



ALLERLEI  
RESTAURANT & BAR

Das Allerlei Bar & Restaurant liegt direkt am Ufer des Allersees, unmittelbar neben der Volkswagen Arena. Die ungezwungene Atmosphäre und der traumhafte Blick über den Allensee verleihen dem Restaurant ein besonderes Flair, weitab vom Alltagsstress. Das Team serviert Ihnen gerne eine der auserlesenen internationalen Spezialitäten, Snacks und Cocktails.

Es gibt viele Gründe, mit Familie und Freunden ein fröhliches Fest zu feiern. Gerne übernehmen wir die individuelle Beratung, Planung und Durchführung Ihrer Feier!

Überzeugen Sie sich von den Leistungen des  
Courtyard by Marriott® Wolfsburg.

**Allerlei Bar & Restaurant**  
bietet Ihnen Platz für bis zu 110 Personen  
und zusätzlich 160 Terrassenplätze.

#### Unsere Veranstaltungsräume

Vier Veranstaltungsräume direkt am Allensee, alle mit Tageslicht und verdunkelbar, bieten den idealen Rahmen für Tagungen, Seminare und Meetings, aber auch für private Feiern. Die Räume sind mit modernster Technik ausgestattet und können flexibel kombiniert werden.

So können wir Ihnen Platz für bis zu 215 Personen bieten!

Bitte kontaktieren Sie uns telefonisch unter 05361.3066.700 oder  
per E-Mail an [banquet.wolfsburg@baum-hotels.de](mailto:banquet.wolfsburg@baum-hotels.de).

## ALLERLEI KLASSIKER

	<i>0,1L</i>	<i>0,75L</i>
<b>Allerlei Winzersekt</b> Sektellerei Schloss Arras feinperlig, fruchtig	5,20 €	26,50 €
<b>Vivace Traubensecco -alkoholfrei-</b> Weingut Zur Schwane, Franken belebend, erfrischend und fein prickelnd	5,20 €	28,00 €

### Spritzige

<b>Courtyard Cocktail</b> St. Germain, Grapefruitsaft, Sekt		8,90 €
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Sekt, Soda		8,90 €
<b>Hugo</b> Holundersirup, Sekt, Soda		8,90 €
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry		8,90 €
<b>Amalfi</b> Campari, Grapefruit, Bitter Lemon		8,90 €
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Sekt, Zitrone		8,90 €
<b>Sarti Spritz</b> Sarti Rosso, Sekt, Limette		8,90 €

### Ohne Alkohol bitte...

<b>Ipanema</b> Ginger Ale, Lime Juice, brauner Rohrzucker, Limetten		8,50 €
<b>Bitterino</b> San Bitter, Orangensaft		8,50 €
<b>Fresh Me Up</b> Zitronensaft, Soda, Zuckersirup, Gurke, Minze		8,50 €

Sherry Sandemann, medium	5cl	5,00 €
Martini, Dry, Bianco	5cl	7,00 €
Campari Orange oder Soda	5cl	7,00 €

## ALLERLEI VORSPEISEN

<b>Asia Tatar</b> <sup>4,9,12, 13</sup>	14,90 €
Rindertatar   Sesam   Frühlingslauch   Soja Sauce asian marinated beef tatar   sesame   leek   soy sauce	
<b>Birne</b> <sup>7,9, 8, W</sup>	11,90 €
Birnenspalten   Walnüsse   Parmesan   Parma Schinken   Balsamico Glace pears   walnuts   parmesan cheese   parma ham   balsamico	

## ALLERLEI SUPPEN

<b>Kürbis</b> <sup>9, 10</sup>	9,10 €
Hokkaido Kürbis Suppe   Miso   Kürbiskerne pumpkin soup   miso   pumpkin seeds	
<b>Vietnam Suppe</b> <sup>9, 10</sup>	9,10 €
Vietnamesische Hühnersuppe   Mais   Hühnerfleisch vietnamese chicken soup   corn	

## ALLERLEI SALATE

<b>Chef Salat</b> <sup>1,4,7,9,11</sup>	16,90 €
Backhändl im Kürbismantel   Blattsalat   Gouda   Kirschtomaten   Gurke   Kürbiskerne fried chicken with pumpkin seeds   gouda cheese   tomatoes   cucumber	
<b>Kleiner Herbst - Salat</b> <sup>8,9,11</sup>	9,50 €
Baby Leaf Salat     Gurke   Tomate   Nüsse   Amaranth small seasonal salads   cucumber   tomato   amaranth   nuts	
wahlweise mit / choose your sites gebratener Hähnchenbrust / chicken breast	14,50 €
<b>Caesar Salad</b> <sup>1,7,9,11</sup>	17,80 €
Knackiger Romanasalat   Weißbrot Croutons   Hähnchenbrust   Knoblauch- Parmesan-Dressing romaine salad   croutons   fried chicken breast   dressing of garlic and parmesan	

## ALLERLEI BOWLS

<b>Pumpkin Bowl</b> <sup>7,9,13</sup>	15,90 €
Quinoa   Kürbis   Ziegenkäse   Granatapfel   Teriyaki Sauce quinoa   pumpkin   goat cheese   pomgranate seeds   teriyaki sauce	
<b>Chicken Bowl</b> <sup>13,9</sup>	15,90 €
Basmati Reis   Hähnchenstreifen   Kichererbsen   Brokkoli   Teriyaki Sauce basmati rice   chicken   chickpeas   broccoli   teriyaki sauce	

## ALLERLEI SCHNELLE GERICHTE

<b>Der Spanier</b> <sup>1,4,7,9</sup>	16,00 €
Brioche Bun   Smashed Dry-Age-Burger mit 2 Pattys   Salat   Chorizo   Manchego   Salsa Brioche bun, with 2 smashed dry-age-meat patties, salad, chorizo, Manchego, salsa	
<b>Der Amerikaner</b> <sup>1,4,7,9</sup>	16,00 €
Brioche Bun   Smashed Dry-Age-BBQ Burger mit 2 Pattys   Salat   Tomate   Gurke   Bacon   BBQ & Salsa Sauce   Cheddar Käse   Röstzwiebeln Brioche bun, with 2 smashed dry-age-meat patties, salad, Cheddar, BBQ & Hot Salsa sauce, roasted onions, tomatoes, pickle	
<b>Der rustikale Italiener</b> <sup>1,4,7,9</sup>	16,00 €
Brioche Bun   Smashed Dry-Age-Burger mit 2 Pattys   Mozzarella   Strauch-Tomaten   frischem Basilikum   Oliventapenade Brioche bun, with 2 smashed dry-age-meat patties, mozzarella cheese, fresh basil, olive tapenade	
<b>Der Vegane</b> <sup>4,9</sup>	16,00 €
Roter Bekabun   veganem Thunfisch   veganes Spiegelei   roten Zwiebeln   Tomaten   Gurken beka bun, with vegan tuna, vegan fried egg, red onions, tomatoes, cucumber	
<b>Club Sandwich</b> <sup>4,11,1,7</sup>	17,50 €
Toast   Senfcreme   Tomaten   gebratene Hähnchenbrust   Spiegelei   Speck Toast   mustard cream   tomatoes   grilled chicken breast   fried egg   bacon	
wahlweise mit / choose your sites	
Pommes Frites / French fries	4,50 €
Kartoffel Dippers / Potato dippers	4,50 €
<b>XXL Currywurst</b> <sup>4,9,10,11</sup>	12,90 €
Courtyard Currysauce   Steakhouse Pommes curry sausage with Courtyard currysauce and steakhouse fries	

## ALLERLEI HAUPTGERICHTE

**Schnitzel** <sup>1,11,9,4</sup> 26,50 €

In Butter gebratenes Kalbsschnitzel 130 g | krosse Bratkartoffeln | Zitrone | gemischter Blattsalat

veal schnitzel | roasted potatoes | lemon | mixed side salad

**Rumpsteak** <sup>7,9</sup> 37,90 €

Kräuterbutter | gegrilltes Zuckerschoten-Mais-Gemüse | Ofenkartoffeln mit Schmand

rump steak with herb butter | grilled sugar snap pea and corn vegetables | baked potato | sour cream

**Schweinefilet** <sup>7,9</sup> 24,90 €

gebratenes Schweinefilet | Camembert | Preiselbeeren | Brokkolipürée | Rosmarinkartoffeln

filet of pork | camembert | cranberries | broccolipuree | rosmarin potatoes

**Kalbsleber** <sup>7,9,4,10</sup> 22,50 €

gebratenes Kalbsleber | Birnenspalten | Röstzwiebeln | Kartoffelstampf

calf's liver | pears | roasted onions | mashed potatoes

**Zander** <sup>7,3,9</sup> 24,50 €

Zanderfilet | Vanille-Rahm-Lauch | roter Reis

filet of zander | creamy vanilla leek | red rice

**Island Lachs** <sup>3,7,9</sup> 24,90 €

Gebratenes Lachsfilet | Brokkoli-Kürbis-Ragout | Sauce Velouté

salmon | broccoli-pumpkin-ragout | velouté sauce

## ALLERLEI VEGETARISCH

**Trüffelrahm Pasta** <sup>7,1,4,9</sup> 15,50 €

Linguine | Trüffelrahm | Kräuter | Grana Padano | Sommertrüffel

linguine | truffled cream | herbs | grana Padano | summer truffle

**Kürbis-Strudel** <sup>7,1,4,9</sup> 19,90 €

Kürbisgemüse im Strudelteig | Brokkoli-Kürbis-Ragout | Kräuterschmand

pumpkin strudel | broccoli-pumpkin ragoute | sour cream

## ALLERLEI DESSERT

Parfait <sup>1, 9, 7</sup> Kürbiskern Parfait   Karamellsauce   Weiße Schokolade pumpkinseed parfait   caramel sauce   white chocolate	8,90 €
Crème Brûlée <sup>9,7,1</sup> Maronen Crème Brûlée   Birnen-Eis chestnut creme brulee   pear ice cream	8,90 €
Apfelstrudel <sup>1, 4, 7</sup> Vanilleeis apple strudel with vanilla ice cream	9,10 €

### ABER BITTE MIT SAHNE...

GROSSE AUSWAHL VERSCHIEDENER  
MÖVENPICK EIS SORTEN:

*ZITRONE, ERDBEERE, AMARENA KISCHE, STRACCIATELLA,  
PISTAZIE, WALNUSS, SCHOKOLADE, VANILLE*

JE KUGEL 3,50 €

Sie haben nachmittags Lust auf ein Stück Kuchen? Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!

Do you like to have a piece of cake in the afternoon? Talk to us, we will happily assist you!

Sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder einem speziellen Diätplan folgen, sprechen Sie bitte unser Service-Team an. Wir helfen Ihnen gerne! Untenstehend finden Sie eine Auflistung der in unseren Speisen enthaltenen Allergene. If you have food allergies or require a special diet, please approach our service team and we will happily assist you! Please find a list of the allergenics below.

Allergene / Allergenics<sup>1</sup> Eier / Eggs;<sup>2</sup> Erdnüsse / Peanuts;<sup>3</sup> Fisch / Fish;<sup>4</sup> Gluten / Gluten (Weizen /wheat);<sup>5</sup> Krebstiere / Crustacean;<sup>6</sup> Lupine / Lupins;<sup>7</sup> Milchprodukte mit Laktose / Dairy ;<sup>8</sup> Schalenfrüchte / Nuts;M - Mandel;H-Haselnuss;W- Walnuss;C-Cashew;P-Pistazien;MA-Macadamia;<sup>9</sup> Schwefeldioxid und Sulfate / Sulphur and Sulphates;<sup>10</sup> Sellerie / Cellerly ;<sup>11</sup> Senf / Mustard;<sup>12</sup> Sesam / Sesame;<sup>13</sup> Soja / Soy Beans;<sup>14</sup> Weichtiere / Molluscs

*Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. und Bedienung  
Prices include taxes and service.*

## ALLERLEI WEISSWEINE

	0,2L	0,75L
Chardonnay Cranswick Outback Creek Tropische Früchte, frische Säure, viel Schmelz	9,20 €	27,00 €
Sommersemester / Riesling, Sauvignon, Chardonnay Weingut Studier, Pfalz leichter und fröhlicher Trinkspaß für sommerliche Runden	9,90 €	28,50 €
Pinot Grigio DOC Viticoltori 1898, Venezien leicht und fruchtbetont mit lebendiger Säure	9,00 €	27,50 €
Vinho Verde Antonio Lopes, DO, Portugal leicht perlender, frischer Sommerwein	8,50 €	25,50 €

## ALLERLEI ROTWEINE

	0,2L	0,75L
Apasionante Bodegas Garbada, DO Carinena Fruchtiger Rotwein, Garnacha Tempranillo mit feiner Gewürznote	9,50 €	28,00 €
Primitivo Epicuro IGP, Puglia Aromen von Pflaumen und Süßkirschen. Feine würzige Noten werden von der körperreichen Frucht des Weines eingebunden.	9,50 €	28,20 €
Côtes de Rhone Réserve de la Couronne Köstliches Aroma, leichte Würze, herzhaft	9,90 €	29,00 €

## ALLERLEI ROSÉWEINE

	0,2L	0,75L
Pinkfein Weingut Zur Schwane Franken Rotling leicht und süffig, Aromen von roten Beeren und Vanille	8,50 €	26,50 €

## ALLERLEI GETRÄNKE

Warsteiner Pilsener vom Fass	0,30l 4,10 €
	0,50l 6,00 €
Warsteiner alkoholfrei, Radler alkoholfrei	0,33l 4,10 €
Alster	0,30l 4,10 €
Warsteiner mit Sprite <sup>1</sup>	0,50l 6,00 €
Wittinger Pilsener vom Fass	0,30l 4,10 €
	0,50l 6,00 €
Estrella Galicia	0,33l 4,50 €
Oberbräu Hell vom Fass	0,30l 4,50 €
	0,50l 6,50 €
König Ludwig Weizenbier Naturtrüb vom Fass	0,30l 4,40 €
	0,50l 6,50 €
König Ludwig alkoholfrei -oder- Dunkel	0,50l 6,50 €
Acqua Panna naturelle	0,25l 3,70 €
	0,75l 7,80 €
San Pellegrino frizzante	0,25l 3,70 €
	0,75l 7,80 €
Apfelschorle	0,20l 3,70 €
	0,40l 5,20 €
Coca Cola Original Taste <sup>2, 4</sup> , light <sup>1,2,3</sup> , zero <sup>1,2,3</sup>	0,20l 3,70 €
	0,40l 5,20 €
Fanta <sup>1,2</sup> , Sprite <sup>1</sup>	0,20l 3,70 €
	0,40l 5,20 €
Säfte	0,20l 3,80 €
Apfel, Orange, Traube, Rhabarber, Cranberry, Maracuja, Ananas, Kirsch, Grapefruit, Traube, Johannisbeere, Tomate	
Fruchtschorle	0,40l 5,20 €
Apfel-, Orange-, Traube-, Rhabarber-, Cranberry-, Maracuja-, Ananas-, Kirsch-, Grapefruit-, Traube-, Johannisbeerenschorle	
Kiba	0,40l 5,20 €
Kirsch- Bananensaft	
Bitter Lemon <sup>5</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup> , Tonic Water <sup>5</sup>	0,20l 3,70 €
	0,40l 5,20 €
Vitamalz	0,33l 4,00 €

<sup>1</sup>mit Konservierungsstoff, <sup>2</sup>mit Farbstoff, <sup>3</sup>mit Süßstoff, <sup>4</sup>koffeinhaltig, <sup>5</sup>chininhaltig, <sup>6</sup>mit Ascorbinsäure