

MUTTERTAGSANGEBOTE

Foto: Urban Zintel



MONDO ITALIANO

TANZEN UND GENIESSEN ZUM MUTTERTAG

11. Mai, 14 bis 18 Uhr

Am Muttertag werden leckere Tapas auf italienische Art serviert, von knusprigen Bruschettas über würzige Oliven bis hin zu zarten Antipasti. Mit erfrischenden Spritzgetränken und dem perfekten Musikmix wird es ein unvergesslicher Nachmittag für alle, die den Tag mit besonderem Schwung feiern wollen. Abgerundet wird das Ganze mit einer himmlischen Himbeer-Pistazien-Tarte.

34,90 € pro Person
Inklusive Spritzgetränk
Mit Voranmeldung

LAGUNE UND AMANO

MUTTERTAGSFRÜHSTÜCK

11. Mai, 8:30 bis 11 Uhr

Lieben Sie das Frühstück so wie wir? Dann sollten Sie unser Frühstücksbüfett am Muttertag nicht verpassen. Genießen Sie schöne Stunden mit Ihrer Familie und lassen Sie sich von unserem Team nach Herzenslust verwöhnen. Ob süß oder herzhaft: Bei der großen Vielfalt frisch von uns zubereiteter und eigens hergestellter Produkte findet jeder etwas nach seinem Geschmack.

29,90 € pro Person
Mit süßer Überraschung

LAGUNE

MUTTERTAGS-TEATIME

11. Mai, 15 bis 18 Uhr

Das wird eine wunderbare Überraschung zum Muttertag: Zum Empfang gibt es ein Glas Prosecco. An einem festlich gedeckten Tisch steht anschließend eine Etagere bereit, liebevoll bestückt mit klassischen Fingersandwiches, köstlichen Swiss Fours, feinen Petits Fours und frisch gebackenen Scones mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade. Dazu servieren wir Heißgetränke nach Wahl – so viel, wie Sie möchten.

29,90 € pro Person (mit kleiner Überraschung für die Mütter)

BEEF CLUB

MUTTERTAGS-ABENDMENÜ

11. Mai, 17 bis 21:30 Uhr

Zur Feier des Muttertags verwöhnen wir Sie mit einem liebevoll kreierten Menü, das Gaumen und Herz erfreut.

Vorspeise: Das kulinarische Erlebnis startet mit einer delikaten Jakobsmuschel in aromatischer Dill-Senf-Sauce. Dazu servieren wir einen erfrischenden Mango-Rhabarber-Salat mit frischem Frisée.

Hauptgang: Zu zartem Kalbsfilet an klassischer Sauce béarnaise reichen wir gegrillten grünen Spargel und cremiges Möhrenpüree.

Dessert: Zum süßen Abschluss erwartet Sie eine himmlische Erdbeer-Crème-brûlée mit knuspriger Karamellschicht und frischen Erdbeeren, dazu cremiges Vanilleeis und eine köstliche Marzipan-Honig-Hippe.

45 € pro Person

ESSZIMMER

MUTTERTAGS-MITTAGSMENÜ

11. Mai, 12 bis 14:30 Uhr

Genießen Sie am Muttertag ein liebevoll konzipiertes Menü, das Genuss und Herzlichkeit vereint. Die perfekte Gelegenheit, um alle wunderbaren Mütter gebührend zu feiern! Zum Einstieg in das Menü empfehlen wir ein prickelndes Glas Prosecco.

Vorspeise: Rose vom gebeizten Islandlachs / Wiesenkräuter / grüner Spargel / Schnittlauchöl / Buttermilch

Hauptgang: Frischer Stangenspargel vom Eickenhof / rosa Kalbsrücken / Kartoffel-Schnittlauch-Taler / Sauce hollandaise / Kräuterknusper

Dessert: Erdbeer-Cheesecake / frisches Rhabarbereis / warmes Mandelcrumble

39 € pro Person
Inklusive Aperitif

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

SOMMERFESTIVAL IN DER AUTOSTADT



Die Spannung steigt: Am **24. April um 11 Uhr** werden die Acts des Autostadt Sommerfestivals enthüllt. Welche internationalen und nationalen Stars dieses Jahr die Lagunen- und Porschebühne rocken, können Sie an diesem Tag auf autostadt.de/sommer im Livestream verfolgen. Der Vorverkauf für Jahreskartenbesitzer beginnt am 25. April, regulär am 28. April. Das Festival findet vom **4. Juli bis 17. August** statt.

Foto: Anja Weber

02 / 25

DIE AUTOSTADT RESTAURANTS

GERICHTE FÜR JEDEN GESCHMACK

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.

Foto: Anja Weber

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

LAGUNE

SÜSSE FRÜHLINGSSPECIALS AUS UNSERER MANUFAKTUR

April

- Rhabarber-Baiser-Kuchen
- Eierliköreis mit Brownie

Mai

- Holunderblüten-Joghurt-Torte
- Aperol-Spritz-Sorbet

Juni

- Erdbeer-Pistazien-Kuchen
- Joghurt-Erdbeer-Eis

MOCHI-DONUT-AKTION

17. und 18. Mai, 12 bis 18 Uhr

Wir laden Sie herzlich ein zu unserer aufregenden Mochi-Donut-Aktion! Kommen Sie vorbei und entdecken Sie die köstliche Welt der Mochi-Donuts – eine einzigartige Kombination aus dem klassischen Donut und der zarten Textur von Mochi. Diese Leckerei ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein echter Hingucker! Vielfältige Varianten erwarten Sie: von klassischer Vanille und Schokolade bis hin zu fruchtigen Kreationen.

Am kalten Stein und im „Lagune Shop“

FRÜHLINGS-TEA-TIME

6. und 27. April, 25. Mai

Ziemlich britisch: Freuen Sie sich nach einem Glas Prosecco auf eine liebevoll bestückte Etagere mit köstlichen Sandwiches, zarten Petit Fours und frisch gebackenen Scones mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade. Dazu servieren wir verschiedene Heißgetränke. Ein perfekter Genussmoment im Frühling!

27,90 € pro Person

GROSSES SPARGELBÜFETT

2. und 16. Mai, ab 18 Uhr

Im Mai dreht sich bei uns alles um den Spargel: feldfrisch vom Biohof Wöhler. Genießen Sie das Frühlingsgemüse in leckeren Variationen: als Spargelcremesuppe, Spargelsalat oder ganz klassisch mit Schnitzel, Schinken und Sauce hollandaise.

39 € pro Person (Büfett satt)

Kinder von 7 bis 14 Jahre: 19 €

Kinder bis 6 Jahre zahlen nichts.

ERDBEERMETER

**Juni, Montag bis Freitag
14:30 bis 17 Uhr**

Hausgemachter Erdbeerkuchen am laufenden Meter: Ein Stück von diesem himmlischen Kuchen zusammen mit frisch gebrühten Kaffeespezialitäten und der Tag ist perfekt. Ein süßer Genuss, der Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubern wird!

Ein Stück Erdbeerkuchen und eine Kaffeespezialität nach Wahl: 6,90 €

KÜCHENPARTY „25 JAHRE AUTOSTADT RESTAURANTS“

6. Juni, 18 bis 22 Uhr

Feiern Sie mit uns ein Vierteljahrhundert voller Geschmack und Kreativität! Unter dem Motto „25 Jahre Genuss“ laden wir Sie zu einem besonderen Abend ein. Erleben Sie kulinarische Highlights aus den Restaurants der ersten Stunde, darunter „Cylinder“, „Anan“, „Stadtcafé“, „La Coccinella“, „Cool & Creamy“, „Chardonnay“, „Barolo“ und viele mehr. Lassen Sie sich von den besten Gerichten aus 25 Jahren Autostadt begeistern und genießen Sie die einzigartige Atmosphäre unserer Küchenparty.

79 € pro Person

Inklusive Aperitif, Wein, Bier, Wasser und Kaffee

Sichern Sie sich jetzt Ihre Tickets

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.

PIZZA CALZONE

April bis Juni, jeden Dienstag

Genießen Sie eine Pizza Calzone nach Wahl, dazu ein Birra Moretti (0,33 Liter) oder eine hausgemachte Limonade (0,5 Liter).

17,90 € pro Person

FAMILIENPASTA-TAG

April bis Juni, jeden Mittwoch

Zum Teilen: Zu leckeren Pastavariationen reichen wir drei verschiedene Saucen. Dazu servieren wir eine große Schale frischen Blattsalat.

29,90 € für bis zu 4 Personen

FAMILIENPIZZA-TAG

April bis Juni, jeden Donnerstag

Für Familien backen wir Pizza im XXL-Format. Für Ihre 60 Zentimeter große Pizza können Sie drei der folgenden Zutaten wählen: Salami, Kochschinken, Thunfisch (MSC), Champignons, Artischocken, Kürbis, Zwiebeln, Rucola, Oliven, Mais, Kürbis, Süßkartoffel, Parmesan und Pecorino. Dazu reichen wir eine große Schale frischen Blattsalat.

34 € für bis zu 4 Personen

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

Das Geburtstagskind zahlt nichts.

Auf Wunsch Geburtstagskuchen mit Widmung: 25 €

DOLCE PIZZA

April, täglich, 15 bis 17:30 Uhr

Ein Klassiker neu erfunden: süß statt herzhaft. Mit Mascarponecreme, zart schmelzender Schokolade, knackigen Pistazien und feinem Engelshaar. Ein himmlischer Genuss zum Teilen für zwei.

Nachmittagspecial:

15,90 € pro Stück

Inklusive 2 Kaffeespezialitäten

ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK

**Jeden Samstag und Sonntag,
8:30 bis 11 Uhr (außer 11. Mai)**

Genießen Sie unsere italienischen Frühstücksspezialitäten, zum Beispiel verschiedene Schinken-, Salami- und Käsesorten, Cannoli, Panna cotta und feine Eierspeisen. Kinder können sich süße und herzhaft Pizzen selbst legen. Dazu servieren wir italienische Kaffeespezialitäten, Säfte oder ein Glas Secco.

25,90 € pro Person



Foto: Janina Snatzke

ser Workshop bietet Ihnen die perfekte Gelegenheit, Ihre Kochkünste zu erweitern und neue Rezepte auszuprobieren. Unter der Anleitung unserer erfahrenen Köche lernen Sie, wie Sie feine Gerichte zubereiten, die nicht nur lecker, sondern auch gesund sind. Freuen Sie sich auf das gemeinsame Kochen, praktische Tipps, vielfältige Rezepte – und ein Menü, in dem sich alles um das Frühlingsgemüse schlechthin dreht: den Spargel!

Vorspeise: Sommerliches Dim Sum / Spargel / Chili-Creme / Shiso / Garnele

Zwischengang: Feines Lachstatar / sommerliche Aromen / grüner Spargel / Zitrone / Koriander / Kresse

Hauptgang: Kalbsmedaillon vom Holzkohlegrill / Morchel / weißer Spargel / Kartoffel / Kerbel

Dessert: Luftiges Vanille-Quark-Soufflee / Erdbeere / Holunderblüte / Streusel

**99 € pro Person
10 bis 15 Personen
Jetzt anmelden**

TORTENWORKSHOP

10. Mai, 14 bis 18 Uhr
Lust auf ein süßes Abenteuer? Dann kommen Sie zu unserem Tortenworkshop! Egal, ob Sie wenig oder viel Erfahrung im Backen haben: Bei uns ist jeder willkommen. In unserem Workshop lernen Sie die Grundlagen der Tortendekoration – von der perfekten Teigzubereitung bis hin zu kreativen Dekorationstechniken. Gemeinsam kreieren wir verschiedene Torten, die nicht nur toll aussehen, sondern auch köstlich schmecken. Freuen Sie sich auf Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Tipps und Tricks und eine entspannte Atmosphäre.

**99 € pro Person
Inklusive Torte (ø 18 cm) zum Mitnehmen, Kaffee und Softgetränken
10 bis 15 Personen
Jetzt anmelden**

CHAMPAGNER-DINNER

13. Juni, 18 bis 22 Uhr
In Champagnerlaune? Oui! Dann auf keinen Fall das besondere Winzerdin-

ner verpassen. Bei einem Fünf-Gänge-Menü nimmt unser Champagnerprofi Harald Friedrich Sie mit prickelnden Spezialitäten erlesener Weingüter mit auf eine kulinarische Reise durch die Champagne. Dabei werden auch die Geheimnisse der Weinberg- und Kellerarbeit enthüllt.

**139 € pro Person
Inklusive Champagnerbegleitung und Mineralwasser**

ESSZIMMER-WINZER- WOHLFÜHLABEND

25. April und 23. Mai, 18 bis 22 Uhr
Freuen Sie sich auf ein exklusives Fünf-Gänge-Menü, perfekt abgestimmt auf die Jahreszeit. Ausgewählte Weine begleiten unser frühlingshaftes Dinner und sorgen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Sie erhalten spannende Einblicke in die Geheimnisse unserer Küche und in die Weinberg- und Kellerarbeit unseres Winzers. Ein genussreicher Abend voller Entdeckungen!

99 € pro Person

BEEF CLUB

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
Unsere täglich wechselnden Lieblingsgerichte vom Grill oder aus dem Smoker – auch vegetarisch. Solange der Vorrat reicht.

→ Donnerstag: BEEF CLUB Cut
→ Freitag: Lachsfilet
→ Samstag: Hähnchensteak
→ Sonntag: Spareribs
→ Montag: Burger Day

**19,90 € pro Portion
Inklusive Softgetränk (0,2 Liter)**

AZUBI-ABEND

11. Juni, 18 bis 22 Uhr
Erleben Sie einen ganz besonderen Abend in unserem Grill-Restaurant! Beim Azubi-Dinner übernehmen unsere talentierten Auszubildenden das Zepter – von der Küche bis zum

Service. Genießen Sie ein exklusives Drei-Gänge-Menü, kreiert und serviert von den Profis von morgen. Mit diesem Event geben wir unseren Nachwuchstalente eine Bühne und zeigen, was in ihnen steckt und warum wir ein ausgezeichnete Ausbildungsbetrieb sind. Sichern Sie sich jetzt Ihren Platz und lassen Sie sich begeistern!

Vorspeise: Kalt geräucherter Fjordlachs / Crème fraîche / Miso-Emulsion / Radieschen / Amarant

Hauptgang: Roulade von der Paderborner Maispoularde / weißer Spargel / Anna-Kartoffeln / glasierte Zuckerschoten / Möhren / Sherry-Schalotten-Jus

Dessert: Mille-feuille mit Johannisbeer-Rosmarin-Creme / Gurken-Gin-Sorbet / Cashew

**65 € pro Person
Inklusive Wasser und Weinbegleitung**

SOMMERLICHER GRILLKURS

18. Juni, 18 bis 21:30 Uhr
Ein sommerlicher Grillkurs mit Fisch und Meeresfrüchten bietet die ideale Gelegenheit, frische und gesunde Zutaten zu genießen. Sie lernen, wie man verschiedene Fischarten wie Lachs, Dorade oder Makrele sowie Meeresfrüchte wie Garnelen, Muscheln und Tintenfisch richtig zubereitet und grillt. Dabei können Themen wie Marinieren und Würzen sowie verschiedene Grilltechniken behandelt werden. Ergänzend gibt es Ideen für sommerliche Beilagen wie Salate, gegrilltes Gemüse oder Dips, die perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten passen.

**99 € pro Person
Inklusive Speisen und Getränkebegleitung
10 bis 20 Personen**

BEEF & WILD MEETS SPARGEL

22. Mai, 18 bis 22 Uhr
Genießen Sie einen unvergesslichen Wild- und Spargelabend! Lassen Sie sich von der Kombination aus zartem Wildfleisch und frischem Spargel verzaubern. Der Abend beginnt mit einer herzlichen Begrüßung und einem köstlichen Aperitif, gefolgt von einem exquisiten Vier-Gänge-Menü, das die Aromen der

Natur perfekt zur Geltung bringt.

**99 € pro Person
Inklusive Aperitif, Mineralwasser, Weinbegleitung und Espresso**

FRÜHLINGS-GIN-TASTING

**Jeden Donnerstag,
ab 19:30 Uhr (außer 22. Mai)**
Den Donnerstag widmen wir einer besonderen Spirituose: Beim Frühlings-Gin-Tasting erfahren Sie spannende Fakten rund um den Wacholderschnaps. Danach geht es zu Tisch, wo Sie vier exklusive Gins mit perfekt abgestimmtem Tonic oder pur verkosten können. Dazu servieren wir hausgemachtes Brot aus unserer Bio-Bäckerei, Beef-Tatar, Avocado-Tatar und „BEEF CLUB“-Lachs.
44,90 € pro Person

VATERTAGSSPECIAL

17. Mai, 12 bis 21 Uhr
Den Vatertag feiern wir mit unserem köstlichen Beef Brisket Sandwich! Zartes, langsam gegartes Rindfleisch, würzig mariniert und perfekt gegrillt, auf frisch gebackenem Brot und serviert mit knackigem Krautsalat, rauchiger BBQ-Sauce und Pommes frites. Ein unvergleichliches Geschmackserlebnis und der ideale Vatertagsgenuss.
**19,90 € pro Person
Inklusive frisch gezapftes Bier (0,3 Liter) oder Softgetränk**

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“.

**EIGENUSS FÜR ZWEI
April bis Juni**

APFEL-MUSE

Frühlingspecial zum Teilen: Vanilleeis, frischer Apfel, Apfelmus, Eierlikör, Mandelcracker, Schlagsahne
**19,90 € für 2 Personen
Inklusive Kaffeespezialität**

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 in ein Frauenprojekt in Nicaragua.

CAKE PAINTING

**April bis Juni, jeden Montag,
Dienstag, Donnerstag und Freitag,
ab 15 Uhr**

Genießen und Kreativität – eine leckere Kombi! Zum Einstieg servieren wir einen Coffee-Limoncello-Spritz. Danach verzieren wir ein großes Stück Kuchen mit Vanillefrosting. Mit vier Farben aus Buttercreme entsteht tolle Tortenkunst. Am Ende genießen wir sie in gemütlicher Runde mit Kaffeespezialitäten nach Wahl. Sie können Ihr Kunstwerk natürlich auch mit nach Hause nehmen.
19,90 € pro Person

Für den Besuch des Cafés „Erste Sahne“ ist eine gültige Tages- oder Jahreskarte notwendig.

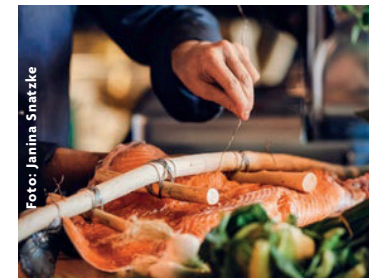


Foto: Janina Snatzke

ESSZIMMER

PLATZ ZUM FEIERN

Das „Esszimmer“ ist genau der richtige Ort, um mit 30 bis 100 Personen einen besonderen Anlass zu feiern. Genießen Sie bei uns schöne Stunden mit Ihrem Team oder mit Familie und Freunden.

EIN BÜFETVORSCHLAG

- Pflücksalate aus eigenem Anbau, dazu Dressingauswahl
- Carpaccio vom Rind
- Brotauswahl aus unserer Bäckerei „Das Brot.“ und Fassbutter
- Klare Gemüsebrühe mit Gemüseinlage und Knöpfle (vegan)
- Ragout vom Kalb, Kartoffelgratin, Bohnen und grober Senf
- Lachspieß (MSC) mit Gemüse-Couscous und Blattspinat
- Singapur-Curry mit Korianderreis, gegrilltem Räuchertofu und Mungobohnensprossen
- Hausgemachter Käsekuchen mit Himbeersauce
- Eisauswahl aus unserer Manufaktur, dazu Toppings und Saucen
- Käsevielfalt vom Backensholzer Hof

38,90 € pro Person

KOCHWORKSHOP

20. Juni, 18 bis 22 Uhr
Egal ob Sie ein Anfänger in der Küche sind oder bereits Erfahrung haben: Die-

DAS BROT.

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

BROT DES MONATS**April**

→ Hefe- und Osterbrot, süß und luftig
→ Knusperstangen-Wochen: Im April dreht sich alles um den unwiderstehlichen Genuss von knusprigen Stangen, die perfekt zum Snacken, Dippen und Teilen geeignet sind.

Mai

→ Bärlauch-Brot
→ „Rolls“-Wochen: Genießen Sie unsere fluffigen, saftigen, sündhaft leckeren Hefeschnecken in köstlichen Variationen. Ein Genuss, dem man nicht widerstehen kann!

Juni

→ Grillbaguette
→ Olivenstangen-Wochen: Dieser knusprige Snack, der mit verschiedenen Gewürzen und Aromen verfeinert wird, erfreut sich großer Beliebtheit bei Feinschmeckern und Snack-Liebhabern.

BROT UND BRÖTCHEN AN DEN FEIERTAGEN

Gern nehmen wir schon jetzt Ihre Bestellung für die Ostertage entgegen. Entdecken Sie unseren Onlineshop unter autostadt.de/restaurants.

ABENDBROT

Jeden Mittwoch im Juni, 18:30 bis 20:30 Uhr

Für alle, die Brot, Käse und Wein lieben: Starten Sie auf unserer Terrasse entspannt in den Feierabend. Genießen Sie die Abendsonne am Wasser bei einem Glas Wein, ausgewählten Biokäsesorten und Brot aus unserer Manufaktur. Bei ungemütlichem Wetter laden wir Sie gern in unsere Bäckerei ein, wo Platz für 16 Personen ist.
Ab 22,50 € pro Person
Inklusive Wein und Mineralwasser

MONDO ITALIANO

Im „Mondo Italiano“, einer aufregenden Mischung aus Bar, Lounge und Café, dreht sich alles um die italienische Lebensart. Am frühen Nachmittag können Sie italienische Dolci genießen. Zum Aperitivo erwarten Sie eine vielfältige Proseccokarte und venezianische Häppchen. Abends können Sie dank besonderer Events und großer Cocktailliste gemeinsam den Feierabend einläuten. Alla salute!

MONDO ITALIANO NIGHT

25. April, 23. Mai, 20. Juni, ab 18 Uhr
Italien! Das Land an der Mittelmeerküste verheißt Sommertage mit gutem Essen. Wer dieses Urlaubsgefühl mit Freunden oder der Familie teilen möchte, ist bei unserem italienischen Abend herzlich willkommen. Genießen Sie italienische Snacks vom Büfett in entspannter Atmosphäre bei guter Loungemusik. Mit Voranmeldung.
34,90 € pro Person
Inklusive Aperitif

ITALIENISCHER HOT POT

Jeden Mittwoch im April und Mai
Der italienische Hot Pot ist eine köstliche und gesellige Art, ein gemeinsames Essen zu genießen. Inspiriert von der traditionellen italienischen Küche, vereint dieses Gericht frische Zutaten und aromatische Brühen. Beginnen Sie mit einer herzhaften Brühe, die mit Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Basilikum gewürzt ist. Fügen Sie dann eine Auswahl an frischem Gemüse wie Zucchini, Paprika und Spinat hinzu. Für die proteinreiche Komponente können Sie zarte Stücke von Hähnchen, Rind oder Meeresfrüchten verwenden. Jeder Gast kann seine Lieblingszutaten in die Brühe geben und sie nach Belieben garen. Dazu reichen wir knuspriges Brot und einen frischen Salat. Der italienische Hot Pot ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine wunderbare Möglichkeit, Zeit mit Familie und Freunden zu verbringen. Buon Appetito!

34,90 € für 2 Personen
Inklusive Spritzgetränk nach Wahl

LANGSCHLÄFER-FRÜHSTÜCKSBÜFETT

Ostersonntag und Ostermontag, 10 bis 14 Uhr

Ein Langschläferfrühstück zu Ostern ist eine wunderbare Idee, um den Tag entspannt und genussvoll zu beginnen. Wir servieren Ihnen ein reichhaltiges Frühstücksbüfett mit italienischen Frühstücksspezialitäten und Panettone. Reservieren Sie jetzt Ihre Plätze.
29,90 € pro Person

NEU: ITALIENISCHE TAPAS

Italienische Tapas bringen das Beste der italienischen Küche in kleinen, köstlichen Häppchen zusammen. Von Bruschetta über knusprige Arancini (gefüllte Reiskügelchen) bis hin zu würzigen Garnelen und Auberginenröllchen: Die Leckerbissen sind perfekt für einen geselligen Abend. Ergänzt wird das Ganze durch Antipasti wie eingelegte Oliven, Parmaschinken, Pecorinowürfel und Mozzarella. Probieren Sie unser Tapas-Set mit sieben verschiedenen Häppchen.
19,90 € pro Person

HEIMSPIEL-FUSSBALLSPECIAL

An den Heimspieltagen, 12 bis 20 Uhr
Feiern Sie die besten Heimspiele mit unserer köstlichen Aktion! Genießen Sie saftige Salsiccia-Bratwurst, perfekt gegrillt und serviert in einer frisch gebackenen Ciabatta. Der herzhaft geschmack der italienischen Wurst trifft auf die knusprige Textur der Ciabatta – ein Genuss für alle Fans! Dazu reichen wir ein erfrischendes Birra Moretti.
7,50 € pro Person

Die regulären Öffnungszeiten und unseren Onlineshop finden Sie unter autostadt.de/restaurants.



Foto: Janina Snatzke

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

JUBILÄUMSANGEBOTE

Am 1. Juni können Sie besondere Jubiläumsangebote kosten und ausprobieren.

JUBILÄUMSBROT

Das Brot., 1. bis 30. Juni
Perfekt für ein Jubiläum: Das Dinkel-Quark-Brot kombiniert Dinkelmehl mit der cremigen Konsistenz von Quark. Das Ergebnis ist ein besonders saftiges und aromatisches Brot, das sowohl als Beilage zu festlichen Gerichten als auch pur mit Butter und Marmelade ein Genuss ist.

JUBILÄUMSKAFFEE

Erste Sahne, Das Brot., Lagune Shop, Tachometer, 1. bis 30. Juni
Zum Jubiläum hat unser Barista eine außergewöhnliche Kaffeemischung kreiert – nur im Juni bei uns erhältlich. Die harmonische Mischung aus 40 Prozent „Indien“ (Robusta), 30 Prozent „Mexico School Project“ und 30 Prozent „Flores del Café Nicaragua“ (Arabica) sorgt für ein intensives, vollmundiges Geschmackserlebnis. Geröstet in der Autostadt, steht dieser Kaffee für höchste Qualität. Ob als besonderer Genussmoment für sich selbst oder als liebevolles Geschenk – unser Jubiläumskaffee verspricht ein besonderes Geschmackserlebnis.
250-g-Packung: 9,90 €
500-g-Packung: 17,90 €
Nur solange der Vorrat reicht

EISAKTION AM 1. JUNI

Lagune, Erste Sahne, Das Brot., Tachometer, eine Kugel hausgemachtes Bio-Eis für 1 €

JUBILÄUMSTÖRTCHEN

1. Juni
Genießen Sie unsere Erdbeer-Pistazien-Törtchen! Zarter, buttriger Boden trifft auf samtige Pistaziencreme und frische Erdbeeren. Ein Hauch von Vanille rundet das Geschmackserlebnis ab. Perfekt für festliche Anlässe, zum Aperitif oder als süße Nachspeise!

JUBILÄUMSMENÜ

BEEF CLUB Fire & Salt
1. Juni, 12 bis 21 Uhr
Feiern Sie mit uns und genießen Sie ein außergewöhnliches Menü, das mit raffinierten Zutaten und kreativen Geschmackskombinationen begeistert! Als Vorspeise servieren wir gegrillten grünen und weißen Spargel, verfeinert mit einer zarten Schnittlauch-Emulsion, marinierten Strauchtomaten und frischen Wildkräutern. Im Hauptgang erwartet Sie ein perfekt zubereitetes Hüftsteak von der norddeutschen Färsche, begleitet von würziger Chimichurri-Sauce, sommerlichem Pfannengemüse und einer

cremigen Nussbutter-Kartoffelcreme. Ein cremiges Erdbeertiramisu im Glas rundet das Menü ab. Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch.
25 € pro Person

KINDERTAG AMANO

1. Juni, 12 bis 20 Uhr
Am Kindertag haben wir für unsere kleinen Gäste eine leckere Überraschung: Zu jedem Kindergericht gibt es ein Softeis gratis. Kommt vorbei, genießt eure Liebessessen und lasst euch von uns verwöhnen. Wir freuen uns darauf, den Tag mit euch zu feiern!



Foto: Janina Snatzke

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: Franz Grünewald

AURA

Willkommen an Ihrem Rückzugsort für kulinarische Höhepunkte! Mit einer hochwertigen Lichtinstallation, warmen Farben und der edlen Wandverkleidung aus Travertin haben wir eine behagliche Atmosphäre geschaffen. Ein harmonischer Mix aus Naturmaterialien wie Stein, Kiesel, Holz und Metall verleiht dem Raum eine entspannende Eleganz, während der zentrale Kamin an gemütliche Abende am Lagerfeuer erinnert. Bei der Vielfalt an Sofas, Sitzecken und Tischgrößen finden Sie bestimmt Ihren Lieblingsplatz.

FRÜHSTÜCK

Wir verwöhnen Sie mit einer neuen Auswahl an regionalen und internationalen Speisen. Genießen Sie unsere erstklassige Küche und starten Sie mit einem Glas Champagner in den Tag. Wohlfühlatmosphäre inklusive.

50 € pro Person
Ein Glas Champagner inklusive
Kinder (6 bis 11 Jahre): 25 €

OSTERBRUNCH UND MUTTERTAGSBRUNCH

20. April und 11. Mai, ab 12:30 Uhr
Erleben Sie am Ostersonntag und am Muttertag einen besonderen kulinarischen Genuss: In unserem lichtdurchfluteten Restaurant bieten wir Ihnen allerlei Köstlichkeiten in festlichem Ambiente.

139 € pro Person

NEWMAN'S BAR

Sonntag bis Donnerstag, 17 bis 0 Uhr
Freitag bis Samstag, 17 bis 1 Uhr
Unsere „Newman's Bar“ erinnert ein wenig an die Flüsterkeipen der 1920er-Jahre in den USA, in denen Hochprozentiges nur aus Teetassen getrunken wurde. In intimer Atmosphäre zelebrieren unsere Gin-Sommeliers den Spirituosenklassiker – als Signature-Drink, Longdrink oder pur. Auch der Martini erlebt eine Renaissance: In der „Newman's Bar“ genießen Sie ihn in den beliebtesten Variationen. Freitags und samstags haben wir von 19 bis 23 Uhr Livemusik: Unser Barpianist Ray Ghiorgis weiß mit Stücken vielfältiger Musikgenres zu begeistern.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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 245 € pro Person

„NEUES ENTDECKEN“

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

Ab 245 € pro Person
Mittwoch bis Samstag, ab 18 Uhr,
auf Anfrage und nach Verfügbarkeit,
Reservierung unter 05361 606056

CHAMPAGNER-DINNER MIT DOM PÉRIGNON

5. April, 18 Uhr
Genießen Sie einen Abend der Extraklasse mit einem außergewöhnlichen Champagner-Dinner. Im Mittelpunkt stehen die legendären Jahrgänge von Dom Pérignon, begleitet von einem exquisiten Sechs-Gänge-Menü, das die Harmonie von Champagner und Haute Cuisine zelebriert. Durch den Abend führen die Ambassadeure Andreas Hirsch und Enrico Thielisch, die mit ihrem Fachwissen und spannenden Einblicken die Faszination dieses Kultchampagners erlebbar machen. Ein unvergessliches Erlebnis für Gourmets und Champagner-Enthusiasten!

795 € pro Person
Inklusive Weinbegleitung, Aperitif,
Wasser und Kaffee

EXKLUSIVES 6-HANDS-DINNER

1. Juni, 18 Uhr
Zum 25. Geburtstag unseres Drei-Sterne-Restaurants erwartet Feinschmecker ein kulinarisches Highlight der Extraklasse. Drei der renommiertesten Köche Deutschlands – Jan Hartwig, Juan Amador und Sven Elverfeld – richten ein einzigartiges 6-Hands-Dinner aus. Die Ausnahmetalente präsentieren ein gemeinsames Menü, das ihre individuellen Stile und Innovationen zu einem unvergesslichen Genusserlebnis vereint. Ein

Abend voller Kreativität, Perfektion und kulinarischer Magie in einer der besten Küchen der Welt. Die Plätze sind streng limitiert – ein Muss für Gourmets!

895 € pro Person
Inklusive Weinbegleitung, Aperitif,
Wasser und Kaffee

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: Franz Grünewald

OSTERMENÜ**20. April, ab 18 Uhr**

Nach einem trübigen Ostersonntag können Sie sich auf einen gemütlichen Abend im „Terra“ freuen. Beim Vier-Gänge-Menü erwarten Sie raffinierte Speisen und perfekt darauf abgestimmte Getränke.

85 € pro Person**REISE IN DIE VERGANGENHEIT**

In unserem Jubiläumsjahr nehmen wir Sie im „Terra“ mit auf eine kulinarische Zeitreise: In mehreren Themenwochen präsentieren wir Ihnen die verschiedenen Epochen des Restaurants.

DER WEG DES „TERRA“ (TEIL 3): TERRA VEGGIE/VEGAN MENÜ

12. bis 18. Mai, mittags und abends
Nachdem das Restaurant zehn Jahre lang unter dem Namen „The Grill“ bekannt war, folgte 2014 die Umbenennung in „Terra“ – in einem mutigen Schritt weg vom Grill und hin zu einer rein vegetarischen und veganen Küche. Eine visionäre Entscheidung des Teams zu einer Zeit, in der fleischlose Ernährung noch nicht so stark im Trend lag wie heute. In vier Gängen genießen Sie in der Themenwoche die Highlights dieser Epoche des „Terra“.

90 € pro Person**LOBBY LOUNGE****Täglich, 10:30 Uhr bis 21 Uhr**

Ein prasselndes Kaminfeuer, gemütliche Loungemöbel und 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?

CLUBSANDWICH AROUND THE WORLD

Jedes Quartal präsentieren wir Ihnen drei Clubsandwiches aus verschiedenen Ländern. International inspirierte Geschmackserlebnisse rund um die berühmten drei Toastscheiben erwarten Sie.

27 € pro Person**Vegetarische Variante: 25 €****FRÜHLINGS-AFTERNOON-TEA****April und Mai, Mittwoch bis Sonntag****50 € pro Person****Kids Afternoon Tea: 25 €****SOMMER-AFTERNOON-TEA****Juni, Donnerstag bis Sonntag****50 € pro Person****Kids Afternoon Tea: 25 €****CLUB LOUNGE**

Buchen Sie Ihr persönliches Club-Upgrade und genießen Sie besondere Vorteile in familiärer Atmosphäre – inklusive Frühstück, Snackbüfett und Getränkeauswahl.

Buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit für jede Zimmerkategorie zu einem Aufpreis von 75 € pro Person

BANKETTBEREICH

Auf über 500 Quadratmetern finden Sie bei uns den idealen Rahmen für Ihre Veranstaltung. Unser Serviceteam sorgt dafür, dass Ihre Gäste und Sie sich rundum wohlfühlen.

TAGUNGEN

Freuen Sie sich auf einen spannenden Austausch im attraktiven Ambiente der Autostadt – mit einem breit gefächerten Angebot für Ihre Tagung. Wählen Sie aus unseren Ganz- und Halbtagspauschalen oder entscheiden Sie sich für ein individuelles Angebot.
Halbtagspauschale: 75 €
Ganztagspauschale Deluxe: 95 €
Ganztagspauschale Premium: 105 €
Preise pro Person (ab 10 Personen)

FESTE UND FEIERN

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Jubiläum: Das professionelle Team unserer Veranstaltungsabteilung unterstützt Sie gerne bei der Planung Ihrer Feier. Wir unterbreiten Ihnen passende Menü- und Büfettvorschläge und kreieren auf Wunsch in unserer haus-eigenen Patisserie einzigartige Torten für jeden Anlass.
Büfett: ab 65 €
Menü: ab 58 €
Getränkepauschale: ab 45 €
Preise pro Person für 4 Stunden



Foto: Michael Dargatzis

PARK-TERRASSE**Täglich, 12 bis 22 Uhr****The Ritz-Carlton, Wolfsburg**

Willkommen auf der Park-Terrasse, dem neuen spannenden Treffpunkt für Genießer. Ab Mai lädt unsere Terrasse mit mediterranem Flair zum Verweilen ein. Easy Food trifft auf BBQ-Kultur – perfekt für entspannte Nachmittage und gesellige Abende.

Freuen Sie sich auf frisch zubereitete Speisen wie Burger, Club Sandwiches, knusprige Pommes frites oder BBQ-Spezialitäten. In mediterran anmutender Atmosphäre unter grünem Laubdach und mit Blick auf die Lagune können Sie Köstliches vom Grill probieren und dazu ein kühles San Miguel trinken. Das lockere Ambiente mit Summer Sounds lädt zu entspannten, genussreichen Stunden ein.

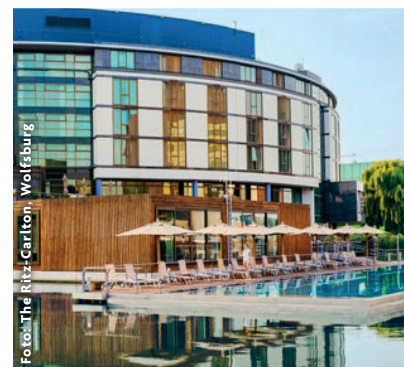


Foto: The Ritz-Carlton, Wolfsburg

SOMMER-BRUNCH TRIFFT POOLPARTY**Jeden dritten Sonntag im Monat, 11 bis 15 Uhr****The Ritz-Carlton, Wolfsburg**

Genießen Sie den Sommer in seiner schönsten Form! Unser neuer Brunch am ikonischen Infinity Pool im Hafenbecken mit Blick auf das historische Kraftwerk kombiniert entspannte Eleganz mit kulinarischen Highlights. An unserem exklusiven Büfett erwarten Sie neben klassischen Brunch-Komponenten mediterrane BBQ- und Fischspezialitäten vom Grill. Dazu sorgt ein DJ für einzigartiges Sommerflair.

175 € pro Person

Reservierung: wolfsburg.reservation@ritzcarlton.com oder 05361 607000

**RESERVIERUNGEN**

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



Buchungsanfragen per E-Mail an ccs.wolfsburg@ritzcarlton.com oder telefonisch unter **05361 607000**