis 21:30 Uhr
interspeisekarte bis 31. Januar
Frühlingsspeisekarte ab 1. Februar

„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.

VALENTINSDINNER
14. Februar, ab 18 Uhr
Überraschen Sie Ihren Herzensmenschen mit einem Vier-Gänge-Menü in stilvoll-romantischer Atmosphäre! Eine Flasche Champagner ist inklusive.
150 € pro Person

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

WINZERDINNER

WINZERDINNER
13. März, 18 Uhr
Freuen Sie sich auf eine Geschmacksreise durch die Welt der Weine: Das Fünf-Gänge-Menü von Fabian Schröter ist perfekt auf die Weine abgestimmt.
190 € pro Person
Inklusive Aperitif und Weinbegleitung

SPA

Erholung pur! Gönnen Sie sich eine Auszeit im Spa des The Ritz-Carlton, Wolfsburg. Unser spezielles Treatment von Pharmos Natur sorgt dafür, dass Sie alles um sich herum vergessen. Massagen mit frischer Aloe vera fördern die Regenerationskraft Ihrer Haut, spenden Feuchtigkeit und sorgen für ein erfrischtes Hautgefühl. Wenn Sie eine Anwendung buchen, ist die Nutzung von Saunen und Ruheraum für eine Stunde inklusive. Und für einen Aufpreis von 30 € können Sie einen ganzen Tag im Spa verbringen. Eine Tagesnutzung ohne Anwendung buchen Sie für 50 Euro – einfach telefonisch anmelden: **05361 606059.**

NATUR ANTI-STRESS BODY
Neue Energie tanken? Dann ist diese Massage genau richtig für Sie: Verspannungen werden gelockert, während Ihre Haut intensiv regeneriert und genährt wird.
160 € für 60 Minuten
225 € für 90 Minuten

LOVE YOUR AGE BODY
Diese intensiv pflegende Massage mit reinster Pflanzenpower ist ein Booster für Ihre Haut. Eine Kombination aus Lipiden, Vitaminen und Antioxidantien wirkt straffend und aktiviert die Hauterneuerung.
160 € für 60 Minuten
225 € für 90 Minuten

RELAX & MOVE
Für sportliche und körperlich aktive Menschen ist diese Massage konzipiert: Sie löst Verspannungen, belebt die Muskulatur und fördert die Durchblutung.
160 € für 60 Minuten
225 € für 90 Minuten

Vom 1. bis 24. Januar ist unser Hotel wegen umfangreicher Optimierungsarbeiten geschlossen. Ab 25. Januar sind wir mit allen Services wieder für Sie da.

HOTELANGEBOTE

STILVOLL ÜBERNACHTEN

Foto: Nils Hendrik Müller

Foto: Global Inn

THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

Fünf-Sterne-Hotel in der Autostadt
Erleben Sie das The Ritz-Carlton, Wolfsburg – ein Fünf-Sterne-Superior-Hotel mit erstklassigem Service, einem außergewöhnlichen Spa-Bereich und einer Küche, die mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist.
Entfernung von der Autostadt: 0 km

Foto: Deidi von Schaewen

GLOBAL INN

Im Herzen von Wolfsburg
Das größte Drei-Sterne-Hotel Wolfsburgs liegt mitten im Stadtzentrum. Die Autostadt, das Wissenschaftsmuseum phaeno und andere Sehenswürdigkeiten sind in wenigen Minuten zu erreichen.
Entfernung von der Autostadt: 3 km

Foto: Courtyard by Marriott

COURTYARD BY MARRIOTT WOLFSBURG

Reizvolle Lage im Allerpark
Das Courtyard by Marriott Wolfsburg besticht durch einen schönen Blick auf den Allersee. Das Vier-Sterne-Hotel mit durchdacht gestalteten Gästezimmern bietet eine große Auswahl verschiedener Speisen im Restaurant Allerlei und eine herrliche Sonnenterrasse.
Entfernung von der Autostadt: 2 km

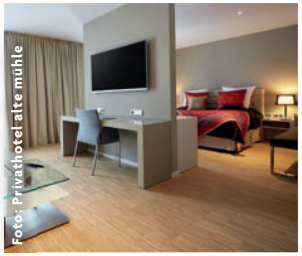
Foto: Privathotel alte mühle

PRIVATHOTEL ALTE MÜHLE****SUPERIOR

Idyllische Lage am Stadtrand von Wolfsburg
Im „Privathotel alte mühle**** Superior" in Weyhausen erwartet Sie eine Kombination aus gemütlichem Landhausstil und modernen Elementen. Das Restaurant verwöhnt Sie mit frischen saisonalen Köstlichkeiten.
Entfernung von der Autostadt: 7 km

A

Weitere Hotelangebote finden Sie unter **wolfsburg.de/tourismus/schlafen-und-essen/hotels** und unter **autostadt.de/kurzurlaub.**