



**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 Allersee 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 Allersee, 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> Sektkellerei Schloss Arras Feinperlig, fruchtig	5,60 €	26,50 €
<b>Vivace Traubensecco -alkoholfrei-</b> Weingut Zur Schwane, Franken Belebend, erfrischend und fein prickelnd	5,60 €	28,00 €

### Spritzige

<b>Courtyard Cocktail</b> St. Germain, Grapefruitsaft, Sekt		9,50 €
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Sekt, Soda		9,50 €
<b>Hugo</b> Holundersirup, Sekt, Soda		9,50 €
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry		9,50 €
<b>Amalfi</b> Campari, Grapefruit, Bitter Lemon		9,50 €
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Sekt, Zitrone		9,50 €
<b>Sarti Spritz</b> Sarti Rosso, Sekt, Limette		9,50 €

### Ohne Alkohol bitte...

<b>Ipanema</b> Ginger Ale, Lime Juice, brauner Rohrzucker, Limetten		8,90 €
<b>Bitterino</b> San Bitter, Orangensaft		8,90 €
<b>Fresh Me Up</b> Zitronensaft, Soda, Zuckersirup, Gurke, Minze		8,90 €

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

## ALLERLEI VORSPEISEN

<b>Beef Tatar</b> <sup>1, 11, 7</sup>	15,90 €
Rindertatar   Kapern   Schnittlauch   Eigelb marinated beef tatar   caper   chives   egg yolk	
<b>Tuna</b> <sup>3</sup>	11,90 €
Malaga Thunfischsalat   Kartoffeln   Orange   Feldsalat malaga tuna salad   potatoes   orange   lettuce	

## ALLERLEI SUPPEN

<b>Essenz</b> <sup>·</sup>	9,10 €
Geflügel Essenz   Ingwer   Gemüseperlen poultry essence   ginger   vegetables	
<b>Krauteintopf</b> <sup>7, 10</sup>	kleiner Teller 8,50 €
Sauerkraut   Kassler   Gemüse stew of sauerkraut   smoked pork   vegetables	großer Teller 14,90 €

## ALLERLEI SALATE

<b>Chef Salat</b> <sup>1, 7, 9, 11, M, W, H</sup>	16,90 €
Ziegenkäse   Aubergine   Blattsalat   Granatapfel   Walnuss   Zwiebel goat cheese   eggplant   pomegranate seeds   walnut   onion   leaf salad	
<b>Kleiner Winter - Salat</b> <sup>8, 9, 11</sup>	9,50 €
Baby Leaf Salat   Gurke   Kirschtomate   Nüsse   Amaranth small seasonal salads   cucumber   cherry tomato   nuts   amaranth	
wahlweise mit / optionally with gebratene Hähnchenbrust / chicken breast	14,50 €
<b>Caesar Salad</b> <sup>1, 7, 9, 11</sup>	17,80 €
Knackiger Romanasalat   Croutons   Hähnchenbrust   Knoblauch- Parmesan-Dressing romaine salad   croutons   fried chicken breast   dressing of garlic and parmesan	

## ALLERLEI SCHNELLE GERICHTE

<b>Der Pulled Pork</b> <sup>1, 4, 7, 9</sup>	16,00 €
Brioche Bun   Schweinenacken   BBQ Sauce   Cole Slaw Salat karamellierte Zwiebeln brioche bun   pulled pork   BBQ sauce   cole slaw salad   caramelized onions	
<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   2 smashed dry-age-meat patties   lettuce   cheddar   BBQ & hot salsa sauce   roasted onions   tomatoes	
<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   frischer Basilikum   Oliventapenade brioche bun   2 smashed dry-age-meat patties   mozzarella cheese   fresh basil olive tapenade	
<b>Der Vegane</b> <sup>4, 9, 11, 13</sup>	16,00 €
Roter Bekabun   veganes Hähnchen Patty   karamellierte Zwiebeln Soja-Senf-Sauce beka bun   vegan chicken   caramelized onions   soy-mustard-sauce	
<b>Club Sandwich</b> <sup>1, 4, 7, 11</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	
Steakhouse Pommes / Steakhouse 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   Courtyard currysauce   steakhouse fries	

## ALLERLEI BOWLS

<b>Bulgur Bowl</b> <sup>13</sup>	15,90 €
Bulgur   Rote Beete   eingelegter Rettich   Mango Salsa   Teriyaki Sauce bulgur   red beet   pickled raddish   mango salsa   teriyaki sauce	
<b>Winter Bowl</b> <sup>3, 12, 13</sup>	15,90 €
Marinierte Lachsstreifen   Basmati Reis   Sesam Spitzkohl   Wurzelgemüse Teriyaki Sauce marinated salmon   basmati rice   sesame cabbage   root vegetables   teriyaki sauce	

## ALLERLEI HAUPTGERICHTE

<b>Schnitzel</b> <sup>1, 4, 9, 11</sup>	27,50 €
In Butter gebratenes Kalbsschnitzel 130 g   krosse Bratkartoffeln   Zitrone gemischter Blattsalat veal schnitzel   roasted potatoes   lemon   mixed side salad	
<b>Rinderfilet</b> <sup>7, 9</sup>	39,90 €
180 Gramm Filet vom Rind   Pfeffersauce   Mini-Karotten   Quetschkartoffeln veal fillet steak   pepper sauce   mini carrots   potatoes	
<b>Grünkohl</b> <sup>6, 9, 11</sup>	23,50 €
Braunschweiger Grünkohl   Bregenwurst   Kassler   Bratkartoffeln   Senf regional kale   smoked sausage   smoked pork   mustard   fried potatoes	
<b>Schweinerollbraten</b> <sup>7, 9, 10</sup>	22,90 €
Backpflaume   Thymiansauce   Sellerie-Kartoffelstampf baked prune   roasted pork   thyme sauce   celery-potato-mash	
<b>Kabeljau</b> <sup>3, 7, 9, 13</sup>	25,50 €
Medaillons im Bacon Mantel   Gemüseragout   Sauce Velouté   Petersilienkartoffeln codfish medaillons wrapped in bacon   vegetable ragout   sauce velouté parsley potatoes	
<b>Island Lachs</b> <sup>3, 7, 9, 13</sup>	24,90 €
Gebratenes Lachsfilet   Blumenkohlpürée   Limettensauce   Mini Karotten   Chicoree salmon   cauliflower puree   lime sauce   mini carrots   chicory	

## ALLERLEI VEGETARISCH

<b>Pasta Pesto</b> <sup>8, H, M</sup>	16,50 €
Penne   Tomaten Pesto   Rucola   veganer Käse penne   tomato pesto   rocket salad   vegan cheese	
<b>Spinat-Strudel</b> <sup>1, 4, 7, 9, 10, 13</sup>	17,50 €
Blattspinat im Strudelteig mit Hirtenkäse   Sellerie-Kartoffelstampf   Kräutervelouté strudel of leaf spinach with feta cheese   celery-potato-mash   herb velouté sauce	

## ALLERLEI DESSERT

<b>Kaiserschmarrn</b> <sup>1, 4, 5, 7, 9, M</sup> Mandeln   Rosinen   Vanilleeis torn pancake   almond   raisin   vanilla ice cream	11,00 €
<b>Portwein Birne</b> <sup>7, 9</sup> In Portwein eingelegte Birne   Schokoladeneis port marinated pear   chocolate ice cream	9,10 €
<b>Apfelstrudel</b> <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 KIRSCH, 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 / Crustaceans; <sup>6</sup>Lupine / Lupins; <sup>7</sup>Milchprodukte mit Laktose / Dairy ; <sup>8</sup>Schalenfrüchte / Nuts; M - Mandel; H - Haselnuss; W - Wallnuss; C - Cashew; P - Pistazien; MA - Macadamia; <sup>9</sup>Schwefeldioxid & Sulfate / Sulphur & Sulphates; <sup>10</sup>Sellerie / Cellery ; <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

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

## ALLERLEI ROTWEINE

<b>Negroamaro Cabernet Sauvignon</b> Epicuro IGP, Puglia Das feinfuchtige Bukett von dunklen Früchten, Johannisbeeren und Pflaumen wird durch eine delikate, pfeffrige Note ergänzt.	0,2L 9,70 €	0,75L 28,50 €
<b>Primitivo Epicuro</b> IGP, Puglia Aromen von Pflaumen und Süßkirschen. Feine würzige Noten werden von der körperreichen Frucht des Weines eingebunden.	9,50 €	28,20 €
<b>Côtes de Rhone</b> Réserve de la Couronne Köstliches Aroma, leichte Würze, herzhaft	9,90 €	29,00 €

## ALLERLEI ROSÉWEINE

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

## ALLERLEI GETRÄNKE

Warsteiner Pilsener vom Fass	0,30l 4,30 €
	0,50l 6,20 €
Warsteiner alkoholfrei, Radler alkoholfrei	0,33l 4,30 €
Alster	0,30l 4,30 €
Warsteiner mit Sprite <sup>1</sup>	0,50l 6,20 €
Witinger Pilsener vom Fass	0,30l 4,30 €
	0,50l 6,20 €
Estrella Galicia	0,33l 4,60 €
Oberbräu Hell vom Fass	0,30l 4,60 €
	0,50l 6,70 €
König Ludwig Weizenbier Naturtrüb vom Fass	0,30l 4,60 €
	0,50l 6,70 €
König Ludwig alkoholfrei	0,50l 6,70 €
König Ludwig Schwarzbier	0,50l 6,70 €
Acqua Panna naturelle	0,25l 3,90 €
	0,75l 7,90 €
San Pellegrino frizzante	0,25l 3,90 €
	0,75l 7,90 €
Apfelschorle	0,20l 3,90 €
	0,40l 5,50 €
Coca Cola Original Taste <sup>2, 4</sup> , light <sup>1,2,3</sup> , zero <sup>1,2,3</sup>	0,20l 3,90 €
	0,40l 5,50 €
Fanta <sup>1,2</sup> , Sprite <sup>1</sup>	0,20l 3,90 €
	0,40l 5,50 €
Säfte	0,20l 3,90 €
Apfel, Orange, Traube, Rhabarber, Cranberry, Maracuja, Ananas, Kirsch, Grapefruit, Traube, Johannisbeere, Tomate	
Fruchtschorle	0,40l 5,50 €
Apfel-, Orange-, Traube-, Rhabarber-, Cranberry-, Maracuja-, Ananas-, Kirsch-, Grapefruit-, Traube-, Johannisbeerschorle	
Kiba	0,40l 5,50 €
Kirsch- Bananensaft	
Bitter Lemon <sup>5</sup> , Ginger Ale <sup>2</sup> , Tonic Water <sup>5</sup>	0,20l 3,90 €
	0,40l 5,50 €
Vitamalz	0,33l 4,50 €

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