

VALENTINSANGEBOTE



MONDO ITALIANO

VALENTINSTAG

14. Februar, 18 bis 22 Uhr

Wie gut die italienische Küche zum romantischsten Tag im Jahr passt, zeigt unser Antipasti-Büfett. Wir servieren Ihnen eine Auswahl an Köstlichkeiten, darunter Prosciutto und Melone, Caprese-Spieße, Rote-Bete-Carpaccio, eingelegtes und gegrilltes Gemüse, Arancini, italienischen Käse oder Risottovariationen. Als süßes Finale gibt es Tiramisu im Miniglas.

34,90 € pro Person

Inklusive Aperitif

BEEF CLUB

VALENTINSMENÜ

14. Februar, 12 bis 15 Uhr und 17 bis 22 Uhr

Vorspeise

Gegrillter Pulpo, Salz-Zitronen-Salsa, Chicorée-Orangen-Salat, Rucola

Suppe

Pikante Maiscremesuppe, Rotschwanzgarnelen-Spieß, Chili-Espuma

Hauptgang

Filet vom deutschen Weidekalb oder vom Adlerfisch, Gremolata, Rote-Bete-Risotto, gegrillter grüner Spargel und in Salz gebackene Gelbe Bete

Dessert

Nougatparfait, Chili-Kirsch-Kompott, Honig-Salz-Hippe

69 € pro Person (4 Gänge, inklusive Aperitif)

59 € pro Person (3 Gänge, ohne Vorspeise, inklusive Aperitif)

LAGUNE

VALENTINSFRÜHSTÜCK

14. Februar, 8:30 bis 11 Uhr

Bei unserem romantischen Valentinsfrühstück verwöhnen wir Sie und Ihre Begleitung mit einer Auswahl an frischen Brötchen, herzhaften und süßen Köstlichkeiten, begleitet von Sekt und frischem Obst.

29,90 € pro Person

ÜBERRASCHEN SIE IHRE LIEBSTEN AM VALENTINSTAG!

10. bis 14. Februar, 12 bis 19 Uhr

Verschenken Sie Genuss, der von Herzen kommt. Wir haben Ihnen eine ganz besondere Auswahl an handgemachten süßen Spezialitäten zusammengestellt. Alle Leckereien sind vegan, ohne raffinierten Zucker. Solange der Vorrat reicht.

Unsere Highlights

Zartes Karamellkonfekt
Köstliche Erdnuss-Rawnies
Fruchtige Himbeerkugeln
Aromatische Kaffeepraline

VALENTINSBÜFETT

14. Februar, ab 18 Uhr

Ein Genussabend zum Verlieben! Wir begrüßen Sie mit einem Glas Prosecco Rosé. Freuen Sie sich danach auf ein feines Büfett mit Crevettencocktail, verschiedenen Salaten, rosa und auf niedriger Temperatur gegartem Roastbeef mit einer Rotwein-Thymian-Jus, Skrei-Medaillons, Rosmarinkartoffeln, winterlichem Wurzelgemüse und Gemüsecurry mit Basmatireis. Zum süßen Abschluss dürfen Sie sich von einer Triple Amore Plate überraschen lassen.

59 € pro Person

Inklusive Getränkebegleitung

ESSZIMMER

VALENTINSMENÜ

14. Februar, ab 18 Uhr

Vorspeise zum Teilen

Cremige Burrata, Kürbis, geeistes Kürbiskernöl und Feldsalat

Hauptgang

Roulade vom Perlhuhn, Morcheln, Flusskrebsschwänze, glasiertes Gemüse, gebrannte Sahne und gebackene Anna-Kartoffel

Dessert zum Teilen

Himbeer-Mascarpone-Törtchen, Pistazie und Vollmilchschokoladeneis

59 € pro Person

Inklusive Aperitif

AMANO

VALENTINSDINNER

14. Februar, ab 18 Uhr

Vorspeise

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnüssen

Hauptgang

Pizza Amore aus rosafarbenem Teig, Schmandsauce, Mozzarella, Babyspinat und Gorgonzola

Dessert

Warmer Caprese mit Amarena-Softeis

34,90 € pro Person

Inklusive Aperitif

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

Die Valentinsangebote des The Ritz-Carlton, Wolfsburg finden Sie auf Seite 12.

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.

LAGUNE

SÜSSE WINTERSPECIALS AUS UNSERER MANUFAKTUR

Januar

- Apfel-Joghurt-Sanddorn-Schnitte
- Joghurt-Zitronen-Müsli-Eis

Februar

- Kirsch-Bienenstich
- Pistaziencrunch-Eis

März

- Windbeutel mit verschiedenen Füllungen
- Rotes Smoothie-Bowl-Eis

WINTERSPEZIALITÄTEN

Januar

- Flammkuchen mit Schmand, Birne, Gorgonzola und Walnuss **11,90 €**
- Rösti an Lachstatar vom norwegischen Räucherlachs, Crème fraîche und Nüsslisalat **13,90 €**

Februar

- Flammkuchen „Himmel un Äd“ mit Schmand, Kartoffeln, Blutwurst, Zwiebeln und Hofkäse **12,90 €**
- Rösti, gratiniert mit Greyzer Käse, Rote Bete und karamellisierte Feige **14,90 €**

März

- Gebratener Saibling mit Graupen-Gemüse-Risotto und Rotwein-Beurre-blanc **16,90 €**
- Roulade mit Steckrüben-Kartoffelstampf und glasierten Rüben **16,90 €**

SONNTAGSBRATEN MIT KNÖDELN

Januar und Februar, jeden Sonntag, 11:30 bis 15 Uhr

Schon der Duft weckt Erinnerungen und Vorfreude zugleich: Genießen Sie unseren wechselnden Sonntagsbraten mit Knödeln und frischem Gemüse.

WINTERLICHE TEA-TIME

12. und 26. Januar, 9. und 23. Februar, 9. und 23. März

Ziemlich britisch: Nach einem Glas Prosecco servieren wir Ihnen eine liebevoll bestückte Etagere mit Sandwiches und Petit Fours sowie frisch gebackene Scones mit Clotted Cream und Waldbeermarmelade. Dazu gibt es verschiedene Heißgetränke.

27,90 € pro Person

KAFFEEKLATSCH

Januar bis März, Montag bis Freitag, 14:30 bis 17 Uhr

Im Winter ist eine Kaffeepause besonders gemütlich. Freuen Sie sich auf frisch gebrühte Kaffeespezialitäten, feine Kuchen und nette Gespräche.

6,90 € für ein Stück Kuchen und eine Kaffeespezialität nach Wahl

MUSCHELFEST FÜR GOURMETS

10. und 24. Januar, 18 bis 22 Uhr

Frische Miesmuscheln mit verschiedenen Saucen, etwa mit Fenchel, Weißwein oder Tomaten, dazu reichen wir Kräuterbaguette.

19,90 € pro Person

Mit Voranmeldung

KÜCHENPARTY

Winterzauber am 7. und 21. Februar, 18 bis 22 Uhr

Frühlingserwachen am 21. und 28. März, 18 bis 22 Uhr

Genießer kommen bei unserer Küchenparty auf ihre Kosten: Unsere acht Restaurants präsentieren ihre Kreationen an Livestationen. Der Abend beginnt mit Cocktails aus dem „Mondo Italiano“ und Häppchen aus unserer Bio-Bäckerei. Es folgen die Meisterwerke unseres „BEEF CLUBS“. Das „AMano“ sorgt mit handgemachter Pizza und Pasta für ein Geschmackserlebnis wie in Bella Italia. Absolutes Highlight: unsere berühmte Volkswagen Currywurst in einer neuen Variante. Natürlich darf auch das Eis vom kalten Stein nicht fehlen. Abgerundet wird die Genussreise durch einen aromatischen Kaffee, frisch geröstet in unserem Café „Erste Sahne“.

79 € pro Person

Inklusive Aperitif, Wein, Bier, Wasser und Kaffee

Sichern Sie sich jetzt Ihre Tickets.



Foto: Lennard Kugeler



Foto: Carina Adama



Foto: Lennard Kugeler

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

Januar bis März, jeden Dienstag

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

17,90 € pro Person

MERCOLEDI PASTA IN FAMIGLIA

Januar bis März, 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

GIOVEDÌ PIZZA IN FAMIGLIA

Januar bis März, 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 €

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT: PRIMAVERA ITALIANA

Januar

→ Spaghetti mit Muscheln: Tomatensauce, Muscheln, Knoblauch und Petersilie **17,90 €**

→ Pizza Scapece: Tomatensauce, Mozzarella, marinierter Spitzkohl, Champignons und Büffelmozzarella **15,90 €**

Februar

→ Ravioli Rosa: Ravioli mit Burrata-Füllung, Rote-Bete-Sauce, Büffelmozzarella und Rucola **14,90 €**

→ Pizza Melanzane: Tomatensauce, Mozzarella, Aubergine, Ricotta-creme und Rucola **13,90 €**

März

→ Fregola al Salmone: Fregola-Pasta, frischer Lachs, Bärlauchpesto und Romanesco **16,90 €**

→ Pizza Capricciosa: Tomatensauce, Mozzarella, gekochtes Ei, Erbsen, Kochschinken und Champignons **14,90 €**

ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK

**Jeden Samstag und Sonntag,
8:30 bis 11 Uhr**

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 belegen. Dazu servieren wir italienische Kaffeespezialitäten, Säfte oder ein Glas Secco.

25,90 € pro Person

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 Ihrer Familie.

EIN BÜFETT VORSCHLAG

→ Pflücksalate aus eigenem Anbau, dazu Dressingauswahl

→ Carpaccio vom Rind

→ Brotauswahl aus unserer Bäckerei „Das Brot.“ und Fassbutter

→ Klare Gemüsebrühe mit Gemüse-einlage und Knöpfe (vegan)

→ Ragout vom Kalb, Kartoffelgratin, Bohnen und grober Senf

→ Lachsspieß (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

GRÜNKOHLESSEN

18. Januar, 12 bis 15 Uhr

Das vitaminreiche Wintergemüse ist der Fitmacher in der kalten Jahreszeit. Wir reichen dazu ganz klassisch Brengewurst, Kassler, Bauchfleisch und verschiedene Kartoffelsorten.

34 € pro Person (Büfett satt)
Inklusive Kaffee und Softgetränke

WINZER-WOHLFÜHLABEND

**28. Februar und 28. März,
18 bis 22 Uhr**

Freuen Sie sich auf ein exklusives Fünf-Gänge-Menü passend zur Jahreszeit. Ausgewählte Weine begleiten das winterliche Dinner. Lernen Sie die Geheimnisse unserer Küche sowie die Weinberg- und Kellerarbeit unseres Winzers kennen.

99 € pro Person

BEEF CLUB

Unser BEEF CLUB 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)

SUPER-BOWL-SPECIAL: BBQ-PLATTE

9. Februar, 12 bis 21 Uhr

Unser Super-Bowl-Special wartet mit einer BBQ-Platte auf. Aus dem BBQ-Smoker kommen Pork-Ribs vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und knusprige Chickenwings, „low and slow“ mit Apfelholz geräuchert. Dazu servieren wir Pommes frites, Coleslaw, hausgemachte BBQ-Cranberrys und scharfe Peperonata-Sauce. Dazu gibt es ein frisch gezapftes Bier (0,3 Liter) oder ein Softgetränk nach Wahl.

22,50 € pro Person

WINTERGRILLKURS

19. Februar, 18 bis 21:30 Uhr

Warum nicht schon im Winter an die nächste Gartenparty denken? Beim Wintergrillkurs führt Sie unser Küchenchef Justus Viedt in die Grillkunst von Fleisch über offenem Feuer ein. So kommt bei Ihrem nächsten Grillevent ein außen knuspriges und innen zart gegrilltes Stück Fleisch auf die Teller Ihrer Gäste. Für 10 bis 20 Teilnehmer.

99 € pro Person
**Inklusive Speisen und
Getränkebegleitung**

BEEF & WINE

27. März, 18 bis 22 Uhr
Weingut Manz

Bei diesem Vier-Gänge-Menü zeigt Ihnen unser Küchenchef Justus Viedt, wie sich die Aromen von Wein und Steak harmonisch miteinander kombinieren lassen. Sie bekommen Einblicke in die Geheimnisse unserer Küche und in die Arbeit unseres Winzers.

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

WINTER-GIN-TASTING

**Januar bis März, jeden Donnerstag ab
19:30 Uhr (Ausnahme: 27. März)**

Diese Donnerstage stehen ganz im Zeichen einer besonderen Spirituose: Beim Winter-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

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“.

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.

STRUDELTAG

**Januar und Februar, jeden Montag,
Dienstag, Donnerstag und Freitag**

Winterzeit ist Apfelstrudelzeit. Genießen Sie diese klassische Wiener Mehlspeise mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne. Dazu servieren wir Ihnen ein Heißgetränk nach Wahl.

9,90 € pro Person
Zuzüglich Eintritt in die Autostadt

HEALTHY COFFEE BREAK

**Sonntag, 2. und 16. Februar, 2. und
16. März, ab 15 Uhr**

Diese besondere Kaffeezeit startet mit einer heißen Tasse Goldene Milch. Weiter geht es mit einer Auswahl an Smørrebrød, Kuchenpralinen, Healthy Rawnies und einer Cake-Bar. Dazu erhalten Sie eine Auswahl an Heißgetränken.

27,90 € pro Person
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.

BROT DES MONATS

Januar

→ Bagelwochen: Freuen Sie sich auf frisch gebackene Bagels, Natur oder mit Dinkelflocken.

Februar

→ Emmerbrot
→ Cubes-Croissant-Wochen: Kosten Sie unsere quadratischen Croissants mit leckeren Füllungen.

März

→ Möhrenbrot
→ Schokobrötchenwochen: Unsere Schokobrötchen sind fluffig, frisch und haben jede Menge Schokostückchen.

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.

MONDO ITALIANO

Das „Mondo Italiano“ hat vom 6. bis 31. Januar Winterpause.

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 Cocktaillkarte gemeinsam den Feierabend einläuten. Alla salute!

WINTERSPECIALS

Februar

→ Grapefruit Mule mit Grapefruit-Malfi-Gin, Limettensaft und Ginger Beer **10,90 €**
→ Tramezzini mit Roastbeef, Balsamicozwiebeln, Chilimayonnaise und Mozzarella **11,90 €**

März

→ Rhabarber-Vanilla-Limonata mit Fritz Rhabarber, Vanillesirup, Zitronensaft und Sodawasser **6,90 €**
→ Insalata Bufalina mit Büffelmozzarella, geröstetem Parmaschinken und frischem Obst **10,90 €**

MONDO ITALIANO NIGHT

21. Februar, 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.

34,90 € pro Person
Inklusive Aperitif
Mit Voranmeldung

LADIES NIGHT ZUM FRAUENTAG

8. März, 18 bis 22 Uhr

Feiern Sie den Internationalen Frauentag im stilvollen Ambiente unserer Cocktailbar. Genießen Sie prickelnde Spritzgetränke, eine kleine italienische Tapas-Auswahl und gute Loungemusik. Am besten schnell buchen – wir haben eine begrenzte Kapazität.

34,90 € pro Person
Inklusive Aperitif
Mit Voranmeldung

FONDUTA DI FORMAGGIO: KÄSEFONDUE NACH ITALIENISCHER ART

Februar und März, 18 bis 21 Uhr

Natürlich bereiten wir Käsefondue im „Mondo Italiano“ nach italienischer Art zu und servieren es Ihnen am Tisch. Zu dieser Köstlichkeit darf ein Glas Wein nicht fehlen.

29,90 € für 2 Personen
Mit Voranmeldung

SCHOKOLADENFONDUE

Februar und März, 15 bis 18 Uhr

Echtes Soulfood für die Wintermonate: unser Schokoladenfondue mit zart schmelzender Schokolade, Früchten, Marshmallows, Salzbrezeln, Poffertjes und Knusperwaffeln.

24,90 € für 2 Personen
Mit Voranmeldung

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

VORSCHAU OSTERSPECIALS

Genussvoll werden die Osterfeiertage in unseren Autostadt Restaurants – sichern Sie sich am besten jetzt schon Ihren Platz für ein besonderes Festmahl.

BEEF CLUB

OSTERMENÜ

**20. und 21. April, 12 bis 15 Uhr
und 17 bis 22 Uhr**

Vorspeise

Hausgebeizter „BEEF CLUB“-Lachs-Cut mit gegrilltem grünem Spargel und Creme von geräuchertem Eigelb

Suppe

Frühlingsschaumsuppe von der Brunnenkresse mit angeschwitzten Flusskrebsschwänzen

Hauptgang

Über Feuer gegrilltes Lammkarree von den deutschen Salzwiesen an Portwein-Jus oder gegrillte Forelle an Beurre blanc mit Gratin von bunten Kartoffeln aus der Börde-Gärtnerei Erleben und Bohnen-Cassoulet

Dessert

Rüben-Walnuss-Küchlein, flambiertes Baiser, Rhabarberkompott und Sauerampfer-Eiscreme

69 € pro Person (4 Gänge)

**59 € pro Person (3 Gänge,
ohne Vorspeise)**

LAGUNE

OSTERFRÜHSTÜCK

20. und 21. April, 8:30 bis 11 Uhr

Ob warm oder kalt, süß oder herzhaft: Das Osterfrühstücksbüfett in der „Lagune“ macht die ganze Familie glücklich.
29,90 € pro Person

OSTERBÜFETT

20. und 21. April, ab 12 Uhr

Beim Osterbüfett erwartet Sie eine große Auswahl an klassischen Gerichten. Freuen Sie sich auf Bärlauchcreme-

suppe, Backschinken, geschmorten Rinderbraten in Rotweinsauce, Lachsfilet im Blätterteig, Kartoffelgratin, Ratatouille-Gemüseauflauf, grüne Bohnen und vieles mehr. Dazu gibt es süße Köstlichkeiten.

39,90 € pro Person (Büfett satt)

ESSZIMMER

OSTERLUNCH

20. und 21. April, 12 bis 15 Uhr

Das „Esszimmer“ überrascht Sie zu Ostern mit einem erlesenen Lunchbüfett: Genießen Sie leckere Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle, Honig-Krustenbraten, geschmorte Kalbsbäckchen, Kabeljau in Bärlauchkruste, Spargelragout vom Biohof aus der Region und Gemüsestrudel. Feine Dessertvariationen runden das Osterbüfett ab.

**59 € pro Person (Büfett satt,
inklusive Kaffee und Softgetränke)**

AMANO

OSTERSPECIAL

20. und 21. April

Pizza oder Nudeln? Wählen Sie einen Hauptgang und dazu ein Glas italienischen Wein.

- Pizza Coppa mit Tomatensauce, Mozzarella, italienischem Coppa-Schinken, Rucola und Citrusöl
- Maccheroni al Ragù mit Ragout vom Deichwiesen-Lamm, Kräuterseitlingen und glasierten Bärlauchkarotten

19,90 € pro Person

MONDO ITALIANO

LANGSCHLÄFERFRÜHSTÜCK

20. und 21. April, 10 bis 14 Uhr

Mit einem Langschläferfrühstück können Sie die Ostertage ganz entspannt und genussvoll beginnen. Wie wäre es mit dem Frühstücksbüfett im „Mondo Italiano“, reich bestückt mit italienischen Frühstücksspezialitäten und Panettone?

29,90 € pro Person

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

A

RESERVIERUNGEN

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



Foto: Karolin Klüppel

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

Willkommen an Ihrem Rückzugsort für kulinarische Höhepunkte! Mit einer hochwertigen Lichtinstallation, warmen Farbtönen und einer edlen Wandverkleidung aus Travertin haben wir eine einladende und 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, Sitzcken 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 €**

BRUNCH

**26. Januar, 9. und 23. Februar,
9. und 23. März, ab 12:30 Uhr**

Der Jazzbrunch im The Ritz-Carlton, Wolfsburg ist legendär! 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.

129 € pro Person

FESTE UND FEIERN

Ob Geburtstag, Hochzeit oder Jubiläum: Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung und Vorbereitung Ihrer Feier. Wir unterbreiten Ihnen Menü- und Büfettvorschläge und kreieren in unserer hauseigenen Patisserie einzigartige Torten für jeden Anlass. Natürlich auch für private Feiern bei Ihnen zu Hause.

NEWMAN'S BAR

Täglich 19 bis 1 Uhr

Unsere „Newman's Bar“ erinnert ein wenig an die Flüsterkneipen der

1920er-Jahre in den USA, in denen Hochprozentiges nur aus Teetassen getrunken wurde. In intimer Atmosphäre 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 beliebtesten Variationen.

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**

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.

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 1): „VISION“ (2000–2004)

20. bis 26. Januar, mittags und abends

Der visionäre Gedanke, ausgerechnet in der Autostadt ein The Ritz-Carlton Hotel zu bauen, spiegelte sich auch im ersten Namen des Restaurants wider. Wie die einzigartige Fusionsküche mit asiatisch-europäischen Einflüssen damals geschmeckt hat, erleben Sie beim Vier-Gänge-Menü.

90 € pro Person

DER WEG DES „TERRA“ (TEIL 2): „THE GRILL“ (2004–2014)

10. bis 16. März, mittags und abends

Im Jahr 2004 verpassten wir unserem Restaurant „Vision“ einen neuen Namen und ein neues Konzept. Im „The Grill“ standen nun deftige Fleischgerichte auf der Karte. Und auch der Themenabend „Asia do Brasil“ war bei unseren Gästen schnell beliebt. Im März reisen wir mit Ihnen in diese kulinarische Epoche: Das „Terra“-Team rund um Küchenchef Fabian Schröter präsentiert „The Grill“-Klassiker in vier Gängen.

90 € pro Person



Foto: Marian Lenhard

VALENTINSDINNER**14. Februar, ab 18 Uhr**

Überraschen Sie Ihren Herzensmenschen mit einem Vier-Gänge-Menü in stilvoll-romantischer Atmosphäre!

160 € pro Person

Eine Flasche „Lanson Black Label“-Champagner für 2 Personen inklusive

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 €****SAISONALER AFTERNOON-TEA****Donnerstag bis Sonntag, 14 bis 17 Uhr****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



Foto: Carina Adam

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**

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

A**RESERVIERUNGEN**

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

A

Vom 1. bis 14. Januar ist unser Hotel wegen umfangreicher Optimierungsarbeiten geschlossen. Ab 14. Januar sind wir mit allen Services wieder für Sie da.