

# DIE AUTOSTADT RESTAURANTS

GESUNDE 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.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

## LAGUNE

### SÜSSE HERBST- UND WINTER-SPECIALS AUS UNSERER MANUFAKTUR

#### Oktober

→ Kuchen: Kürbis-Vanille-Schnitte  
→ Eis: Erdnuss-Schokoladen-Eis

#### November

→ Kuchen: Apfel-Zupfkuchen  
→ Eis: karamellisiertes Haselnusseis

#### Dezember

→ Kuchen: Käsekuchen mit Orangen und Punsch  
→ Eis: Apfel-Spekulatius-Eis

### WINTERBÜFETT

**Ab 29. November (außer am 25. und 26. Dezember)**

Zu den Vorspeisen unseres Winterbüfetts gehören eine Kürbiscremesuppe, Räucherfisch, Fjordforelle, Salate und eine Brotauswahl aus unserer Manufaktur „Das Brot“. Als Hauptgang folgen Kalbshaxe mit Preiselbeer-Jus, Backschinken oder Winterkabeljau auf Rahmwirsing. Dazu servieren wir Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelgratin, Serviettenknödel, Kürbispüree und Orangen-Fenchel-Gemüse. Lebkuchenmousse mit weißer Schokolade oder Vanillekipferlcreme.

**28,90 € pro Person (Büfett satt)**  
**Kinder (4 bis 12 Jahre): 14,45 €**

## HERBSTSPEZIALITÄTEN

### OKTOBER

Flammkuchen mit Schmand, Hokkaidokürbis und Fetakäse **11,50 €**  
Butternut-Kürbis, mit Parmesan überbacken, an Pilzrisotto **13,90 €**

### NOVEMBER

Flammkuchen mit Schmand, Birne, Ziegenkäse und Granatapfelkernen **11,50 €**  
Grünkohl mit Mettwurst und Bratartoffeln **12,90 €**

### SONNTAGSBRATEN MIT KNÖDELN

**Jeden Sonntag im Oktober und November, 11:30 bis 15 Uhr**

Wie früher: Genießen Sie unseren wechselnden Sonntagsbraten mit Knödeln und frischem Gemüse.

### HERBSTLICHE TEATIME

**6. und 20. Oktober, 3. und 17. November**

Very British: Nach einem Glas Prosecco servieren wir Ihnen eine mit Sandwiches und Petit Fours bestückte Etage sowie frisch gebackene Scones mit Clotted Cream und Orangenmarmelade. Dazu gibt es verschiedene Heißgetränke.  
**25,90 € pro Person**

## KINDERAKTIVITÄTEN IN DER SPIELECKE DER „LAGUNE“

### 12. Oktober

Marzipanfiguren modellieren (3 Marzipanfiguren à 50 g), für Kinder von 5 bis 10 Jahren  
**9,90 € pro Kind**

### 31. Oktober, 14 bis 17 Uhr

Halloween-Monster-Burger selber machen, für Kinder von 5 bis 10 Jahren  
**9,90 € pro Kind**

### 9. November, 14 bis 17 Uhr

Bruchschokolade herstellen (ca. 200 g), für Kinder von 5 bis 10 Jahren  
**9,90 € pro Kind**

### 6. Dezember, 15 und 16 Uhr

Hexenhaus basteln mit Lebkuchen, Marzipan und Zuckerguss, für Kinder von 5 bis 12 Jahren  
**16,90 € pro Hexenhaus**

## OKTOBERFEST

### 5. Oktober, 18 bis 22 Uhr

Zünftig: Als Vorspeisen bietet unser Büfett geräucherte Forelle, Kartoffelsalat oder Rinderkraftbrühe mit Frittaten und natürlich Brezeln. Als Hauptgang servieren wir Schweinekrustenbraten, Käsespätzle, Fleischkäse, Weißwurst und vieles mehr. Dazu munden Kartoffelklöße, Blaukraut und Schwarzbiersauce. Als Dessert gibt es ein Götterspeise-Bierchen mit Vanilleblume.  
**29,90 € pro Person (Büfett satt)**

## MUSCHELFEST FÜR GOURMETS

### 11. und 25. Oktober, 8. und 22. November, 18 bis 22 Uhr

Frische Miesmuscheln mit Fenchel und Pernod, Weißweinsauce mit Wurzelgemüse oder im pikanten Tomatensud, dazu Knoblauchbrot  
**19,90 € pro Person**  
**Nur auf Voranmeldung möglich**



Foto: Lenhard 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.

### MARTEDI PIZZA Jeden Dienstag im Oktober und November, ab 18 Uhr

Wählen Sie zwischen Pizza Salami, Margherita oder Prosciutto. Dazu gibt es einen Aperol Spritz.  
**17,50 € pro Person**

### MERCOLEDI ANTIPASTI Mittwochs, ab 18 Uhr

Antipasti für zwei: Genießen Sie eine Auswahl unserer besten Antipasti und dazu ein Glas Wein (0,1 Liter).  
**25 € für 2 Personen**

### GIOVEDÌ PIZZA IN FAMIGLIA Donnerstags, ab 18 Uhr

Für Familien backen wir eine XXL-Pizza. Für Ihre 60-Zentimeter-Pizza wählen Sie drei der folgenden 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 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

##### Oktober

- Pipe alla Zucca: Parmesansauc Hokkaido-Kürbis, Salsiccia, Kräutersaitlinge **14,90 €**
- Pizza Lombardia: Tomatensauce, Mozzarella, Tiroler Speck, Gorgonzola, Peperoni Lombardi **14,90 €**

##### November

- Spaghetti all' Amatriciana: Bacon, Zwiebeln, Oliven, Basilikum, Tomatensauce, Rucola **12,90 €**
- Pizza Vulcano: Tomatensauce, Mozzarella, Paprika, Oliven, Salami Calabrese **14,90 €**

### Dezember

- Gnocchi con Cavoletti: Rosenkohl, Salbeibutter, getrocknete Tomaten, Rucola, Parmesan **12,90 €**
- Pizza Natale: Schmand, Mozzarella, Ente, Rotkohl **18 €**

### HALLOWEEN

**31. Oktober, 12 bis 19 Uhr**  
Jedes verkleidete Kind im Alter von 3 bis 11 Jahren bekommt zu einer Pizza oder Pasta Bambini ein kostenloses gruseliges Halloween-Softes.

### LA COLAZIONE

**Jeden Samstag und Sonntag, 8:30 bis 11 Uhr**  
Genießen Sie unsere italienischen Frühstücksspezialitäten wie 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, an den Adventswochenenden 28,90 € pro Person**

## ESSZIMMER

### IHR EVENT IM „ESSZIMMER“: PLATZ FÜR FEIERN MIT 30 BIS 100 GÄSTEN

Das „Esszimmer“ heißt Sie willkommen: Genießen Sie bei unseren Events schöne Momente mit Ihrem Team oder Ihrer Familie.

### KOCHKURS WEIHNACHTSSPECIAL

Auch eine tolle Idee für Ihre Weihnachtsfeier!

### Aperitif

→ Cranberry-Creamer

### Vorspeise

→ Carpaccio vom Reh aus dem Biosphärenreservat Drömling mit Grünkohlpesto, gehobeltem Parmesan und gerösteten Kürbiskernen

### Hauptgang

→ Knusprige Brust und Keule von der deutschen Bauernente, Orangen-Jus, Marzipanäpfel, Preiselbeer-Rotkohl und gebratene Serviettenknödel

### Dessert

→ Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Punschkirschen und Vanilleeis

**99 € pro Person**  
**Inklusive Aperitif, Weinempfehlung, Bier und Softgetränken**  
**Workshop für maximal 20 Personen und buchbar ab 10 Personen**

### ENTENBÜFFETT

Ob geräuchert oder gebraten: Bei diesem Büfett bekommen Sie Ente in allen Variationen. Dazu passen Salate, winterliches Gemüse, Zimt-Bayerisch-Creme, gebranntes Mandeleis und mehr. Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend in Ihrer Lieblingsrunde.  
**59 € pro Person**  
**Inklusive Begrüßungsaperitif**  
**Ab 30 bis 80 Personen**  
**Buchbar ab 25. November immer Montag bis Freitag**

### ESSZIMMER-WINTERWOHLFÜHLABEND

**25. Oktober und 22. November, 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.  
**99 € pro Person**

### ERNTEDANK-LUNCH

**6. Oktober, 12 bis 15 Uhr**  
Zum Erntedankfest kommen bei uns frisch geerntete saisonale Obst- und Gemüsesorten wie Kürbis und Äpfel und natürlich Geflügel auf den Tisch.  
**44 € pro Person (Büfett satt)**  
**Inklusive Kaffee und Softgetränken**

### MARTINGANSBÜFFETT

**15. und 16. November, 18 bis 22 Uhr**  
In der Martinszeit kommen Gänsefans im „Esszimmer“ auf ihre Kosten. Für das Büfett bereiten wir das Geflügel frisch in unserer Live-Küche zu.  
**59 € pro Person (Büfett satt)**  
**Inklusive Aperitif, ohne Getränke**

## BEEF CLUB

Unser „BEEF CLUB“ hat nicht nur Fleisch zu bieten. Lassen Sie sich überraschen und begeistern!

### BEEF & SPICES

**15. November, 18 bis 22 Uhr**  
Bei diesem Vier-Gänge-Menü unseres Küchenchefs Justus Viedt treffen Beef Cuts aus aller Welt auf Gewürze. Jeder Gang wird von einer Cocktailkreation unseres Restaurantleiters Viktor Kubiak begleitet.  
**99 € pro Person**  
**Inklusive Aperitif, Mineralwasser, Cocktaillbegleitung und Espresso**



### RESERVIERUNGEN

Buchungen für die Autostadt Restaurants „Amano“, „BEEF CLUB“ und „Lagune“ sind über unsere Website und über OpenTable möglich. Reservierungen für die Locations „Das Brot.“, „Esszimmer“, „Erste Sahne“ und „Mondo Italiano“ nehmen Sie bitte über den Regiondo-Onlineshop vor.

### WINTERLICHES DREI-GÄNGE-MENÜ Ab 29. November jeden Freitag und Samstag von 18 bis 21 Uhr (außer 25. und 26. Dezember)

Den Auftakt zu diesem Genießermenü bildet Rindercarpaccio mit Grünkohl-Orangen-Pesto, Parmesan, Grünkohl-Chip und Olivenöl. Als Hauptgang erwartet Sie ein BEEF CLUB Cut mit Jus, Kartoffelstampf und gegrilltem Rosenkohl. Zum süßen Abschluss servieren wir Ihnen eine feine Gewürz-Creme-Brülée mit Kürbiseis.  
**55 € pro Person (ohne Getränke)**

### DAS BESTE – WINTERSPECIAL November und Dezember,

**Donnerstag bis Montag, ab 17 Uhr**  
Dieses Best-of wird Sie begeistern: Als Vorspeise servieren wir Beef- oder Avocado-Tatar, Büffelmozzarella mit gegrillten Zitrusfrüchten und den BEEF CLUB Gin-Lachs-Cut, dazu geröstetes Hausbrot und Butter aus unserer Manufaktur. Als Hauptspeise erwarten Sie die feinsten Beef-Cuts: der original BEEF CLUB Cut vom Angus-Ochsen, Rinderfilet vom schwarzen Angus, rosa gebratene Entenbrust und Hirschrücken aus dem Drömling vom Feuergrill zum Teilen. Begleitend gibt es leckere Beilagen, Grillgemüse und -sauce und zum Schluss ein köstliches Dessert.  
**59 € pro Person**  
**Ab 2 Personen**



Foto: Matthias Leitzke



Foto: Lennard Kugeler



Foto: Arne Bröckers

## 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 übrigens in ein Frauenprojekt in Nicaragua.

### HERBSTSPECIALS

**Oktober und November**

→ Pumpkin-Spice-Latte

**Dezember**

→ Chai-Latte Caramel

### KAFFEE UND APFELSTRUDEL

Winterzeit ist Apfelstrudelzeit. Genießen Sie diese klassische Wiener Mehlspeise mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne. Dazu servieren wir Ihnen ein Heißgetränk nach Wahl. **14,90 €\***

### HEALTHY COFFEE BREAK

**13. Oktober, 10. November und 8. Dezember, 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 gibt es verschiedene Heißgetränke. **25,90 €\***

\* Zuzüglich Eintritt in die Autostadt

## 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

**Oktober**

→ Käse-Kürbis-Ring

**November**

→ Kartoffel-Nuss-Brot

**Dezember**

→ Würzige Wolfsburger

### BROT UND BRÖTCHEN AN DEN FEIERTAGEN

**24. Dezember, 8 bis 11 Uhr**

**25. und 26. Dezember, 7:30 bis 18 Uhr**

**Silvester, 8 bis 11 Uhr**

Bestellen Sie schon jetzt für die Feiertage.

Entdecken Sie auch unseren Online-shop [autostadt.de/restaurants](http://autostadt.de/restaurants).

## MONDO ITALIANO

Im „Mondo Italiano“, einer aufregenden Mischung aus Bar, Lounge und Café, dreht sich alles um die italienische Lebensart. Ein Gasträum und eine großzügige Außenterrasse laden zum Frühstück mit einem traditionellen 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 Proseccokarte und venezianische Häppchen. Abends können Sie dank besonderer Events, Livemusik und großer Cocktailkarte gemeinsam den Feierabend einläuten. Alla salute!

### HERBSTSPECIALS

**Oktober**

→ Pumpkin-Spice-Marg

Tequila, Kürbispüree, Limettensaft, Agavendicksaft und winterlichen Gewürzen **10,90 €**

→ Gratiniertes Kürbis: zweierlei Kürbis, mit Ziegenkäse gratiniert **9,90 €**

**November**

→ Apfel-Zimt-Limonade: mit Apfelsaft, Zitronensaft, Zimtsirup und Sprudelwasser **6,90 €**

→ Parmigiana: Auberginenaufauf **12,90 €**

### WINTERSPECIALS

**Dezember**

→ Glüh-Gin mit Orangensaft, Cranberrynektar, Gin, Zimt und Zucker **7,50 €**

→ Cannelloni mit Hackfleisch **12,50 €**

### FONDUTA AL FORMAGGIO

**November und Dezember**  
Genießen Sie ein am Tisch serviertes Käsefondue nach italienischer Art. Dazu reichen wir ein Glas Wein.

**32 € für 2 Personen**  
Inklusive ein Glas Wein (0,1 Liter)  
Mit Voranmeldung

### SCHOKOLADENFONDUE

**Jeden Sonntag im November und Dezember, 15 bis 18 Uhr**

Soulfood für die Wintermonate ist unser Schokoladenfondue mit zartschmelzender Schokolade, Früchten, Marshmallows, Salzbrezeln, Poffertjes und Knusperwaffeln.

**24,90 € für 2 Personen**  
Mit Voranmeldung

### MONDO ITALIANO SPECIAL SPRIZZ & DINE

**11. Oktober, 18 bis 24 Uhr**

Schon mal Aperol-Spicy-Ginger-Sprizz, Limoncello-Sprizz oder Bergamotte-Sprizz probiert? An diesem Abend haben Sie Gelegenheit dazu – in lockerer Atmosphäre, begleitet von guter Loungemusik, zu Antipasti vom Büfett.

**35 € pro Person**  
Inklusive Spritzgetränk  
Mit Voranmeldung

### VORGLÜHEN

In Weihnachtslaune: Stimmen Sie sich auf unserer Terrasse mit einem Glüh-Gin und Parmesangebäck auf Ihre Weihnachtsfeier ein.

**10 € pro Person**  
Für 10 bis 25 Personen  
Mit Voranmeldung

### NACHGLÜHEN

Lassen Sie Ihre Weihnachtsfeier gemütlich auf unserer Terrasse ausklingen – bei einem Gingerbread Apple Punch und Salzmandeln.

**10 € pro Person**  
Für 10 bis 25 Personen  
Mit Voranmeldung

Die regulären Öffnungszeiten sind unter [autostadt.de/restaurants](http://autostadt.de/restaurants) zu finden.



### RESERVIERUNGEN

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

## GENUSS FÜR ZU HAUSE

### ENTE TO GO

**Vom 28. November bis 19. Dezember jeden Donnerstag und zusätzlich am 23. Dezember in den Autostadt Restaurants erhältlich**

Während der Weihnachtszeit bekommen Sie bei uns eine zart vorgegarte Ente. Nur noch den Ofen vorheizen und circa 30 bis 45 Minuten bis zum gewünschten Bräunungsgrad backen. Die Beilagen können Sie währenddessen erwärmen. Zum Paket gehört:

- eine fruchtige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
- Ente, gefüllt mit Wurzelgemüse
- Kartoffelklöße, Apfelrotkohl, Grünkohl und Entensauce
- eine Flasche Rotwein

**72 € pro Paket (2 bis 3 Personen)**

Einfach im Restaurant-Shop der Autostadt Restaurants bestellen und am vereinbarten Termin in der Brotmanufaktur „Das Brot.“ abholen. Bitte beachten Sie eine Vorbestellzeit von mindestens 24 Stunden.



Foto: Lennard Kugeler



# 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**  
**Inklusive eines Glases Champagner Kinder (6 bis 11 Jahre): 25 €**

## BRUNCH

**13. und 27. Oktober, 10. und 24. November, ab 12:30 Uhr**  
 Der Jazzbrunch im The Ritz-Carlton, Wolfsburg ist legendär – und endlich aus der Sommerpause zurück! 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**

## ADVENTSBRUNCH

**1., 8., 15. und 22. Dezember, ab 12:30 Uhr**  
 Ein besonderes kulinarisches Vergnügen ist der Adventsbrunch. Läuten Sie die Weihnachtstage bei uns in festlicher Atmosphäre ein.  
**139 € 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.

## SILVESTERGALA

**31. Dezember, ab 19 Uhr**  
 Starten Sie genussvoll in Ihren Silvesterabend und steuern Sie vergnügt einer unvergesslichen Nacht entgegen. Nach einem exquisiten Dinnerbüfett im Restaurant „Aura“ lädt unsere Hotelloobby mit Band und Livemusik zur großen Silvesterparty, bei der ausgelassen und bis zum Morgengrauen gefeiert werden darf. Das neue Jahr begrüßen wir mit einem spektakulären Indoor-Feuerwerk. Feiern Sie mit uns stillvoll ins neue Jahr!  
**195 € pro Person**  
**Inklusive Speisen vom Büfett, Softdrinks, Wein und Bier**

## NEWMAN'S BAR

**Mittwoch bis Samstag, 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.

## „DRINKS & VIBES“ MIT DJ TSOKA

**11. Oktober, 8. November und 13. Dezember, ab 19 Uhr**  
 Jeden zweiten Freitag im Monat lädt Sie die „Newman's Bar“ zu „Drinks & Vibes“ ein. Die Beats von Newcomer DJ Tsoka gehen direkt ins Ohr und ziehen Tanzfreudige auf den Dancefloor. Bei klassischen Cocktails und Kreativen rund um unseren Newman's Gin können Sie bis Mitternacht feiern.  
**Eintritt frei**

## AQUA

Kochkoch 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**

## KULINARISCHER JAHRESRÜCKBLICK

**29. und 30. Dezember**  
 12 Gänge **350 €** / Weinreise **255 €**  
 8 Gänge **290 €** / Weinreise **175 €**



Foto: Janina Smetzke

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Foto: Kerstin Müller



## 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.

**TAG DER DEUTSCHEN EINHEIT**  
**3. Oktober, 18 bis 21:30 Uhr**

Zum Tag der Deutschen Einheit laden wir Sie zu einem ganz besonderen Festmahl ein: Genießen Sie ein Vier-Gänge-Menü, das die kulinarische Vielfalt Deutschlands zelebriert. Freuen Sie sich auf traditionelle Gerichte aus Ost und West, zum Beispiel Senfei, herzhaftes Soljanka, zarte Rinderroulade und den süßen Klassiker Kalter Hund.  
**85 € pro Person (4-Gänge-Menü)**

## WEIHNACHTSMENÜ

**24., 25. und 26. Dezember, 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21:30 Uhr**

Die fünf Gänge unseres festlichen Weihnachtsdiners verzaubern Sie mit exquisiten Aromen und regionalen Köstlichkeiten. Das Menü beginnt mit gebeizter Lachsforelle vom Hof Benecke, gefolgt von einer raffinierten Entenconsommé. Erfrischend geht es mit einem Mandarinen-Ingwer-Sorbet weiter, bevor wir Ihnen die geschmorte Keule und die rosa gegarte Brust von der Brandenburger Landente servieren. Zum Abschluss erwartet Sie ein zartes Spekulatiusörtchen.  
**90 € pro Person (5-Gänge-Menü)**

## SILVESTERMENÜ

**31. Dezember, ab 18 Uhr**

Starten Sie genussvoll ins neue Jahr und feiern Sie den Jahreswechsel mit einem unvergesslichen Sieben-Gänge-Menü. Küchenchef Fabian Schröter und sein Team nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise. Freuen können Sie sich unter anderem auf feines Rindertatar vom Drömlingsrind, raffinierte Geflügel-Miso-Essenz, Serviettentaler und zarten Kabeljau.  
**275 € pro Person**  
**Inklusive Weinbegleitung, Aperitif, Wasser, Kaffee/Tee und Digestif**

## WINZERDINNER

**16. Oktober, 18 Uhr**

Im goldenen Oktober präsentieren wir Ihnen erlesene Weine des Weinguts A. Christmann aus der Pfalz und ein darauf abgestimmtes Fünf-Gänge Menü. Küchenchef Fabian Schröter bereitet gebeizte Forelle, Havelländer Schweinebauch, ein Hagebuttensorbet und Zweierlei vom Drömlingswild für Sie zu. Wunschlos glücklich macht auch der Abschluss: eine Crème Brûlée im „Terra“-Style.

**195 € pro Person**  
**Inklusive Aperitif, Weinbegleitung, Wasser und Kaffee**

## 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?

## 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**

## 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: Bei der Planung Ihrer Feierlichkeit unterstützt Sie das professionelle Team unserer Veranstaltungsabteilung gern. Wir unterbreiten Ihnen Menü- und Büfettvorschläge und kreieren auf Wunsch in unserer hauseigenen 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](mailto:ccs.wolfsburg@ritzcarlton.com) oder telefonisch unter 05361 607000**

## GANS TO GO

**11. November bis 26. Dezember**  
Dieses besondere Angebot sollten Sie sich nicht entgehen lassen! Sie bekommen eine gefüllte und vorgegarte Gans (vier bis fünf Kilogramm) für vier Personen. Dazu gibt es hausgemachten Rotkohl, abgeschmeckt mit Vintage-Portwein, acht hausgemachte Kartoffelklöße, vier Bratäpfel mit Marzipan-Cranberry-Füllung, glasierte Maronen und Gänsejuz. So schmeckt Weihnachten!  
**299 €**  
**Inklusive einer Flasche Wein**  
**Mit doppelten Beilagen: 319 €**

## WEIHNACHTSZAUBER IM THE RITZ-CARLTON, WOLFSBURG

**18. November bis 31. Dezember**  
Die Weihnachtszeit wird magisch! Ob eine gemütliche Auszeit am Feuer oder unsere kreative Weihnachtswerkstatt – diese Festtage werden Ihnen in Erinnerung bleiben.

## WEIHNACHTSWERKSTATT

**Mittwoch, 27. November**  
In Kooperation mit der Gärtnerei Schliebener führen wir Sie in die Kunst des Gesteck- und Kranzbastelns ein.  
**12 bis 14 Uhr: Adventliches Tablett**  
**15 bis 17 Uhr: Adventskranz**  
**Jeweils inklusive eines Glases Prosecco und Fingerfood-Büfett**  
**125 € pro Person**

**Individuell buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit: 05361 607000 oder [reservation.wolfsburg@ritzcarlton.com](mailto:reservation.wolfsburg@ritzcarlton.com)**

## WEIHNACHTLICHE ANGEBOTE FÜR GRUPPEN

### WINTERGLÜCK AUF DER „LANSON CHAMPAGNER TERRASSE“

Knisternde Feuerkörbe und winterliche Leckereien: Auf der „Lanson Champagner Terrasse“ können Sie es sich bis zu vier Stunden lang gemütlich machen. Wärmen Sie sich mit heißer Schokolade und Glühwein auf, während Sie Marshmallows, Maronen und Stockbrot am Feuer rösten. So sieht Winterglück aus.  
**50 € pro Person für 4 Stunden**

### WEIHNACHTSFEIER MAL ANDERS

Neben unseren klassischen Weihnachtsangeboten können Sie sich auch für ein nachmittägliches Beisammensein mit Freunden, Familie oder Kollegen in festlich dekoriertem Ambiente bei Kaffee- und Kuchenspezialitäten entscheiden.  
**35 € pro Person**

### WEIHNACHTSBÜFETT „ANDERE LÄNDER, ANDERE SITTEN“

Lernen Sie kulinarische Weihnachtsbräuche aus aller Welt kennen.  
**65 € pro Person**

### BACK-KLASSE

In einem zweistündigen Workshop weihen wir Sie in die Kunst des Verzierens von Plätzchen oder Lebkuchenhäusern ein.  
**35 € pro Person**  
**Inklusive Kaffee- und Teespezialitäten**

**Buchbar nur für Gruppen ab 20 Personen auf Anfrage und nach Verfügbarkeit: [ccs.wolfsburg@ritzcarlton.com](mailto:ccs.wolfsburg@ritzcarlton.com) oder 05361 607000**