

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 und 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



Foto: Kerstin Müller



Foto: Kerstin Müller

LAGUNE

Täglich 8.30–17 Uhr

In der Region ansässige Höfe beliefern die Lagune mit saisonalen Produkten. Unser Restaurant ist ein kommunikativer Marktplatz und verspricht Genuss in geselliger Atmosphäre – egal ob Sie zum Frühstück oder Mittagstisch 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.

Aufgrund von Corona stellen Ihnen unsere Mitareiter alle gewünschten Speisen an den Buffet-Stationen auf einem Teller individuell zusammen.

19,50 € pro Person

SCHNITZEL SATT

Samstag – Sonntag

WOB-Weekend Special in der Lagune: Kalbsschnitzel satt und selig, dazu Pommes frites, kalte und warme Saucen und Beilagensalate,

13,50 € pro Portion

16,50 € satt pro Person

KUCHEN UND EIS DES MONATS AUS UNSERER HAUSEIGENEN MANUFAKTUR

Juli:

Eis: Himbeer-Marshmallow

Kuchen: Himbeer-Mascarpone-Torte

August:

Eis: Joghurt-Heidelbeere

Kuchen: Heidelbeer-Cheesecake



Foto: Rui Camilo



Foto: Nele Martensen

AMANO

Täglich ab 11 Uhr

Im Familienrestaurant AMANO ist der Name Programm: handgemachte Pizza aus dem Steinofen, Focaccia, Salate und leckere Desserts.

FAMILIENPIZZA

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

ETAGERE FÜR ZWEI

Im Juli und August

Freuen Sie sich auf eine Etagere für zwei Personen, liebevoll bestückt mit Bruschetta, einer Pizza Ihrer Wahl und einem süßen Finale, dem Erdbeer-Tiramisu. Dazu servieren wir Ihnen einen erfrischenden Aperitif.

29 € für 2 Personen

UNSERE EMPFEHLUNG**IM JULI:**

Bruschetta mit Burata, Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Zwiebelwürfeln

16,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG**IM AUGUST:**

Spaghetti Limonella mit Limonensoße, Cherrytomaten, Petersilie und Garnelen

14,50 €



Foto: Anja Weber

BEEFCLUB

Täglich 12–22 Uhr

Im BEEFCLUB genießen Sie mit Blick auf den Mitteländkanal die besten Fleischcuts ebenso wie vegetarische und vegane Gerichte vom Grill. Der BEEFCLUB ist der Spezialist für exzellentes Fleisch. Hochwertige Zutaten in Bio-Qualität bilden die Grundlage unserer Gerichte. Wir verfolgen klare Grundsätze bei der Fleischauswahl. Dabei bevorzugen wir die besten Cuts aus Deutschland, eine biologische Aufzucht und Haltung. Wir wollen Klasse vor Masse und ein Höchstmaß an Tierwohl. Auf die garantierte Fleischreifung von drei bis vier Wochen und auf die Portionierung durch unseren Metzgermeister legen wir ebenfalls großen Wert. Neben Speisen bieten wir zudem besondere Drinks. An der Aperitif-Bar spielen Gin und Tonic die Hauptrolle. Viele verschiedene Sorten stehen zur Auswahl.

EXPRESS-LUNCH

Montag–Freitag

12–14 Uhr

Damit Sie eine genussvolle Mittagspause verbringen können, bieten wir Ihnen ab sofort unseren Express-Lunch an. Freuen Sie sich auf unsere wöchentlich wechselnden Speisen in Ihrer Mittagspause, bei denen wir großen Wert auf frische, lokale und saisonale Lebensmittel legen. Ob mit Fleisch, mit Fisch oder vegan – unsere Auswahl trifft jeden Geschmackssinn. Gerne können Sie sich vorab im Internet unter www.autostadt.de/restaurants über unsere Speisen informieren. Wählen Sie zwischen:

Hauptgang

14,90 €

Zwei-Gang-Menü: Hauptgang und Vorspeise oder Dessert

17,90 €

Drei-Gang-Menü: Vorspeise, Hauptgang und Dessert

20,90 €

KAFFEEKLATSCH

Täglich 14–17 Uhr

Unser Angebot: Ein Stück Törtchen oder Kuchen mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl.

5,90 €

„DAS BESTE“ VOM BEEFCLUB ganztägig

In der Mitte des Tisches serviert zum Teilen. Das Angebot ist ab zwei Personen erhältlich.

Unsere besten Vorspeisen

Caesar Salat

Büffel-Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Beef Tatar, 100 Prozent mageres Rind, serviert mit hausgemachtem Brot und Butter

Unsere besten Cuts

Rumpsteak vom Angus Ring

Rinderfilet vom Angus Rind

Rib Eye vom Angus Rind

Secreto de Porco, das geheime Fleischteil vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Dazu reichen wir verschiedene Grillsaucen, Pommes frites und einen gemischten Salat.

44 € pro Person inklusive 0,1 Liter Glas Rotwein

DRIVE IN GRILLPAKETE

Holen Sie sich den Geschmack der Autostadt direkt nach Hause und genießen Sie saftige Steaks oder knackige Würste, die Sie selbst zubereitet haben, auf Ihrem Balkon oder im Garten.

VW Grillpaket „Wurst-Klassiker“ für 4 Personen

2 x VW Stadion Bratwurst

2 x VW Käsegriller

2 x VW Currywurst

(5er Pack, Stück. á 150g)

+ VW Gewürz Ketchup (500ml)

2 x Hausgemachtes Grillbrot mit getrockneten Tomaten und Chili aus unserer Brotmanufaktur „Das Brot“

Hausgemachtes Bio-Kräutersalz „Rosmarin-Zitrone“

Hausgemachte Bio-Kräuterbutter „Wildes-Beet“

Grillsenf von der Einbecker Senfmühle

Hausgemachter Bio-Coleslaw-Salat

Bio-Gemüsechips

Grillpaket „BEEFCLUB BBQ“ für 2 Personen

200g Bio Rib Eye Steak

200g Bio Schweinerücken

160g Bio Hüftsteak

+ Hausgemachtes Grillbrot mit getrockneten Tomaten und Chili aus unserer Brotmanufaktur „Das Brot“

Hausgemachtes Bio-Kräutersalz „Rosmarin-Zitrone“

Hausgemachte Bio-Kräuterbutter „Wildes-Beet“

Grillsenf von der Einbecker Senfmühle

Hausgemachter Bio-Coleslaw-Salat

Bio-Gemüsechips

Grillpaket „BEEFCLUB SURF & TURF“ für 2 Personen

200g Bio Kalbsrücken

aus Mecklenburg-Vorpommern

200g Bio Rumpsteak

vom Mecklenburger Weiderind

4 Riesengarnelen (MSC zertifiziert),

mit Schwanz, küchenfertig

140g Limonen-Chili-Grill-Lachs

(MSC zertifiziert)

+ Hausgemachtes Grillbrot mit getrockneten Tomaten und Chili aus unserer Brotmanufaktur „Das Brot“

Hausgemachtes Bio-Kräutersalz „Rosmarin-Zitrone“

Hausgemachte Bio-Kräuterbutter „Wildes-Beet“

Grillsenf von der Einbecker Senfmühle

Hausgemachter Bio-Coleslaw-Salat

Bio-Gemüsechips

Mehr zum Bestellprozess und zur Abholung der Grillpakete erfahren Sie unter Panorama auf Seite 28 im Magazin.

GIN-TONIC-TASTING

16–22 Uhr

Gin ist das Parfüm unter den Spirituosen. In kaum einem anderen Destillat stecken so viele unterschiedliche Aromen: von floralen bis würzigen Noten wie Orangenblüte, Kardamom oder Zimt. Das Wacholder-Erzeugnis ist einer der spannendsten Drinks, die es zu entdecken gilt. Probieren Sie bei den Gin-Tastings verschiedene Tonics dazu.

19,90 € pro Person inklusive fünf verschiedener Gin-Sorten und Old Spice Popcorn

COOL SUMMER ISLAND

SOMMerpONTON

Ab 17. Juli 2020

Täglich bei schönem Wetter präsentieren Barkeeper ein umfangreiches Cocktailangebot mit Klassikern wie Planters Punch, Strawberry Margarita oder – ganz inseltypisch – Long Island Ice Tea. Aber auch andere Cocktail-Spezialitäten finden Sie auf der Karte von Cool Summer Island. Die nette Inselcrew bietet dazu verschiedene Speisen, wie zum Beispiel verschiedene Ofenbaguettes, hausgemachte Kuchen und Eis.

Aufgrund von Corona können sich Öffnungszeiten und Angebote der Autostadt Restaurants kurzfristig ändern. Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf www.autostadt.de/aktuell



Foto: Janina Snaatke

BISSTRO

Gerne begrüßen wir Sie in unserem neu gestalteten Bistrot. Trinken Sie an unserer Espresso-Bar einen Kaffee oder probieren Sie kleine Frühstückssnacks wie Porridge. Mit frisch zubereiteten Bowls überzeugen wir sowohl Fleischliebhaber, Gemüse-Fans als auch Veganer. Oder entscheiden Sie sich für einen Apertif am Tresen.



Foto: Nele Martensen

DAS BROTT.

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 Juli:

Mediterranes Sommerbrot mit Tomaten, Mozzarella und Kräutern

Unser Monatsbrot im August:

Würziges Grill-Brot

Nachhaltig halbiert

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

Und übrigens: Ab Juli finden Sie uns auch mittwochs mit einem Stand auf dem Wochenmarkt in Wolfsburg.

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

ESSZIMMER

Hier fühlen Sie sich bereits beim Eintreten wie zu Hause: das neu gestaltete Esszimmer steht für Sie als Tagungs- und Eventlocation bereit. Wir verwandeln Ihr Fest in ein unvergessliches Event voller Genuss: egal ob Küchenparty, Kochkurs, Geburtstagsfeier, Firmenfest, Hochzeit oder Taufe. Im Vorfeld beraten wir Sie gerne ausführlich und gehen auf Ihre Wünsche ein.

PICKNICK-SPECIAL

**Genießen Sie ein köstliches Picknick in der Autostadt
inklusive drei Stunden Eintritt für die Autostadt.
Wir bereiten alles für Sie vor – neben dem Korb auch die
Decke und den Sonnenschirm.**

PICKNICKKORB „DUO“

Der Picknick-Korb für zwei Personen ist gefüllt mit:

Z-Secco oder einer Flasche Hauswein (0,75 Liter)
Wasser (0,5 Liter)
2 Kalbsschnitzeln mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat
2 Klappstullen mit Salami und Rucola-Schichtkäseaufstrich
2 Stücken Butterkuchen
Tüte Süßkartoffelchips
Apfel
Banane

**49 € pro Korb
inklusive Eintritt für 3 Stunden**

PICKNICKKORB „FAMILY“

Der Familien-Picknickkorb für zwei Kinder und zwei Erwachsene enthält:

Z-Secco oder eine Flasche Hauswein (0,75 Liter)
2 Flaschen Rhabarberschorle
Wasser (0,5 Liter)
2 Kalbsschnitzeln mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat
2 Kinderpizzen zum Selbstabholen im AMano
4 Zimtschnecken
Tüte Süßkartoffelchips
2 Äpfel
2 Bananen

**69 € pro Korb
inklusive Eintritt für 2 Erwachsene
und 2 Kinder bis 6 Jahre für
3 Stunden (Kinder über 6 Jahre +
5 Euro)**

PICKNICKKORB „BIER“

Der Korb für zwei Personen ist gefüllt mit:

4 Flaschen Störtebecker Craft-Bier (0,33 Liter)
2 Kalbsschnitzeln mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat
2 Klappstullen mit Salami und Rucola-Schichtkäseaufstrich
2 Stücken Butterkuchen
Tüte Süßkartoffelchips
Apfel
Banane

**49 € pro Korb
inklusive Eintritt für 3 Stunden**

BESTELLUNG

Die Körbe können Sie telefonisch unter der Telefonnummer **0800 6116600** oder per E-Mail an **restaurants@autostadt.de** bestellen. Buchungen sind bis um 14 Uhr am Vortag möglich.

Treffpunkt: Lagune-Shop

