

# DAS ELTERNFORUM: GEMEINSAM STARK

## STRESS VOR DER NÄCHSTEN KLASSENARBEIT ODER STREIT UMS HANDY: MANCHMAL GIBT ES THEMEN, DIE DAS FAMILIENLEBEN GANZ SCHÖN DURCHEINANDERWIRBELN.

Antworten und Hilfestellungen bietet das Elternforum in der Autostadt Lounge 2. Am 13. April ist Prüfungscoach Dr. Timo Nolle zu Gast und erklärt unter dem Titel „Jetzt zeig' ich, was ich kann!“, wie sich Lernblockaden und die Angst vor dem Blackout überwinden lassen. Einen Monat später, am 11. Mai, beleuchtet Thomas Hillers die digitale Lebenswelt von Kindern. Der Lehrer und Gründer einer Social-Media-Sprechstunde thematisiert Risiken wie Cybermobbing.

**Die Abende beginnen um 18 Uhr und enden gegen 19:30 Uhr. Der Eintritt kostet 10 € (5 € für Jahreskarteninhaber).**

# MUTTERTAGS- UND VATERTAGS- ERLEBNISSE

## BEEF CLUB

### VATERTAG BURGER À LA BENEDICT

14. Mai, 12 bis 22 Uhr

Genuss pur ist unser saftiges Rinderpatty aus eigener Herstellung, getoppt mit pochiertem Ei, knusprigem Bacon und cremiger Hollandaise. Gepickelte Zwiebeln, Dijonnaise und knusprige Pommes frites machen den Burger à la Benedict komplett.

**25 € pro Person**

**Inklusive eines Craftbeers**

## NEWMAN'S BAR

### VATERTAG IN DER NEWMAN'S BAR

14. Mai, ab 19 Uhr

Ein kühles Bier unter Freunden, leichte Snacks und angeregte Gespräche: Am Vatertag trifft in der „Newman's Bar“ lässige Barkultur auf herzliche Gastfreundschaft. In stilvollem Ambiente feiern wir mit Ihnen einen Tag für Väter, Freunde und alle, die einfach gerne zusammenkommen. Ein kleiner Bierwagen sorgt für den passenden Nachschub.

## AMANO

### MUTTERTAGSMENÜ

10. Mai, 12 bis 22 Uhr

Dieses Muttertagsmenü vereint mediterrane Aromen und frühlingshafte Leichtigkeit. Wir starten mit Prosciutto di Parma, serviert mit einem frischen Spargel-Fenchel-Salat, Ricotta-Mousse, Pesto und Focaccia. Als Hauptgang gibt es eine weiße Kalbsbolognese mit zarten Scaloppini, dazu Frühlingsgemüse Agrodolce und duftende Safrannudeln. Der süße Abschluss: Panna cotta von Schokolade und Vanille mit Erdbeersalat und Mandeleis.

**57 € pro Person**

**Inklusive eines Begrüßungsdrinks**

## LOBBY LOUNGE

### AFTERNOON-TEA AM MUTTERTAG

10. Mai, 14 bis 17 Uhr

Danke schön! Zum Muttertag laden wir Sie zu einem Afternoon-Tea ein, der ganz im Zeichen von Wertschätzung und gemeinsamer Zeit steht. In stilvoller Atmosphäre servieren wir Ihnen eine erlesene Auswahl fein abgestimmter Teesorten. Dazu gibt es Sandwiches, frische Scones und süße Köstlichkeiten aus unserer Patisserie. Zu diesem besonderen Anlass darf es auch ein Glas Champagner sein.

**65 € pro Person**

## ESSZIMMER

### MUTTERTAGSBRUNCH

10. Mai, 10 bis 14 Uhr

Klassisches Brunchbüfett mit kalten und warmen Speisen, dazu Kaffee und Wasser.

**45 € pro Person**

**Inklusive eines Glases Prosecco**



# LEVANTE IN DER LAGUNE

**LAGUNE X NENI:** Seit Februar 2026 serviert das neue Pop-up-Restaurant aromatische Levante-Küche. Das Angebot umfasst **frische Bowls**, die sich die Gäste zusammenstellen oder als „Ready to go“-Variante mitnehmen können.

Zusätzlich gibt es **kreative Mezze zum Teilen**, die libanesischen, mediterranen und israelischen Aromen verbinden.

**Jetzt genießen!**



# DIE AUTOSTADT RESTAURANTS

GUT ESSEN

Foto: Janina Snatzke



## LAGUNE

Im Restaurant „Lagune“ setzen wir auf frische und regionale Highlights. Auf unserer Außenterrasse genießen Sie einen wunderschönen Blick über die Park- und Lagunenlandschaft.

### OSTERBÜFETT

**5. und 6. April, 12 bis 15 Uhr**

Die Fastenzeit ist vorbei! Freuen Sie sich auf unser Osterbüfett mit frisch zubereiteten Spezialitäten. Fangfrischer Lachs, zarter Kalbstafelspitz und feine Crevettencocktails eröffnen den Festschmaus. Zu den aromatischen Hauptgängen wie Lammkeule, Saibling und saftiges Hähnchen passt unsere großzügige Salatauswahl. Natürlich stehen auch vegetarische und vegane Gerichte auf der Karte. Dazu servieren wir haus- und handgemachtes Brot aus unserer Bäckerei „Das Brot.“. Für den süßen Abschluss sorgt eine verlockende Dessertauswahl.

**42 € pro Person**

### ZIEMLICH BRITISCH: TEA-TIME

**12., April, 26. April und 17. Mai, 15 bis 17 Uhr**

Nach einem Glas Prosecco servieren wir eine liebevoll bestückte Etagere mit Sandwiches und Petit Fours sowie frisch gebackenen Scones mit Clotted Cream und Erdbeermarmelade. Dazu bieten wir eine Auswahl an Heißgetränken. Enjoy your afternoon!

**27,90 € pro Person**

### CULINARY NIGHT MARKET

**24. April, 18 bis 22 Uhr**

Acht Genussstände, internationale Klassiker und moderne Streetfood-Ideen: Beim Culinary Night Market können Sie sich durch frisch zubereitete Gerichte probieren – von feinen Vorspeisen über herzhaftes Hauptgänge bis zu süßen Desserts. Dazu gibt es ausgewählte Weine, Longdrinks und entspannte Beats.

**79 € pro Person**

### WEINFESTIVAL

**22. Mai, 18 bis 22 Uhr**

Was kommt heraus, wenn Wein, Kulinarik und Frühlingsstimmung aufeinandertreffen? Unser Weinfestival! An acht Genussständen servieren wir leichte Gerichte mit regionalen und in-

ternationalen Einflüssen, die fein auf die ausgewählten Weine abgestimmt sind. Probieren Sie Kreationen aus unserer Biobäckerei, frische Suppen, Fisch- und Gemüsegerichte oder raffiniert zubereitetes Fleisch. Ein Winzer Salat mit gebläutem Ziegenkäse setzt einen besonderen Akzent. Leicht wie ein Frühlingstag sind auch die fruchtigen und cremigen Desserts.

**79 € pro Person**

### CRAFT BEER & BBQ NIGHT

**19. Juni, 18 bis 22 Uhr**

Bei unserer Craft Beer & BBQ Night dreht sich alles um guten Geschmack und eine entspannte Atmosphäre. An acht kulinarischen Ständen erwarten Sie rauchige BBQ-Aromen, kreatives Streetfood und passende Craftbiere. Es gibt Köstlichkeiten vom Grill wie Maisbrot mit Baked Beans und BBQ-Schweinebauch, Kalbs-Spareribs mit Coleslaw, Minibackkartoffeln mit Pulled Turkey, gegrillte Gemüsespieße, Flammhachs im Bao Bun, Pastrami-Wraps und Cajun-Style Chicken Wings. Unter dem BBQ-Motto steht auch der süße Gang: Basilikum-Granité mit gegrillter Ananas und S'mores-Bar.

**79 € pro Person**

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



Foto: Carline Adam

## AMANO

Benvenuti! Im italienischen Familienrestaurant „AMano“ in der Autostadt wird mediterrane Esskultur großgeschrieben. Genießen Sie knusprige Steinofenpizza, hausgemachte Pasta, frische Salate und himmlische Desserts – wie in Bella Italia!

A

Reservierungen für die Restaurants „Lagune“, „AMano“ und „BEEF CLUB“ sind auch über das Portal [OpenTable](https://opentable.de) möglich: [opentable.de](https://opentable.de)

### OSTERMENÜ

**5. und 6. April, ab 18 Uhr**

Unser Ostermenü startet mit zartem Vitello, serviert mit aromatischer Basilikum-Thunfisch-Sauce, kleinem Nudelsalat und frischem Rucola. Als Hauptgang gibt es eine geschmorter Kaninchenkeule mit buntem Minestronegemüse, wildem Brokkoli und cremigem Kartoffelpüree mit Gremolata. Das frühlingshafte Finale: Rhabarber-Crostata mit feiner Torrone-Mousse und erfrischendem Minzeis.

**49 € pro Person**

### FRISCHE PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

**Im April, Mai und Juni,**

**immer Dienstag bis Donnerstag**

Hausgemachte Linguine, direkt im Parmesanlaib geschwenkt, treffen auf Barba di Frate, Knoblauch, Peperoncino, sonnengereifte Tomaten und saftige

Gambas – ein Gericht voller Aroma, Frische und mediterraner Leichtigkeit.

**23 € pro Person**

### MUTTERTAGSMENÜ

**10. Mai, 12 bis 22 Uhr**

Dieses Muttertagsmenü vereint mediterrane Aromen und frühlingshafte Leichtigkeit. Wir starten mit Prosciutto di Parma, serviert mit einem frischen Spargel-Fenchel-Salat, Ricotta-Mousse, Pesto und Focaccia. Als Hauptgang gibt es eine weiße Kalbsbolognese mit zarten Scaloppini, dazu Frühlingsgemüse Agrodolce und duftende Safrannudeln. Der süße Abschluss: Panna cotta von Schokolade und Vanille mit Erdbeersalat und Mandeleis.

**57 € pro Person**

**Inklusive eines Begrüßungsdrinks**

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



Foto: Lennard Kugeler

## ESSZIMMER

Ob Firmenfeier, Familienfest oder ein besonderer Abend mit Freunden – im „Esszimmer“ sind Sie mit 30 bis 100 Gästen genau richtig. Freuen Sie sich auf entspannte Stunden in stilvollem Ambiente.

Unter dem Motto „**Besondere Brunchmomente**“ bietet das „Esszimmer“ von April bis Juni folgende Frühstücks-specials an:

### SONNTAGSBRUNCH

**Jeden Sonntag, 10 bis 14 Uhr**

Klassisches Brunchbüfett mit kalten und warmen Speisen, dazu Kaffee und Wasser.

**39 € pro Person**

### OSTERBRUNCH

**5. und 6. April, 10 bis 14 Uhr**

Klassisches Osterbüfett mit kalten und warmen Speisen, dazu Kaffee und Wasser.

**39 € pro Person**

### MUTTERTAGSBRUNCH

**10. Mai, 10 bis 14 Uhr**

Klassisches Brunchbüfett mit kalten und warmen Speisen, dazu Kaffee und Wasser.

**45 € pro Person**

**Inklusive eines Glases Prosecco**

### PFINGSTBRUNCH

**24. und 25. Mai, 10 bis 14 Uhr**

Klassisches Brunchbüfett mit kalten und warmen Speisen, dazu Kaffee und Wasser.

**45 € pro Person**

**Inklusive eines Glases Prosecco**

Außerdem erwarten Sie im Mai zwei ganz besondere Genussveranstaltungen mit einem saisonalen Twist:

### SPARGEL-LUNCH-BÜFETT

**17. Mai, 12 bis 15 Uhr**

Büfett mit vielen Spargelvariationen, inklusive Mineralwasser und Kaffee zum Abschluss.

**45 € pro Person**

### WEINREISE DURCH DEUTSCHLAND MEETS SPARGEL

**4-Gänge-Menü mit moderierter Weinbegleitung**

**16. Mai, 18 Uhr**

Genießen Sie ein frühlingshaftes Menü rund um Spargel, Erdbeeren und frische Wiesenkräuter: Den Auftakt bildet eine Variation vom Lachs mit violetter Spargel, Wiesenkräutern, Erdbeervinaigrette und Rhabarber, gefolgt von weißem Spargelfrikassee mit Flusskrebsschwänzen, Spitzmorcheln und knusprigem Reisbällchen. Im Hauptgang genießen Sie Kalbsfilet, im Tramezzini gebraten, mit Burrata-Tomatencreme, grünem Spargel, Bärlauch-Cremolata und schwarzem Olivenschaum. Zum Abschluss servieren wir geeisten Erdbeernougat mit Fenchelmousse, Eisenkraut und karamellisiertem Spargel. Inclusive begleitender deutscher Weine und Mineralwasser.

**99 € pro Person**



Foto: Carina Adam

## BEEF CLUB

Der „BEEF CLUB Fire & Salt“ ist ein Ort für besondere Genussmomente. Exzellentes Fleisch, fein abgestimmte Aromen und kreative Gerichte garantieren ein Geschmackserlebnis, das in Erinnerung bleibt.

### OSTERMENÜ

**5. und 6. April, 12 bis 22 Uhr**

In dieses Menü starten wir mit einem geflammten Rindertatar, begleitet von gegrilltem grünem Spargel, feinem Bärlauch, zartem Lemon-Curd und knusprig frittierten Kapern. Es folgt eine cremige Suppe von grünen Erbsen und frischer Minze, verfeinert mit zarten Hähnchen-Parmaschinken-Involtini. Genießen Sie als Hauptgang zarten Lammrücken vom Holzkohlegrill mit aromatischer Sauce Vierge, zweierlei Bohnen, Ofentomaten und cremigem Nudelgratin. Der süße Abschluss: geistete Mokka-Vacherin, garniert mit Whiskykirschen, knusprigem Brandy-Snap und luftigem Baiser.

**69 € pro Person**

### TEQUILA MEETS BEEF

**29. Mai, 18 Uhr**

Freuen Sie sich auf ein Menü, das von der mexikanischen Küche beeinflusst ist. Den Auftakt macht ein Sushi-Bagel mit feiner Thunfisch-Ceviche, cremiger Avocado und süß-scharfer Mango. Danach folgt eine mexikanische Gazpacho von Gartengurke und Melone, verfeinert mit geflammter Gamba Carabinero. Als Hauptgang gibt es ein über offenem Holzfeuer gegrilltes

Roastbeef mit schokoladiger Mole-Sauce, knusprigem Tortilla-Crunch, Maiscreme und würzigen Paprikabohnen. Der süße Abschluss: Tres Leches mit karamellisierten Ananas, luftigem Limonenschaum und cremigem Salzkarameleis. Dazu passt natürlich Tequila in all seinen Varianten.

**89 € pro Person**

### VATERTAG

#### BURGER À LA BENEDICT

**14. Mai, 12 bis 22 Uhr**

Genuss pur ist unser saftiges Rinderpatty aus eigener Herstellung, getoppt mit pochierem Ei, knusprigem Bacon und cremiger Hollandaise. Gepickelte Zwiebeln, Dijonnaise und knusprige Pommes frites machen den Burger à la Benedict komplett.

**25 € pro Person**

**Inklusive eines Craftbeers**

## DAS BROT.

Der Duft von ofenfrischem Brot liegt in der Luft: In unserer Hausbäckerei trifft Backkunst auf Leidenschaft. Hier verwöhnen wir Sie täglich mit frischem Brot und knusprigen Brötchen, die wir vor Ort in Handarbeit herstellen und backen. Während Ihres Einkaufs können Sie unseren Bäckerinnen und Bäckern bei der Arbeit zusehen.

### BACKSTUBEN-HIGHLIGHTS

#### APRIL

Der Duft von frisch gebackenem Osterbrot und saftigem Möhrenbrot lockt derzeit in die Hausbäckerei – unsere besonderen Oster-Highlights. Diese saisonalen Spezialitäten gibt es jedoch nur für kurze Zeit und nicht den ganzen April. Im Anschluss dürfen sich Liebhaber süßen Gebäcks auf die

Zimtis freuen: süße Hefebrotchen mit einer köstlichen Zimtkruste.

#### MAI

Neben dem aromatischen Bärlauchbrot sorgen auch die herzhaften Bärlauchbrötchen für einen besonderen Genuss.

#### JUNI

Außen eine knackige, goldbraune Kruste, innen herrlich fluffig: Die Strandbrötchen, krosse Weizenbrötchen mit Sonnenblumenkernen und sommerlichen Gewürzen, gehören zu jedem Frühstück dazu.

#### ABENDBROT

**Jeden Montag im Juni, 18:30 bis 20:30 Uhr**

Genießen Sie am langen Tisch oder auf der Terrasse unser leckeres Abendbrot und kommen Sie mit anderen ins Gespräch. Wir servieren Ihnen eine feine Auswahl an Biokäse, Schinken und Salami, dazu Feigensenf, Trauben und

Meersalzbutter. Diverse Brotsorten aus unserer Manufaktur sowie Wein, Bier und Mineralwasser sind inklusive.

**49 € pro Person**

### BROTBACKKURS „KORN UND KRUSTE“

**14. Mai und 11. Juni, 18:30 bis 21:30 Uhr**  
Handmade! In diesem Workshop führen wir Sie in die Kunst des Brotbackens ein. Nach traditionellen Rezepten backen Sie verschiedene Brote und Gebäcke aus Korn, das vor Ort vermahlen wird. Wie das duftet! Genießen Sie danach an unserem langen Tisch oder auf der Terrasse ein Abendbrot mit den anderen Workshopteilnehmenden. Wir reichen verschiedene Brotsorten aus unserer Manufaktur, dazu ausgewählte Biokäsesorten, eine feine Schinken- und Salamiauswahl, Feigensenf, Trauben und Meersalzbutter. Wein, Bier und Mineralwasser sind inklusive.

**129 € pro Person**

## ERSTE SAHNE

Im Café „Erste Sahne“ erwarten Sie frisch gerösteter Kaffee, feine Konditoreikreationen und hausgemachtes Bioeis – perfekt für eine genussvolle Auszeit.

### BARISTASEMINAR

**16. April, 7. Mai und 18. Juni, 17 bis 20 Uhr**

Werden Sie zum Kaffeeprof! Unter fachmännischer Anleitung lernen Sie, den perfekten Espresso oder Cappuccino aus der Siebträgermaschine zu zaubern. Wie stellt man Mühlen ein? Was ist der richtige Mahlgrad oder die richtige Temperatur? Sie nehmen wertvolles Wissen rund um die Welt des Kaffees mit. Dazu gibt es süße Kleinigkeiten aus unseren Konditoreien sowie Wasser.

**99 € pro Person**

### LATTE-ART-SEMINAR

**23. April, 28. Mai und 25. Juni, 17 bis 20 Uhr**

Herzen, Blumen, Blätter: Zum wahren Barista werden Sie nur, wenn Sie auch Latte-Art beherrschen. Denn sie ist das i-Tüpfelchen auf jeder Milch-Kaffee-Spezialität. Erfahren Sie, was den perfekten Milchschaum ausmacht und wie Sie mit Ihrem Können anderen ein Lächeln aufs Gesicht zaubern können. Dazu reichen wir süße Kleinigkeiten aus unseren Konditoreien sowie Wasser.

**79 € pro Person**

## MONDO ITALIANO

### AFTER WORK

**Jeden Donnerstag ab 9. April sowie am 1., 10., 14. und 25. Mai, ab 17 Uhr**

Genießen Sie lockere Beats, coole Drinks und kleine Snacks in entspannter Atmosphäre am Mittellandkanal.



Foto: Janina Snaatske

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

A

Reservierungen für die Restaurants „BEEF CLUB“, „AMano“ und „Lagune“ sind auch über das Portal OpenTable möglich: [opentable.de](https://www.opentable.de)