



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

ALLERLEI KLASSIKER

	<i>0,1L</i>	<i>0,75L</i>
Allerlei Winzersekt Sektellerei Schloss Arras Feinperlig, fruchtig	5,90 €	28,00 €
Vivace Traubensecco -alkoholfrei- Weingut Zur Schwane, Franken Belebend, erfrischend und fein prickelnd	5,50 €	27,00 €
Spritzig		
Courtyard Cocktail St. Germain, Grapefruitsaft, Sekt		9,50 €
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda		9,50 €
Hugo Holundersirup, Sekt, Soda		9,50 €
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry		9,50 €
Amalfi Campari, Grapefruit, Bitter Lemon		9,50 €
Limoncello Spritz Limoncello, Sekt, Zitrone		9,50 €
Sarti Spritz Sarti Rosso, Sekt, Limette		9,50 €
Ohne Alkohol bitte		
Ipanema Ginger Ale, Lime Juice, brauner Rohrzucker, Limetten		8,90 €
Bitterino San Bitter, Orangensaft		8,90 €
Fresh Me Up 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

Kartoffel Röstis ^{3, 4, 7}	
Räucherlachs I Sauerrahm I Salat	14,90 €
Hash browns I smoked salmon I sour cream I lettuce	
Rindercarpaccio mit Orange	
Manchego I Radicchio I Kapern I Kapern-Mayonnaise	18,90 €
Beef carpaccio with orange I Manchego I radicchio I capers I capers mayonnaise	
Burrata mit Ruccula und Parma Schinken ^{7, 13}	
Feigen I Basilikum I Balsamicocreme I Kürbiskerne	15,90 €
Figs I basil I balsamic cream I pumpkin seeds	

ALLERLEI SUPPEN

Mexikanische Tortillasuppe ^{6, 4, <u>nicht</u> vegetarisch!}	8,90 €
Mexican tortilla soup	
Vegane Kohlrabi-Hafersuppe ^{7, 13}	8,90 €
Karottenöl	
Vegan kohlrabi oat soup I carrot oil	

ALLERLEI SALATE

Chef Salat ^{1, 3, 7, 9, 11}	14,50 €
Thunfisch I Blattsalat I gekochtes Ei I Spargel I Tomate I Amaranth	
Tuna I leaf salad I boiled egg I asparagus I tomato I amaranth seeds	
Kleiner Frühlingssalat ^{1, 7}	10,90 €
Baby Leaf Salat I Erdbeeren I Balsamico I Gepuffter Quinoa	
Small spring salad I strawberry I balsamic I puffed quinoa	
Wahlweise mit / optional with	
Gebratene Hähnchenbrust / grilled chicken breast	15,90 €
Caesar Salad ^{1, 7, 9, 11}	17,80 €
Knackiger Romanasalat I Croutons I Hähnchenbrust	
Knoblauch-Parmesan-Dressing	
Romaine salad I croutons I grilled chicken breast I dressing of garlic and parmesan	

ALLERLEI SCHNELLE GERICHTE

Club Sandwich ^{1, 4, 7, 11}	17,50 €
Toast I Senf-Creme I Tomaten I gebratene Hähnchenbrust I Spiegelei I Speck Toast I mustard cream I tomatoes I grilled chicken breast I fried egg I bacon	
wahlweise mit / choose your sites	
Steakhouse fries	5,50 €
Kartoffel Dippers / potato dippers	5,50 €
XXL Currywurst ^{4, 9, 10, 11}	13,90 €
Courtyard Currysauce I Steakhouse fries Curry sausage I Courtyard curry-sauce I steakhouse fries	
Flammkuchen Elsässer Art ^{4, 7}	17,90 €
Schmand I Speck I Zwiebeln Tarte flambée I sour cream I bacon I onions	
Flammkuchen "Griechische Art" ^{4, 7}	17,90 €
Hirtenkäse I Tomaten I Peperoni Tarte flambée I feta cheese I tomatoes I peperoni	
2 Chicken Tacos ^{7, 4}	13,90 €
Hähnchenbrust I Limetten Sour Cream I rote Zwiebel I Avocado I Sauce Mole chicken breast I lime sour cream I red onion I avocado I sauce Mole	

ALLERLEI BOWLS

Quinoa Bowl ^{7, 12}	16,90 €
Griechischer Joghurt-Sesamsoße I Kichererbsen I Grüner Spargel Radieschen I Baby Spinat Greek yogurt sesame sauce chickpeas green asparagus radish baby spinach	
Bowl Plant Based 2.0 ¹³	16,90 €
Tofu I Edamame I rote Bete I Basmati Reis I Kokosnuss-Joghurt Sauce Tofu I edamame I beetroot I basmati rice I Greek yoghurt sauce	

ALLERLEI BURGER

Cheeseburger ^{4, 7, 9, 11}	18,50 €
Brioche Bun Käsesoße Brie dry-aged Rinder Patty Portweinzwiebeln Fleischtomaten Brioche bun cheese sauce brie dry-aged beef patty Port wine onions beef tomatoes	
XXL-Trüffel Burger ^{4, 7}	22,00 €
Schwarzes Bun Trüffelcreme Kartoffelrösti Dry Age Rinder Patty Bacon Salat Black bun truffel cream hash brown dry-aged beef patty bacon lettuce	
Veganer Crispy Chicken Burger ^{13, 4}	18,00 €
Brioche Bun Veganes Chicken Patty gebratene Ananas Ananas Chutney Salat Brioche bun vegan chicken patty fried pineapple pineapple chutney lettuce	
Wahlweise mit / choose your sites	
Steakhouse fries	5,50 €
Kartoffel Dippers / potato dippers	5,50 €
Trüffelmayonnaise / Truffle mayonnaise ^{1, 7, 13}	1,50 €

ALLERLEI HAUPTGERICHTE

- Schnitzel vom Kalb** ^{1, 4, 9, 11} 29,90 €
In Butter gebratenes Kalbsschnitzel 130 g | Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck | Zitrone | Preiselbeeren | gemischter Blattsalat
Veal schnitzel | roasted potatoes with onions & bacon | lemon cranberries | mixed side salad
- Gebratenes Entrecote von der deutschen Färse** ^{6, 7} 35,90 €
Chimichurri Beans | Rosmarin-Whisky-Butter
fried entrecote of german heifer | Chimichurri beans | rosemary whiskey butter
- Gebratenes Filet von der Dorade „Royal“** ^{3, 6, 7, 12, 13} 26,90 €
Veloute | Süßkartoffelcreme | Wakame Algen
Fried fillet of sea bream "Royal" | velouté | sweet potato cream | wakame seaweed
- Gebratenes Lachsfilet** ^{3, 6, 7, 13} 24,90 €
Anissauce | Rhabarber-Zucchini-Gemüse | Curry-Polenta
Fried salmon fillet | Anise sauce | rhubarb-zucchini-vegetables | curry-polenta
- Deutsches „Dry Aged“ Porki Carree vom Schwein** ^{6, 13} 29,90 €
Ragout von Kaiserschoten | Mais | Kartoffeln | Rotweinjus
German "Dry Aged" Porki Carree from pork
ragout of snow peas | corn | potatoes | red wine jus

ALLERLEI VEGETARISCH

- Linguine mit grünem Spargel** ^{4, 7, 8} 17,90 €
Radischen | Basilikumpesto | Kirschtomaten | Grana Padano
Linguine with green asparagus
radishes | basil pesto | cherry tomatoes | Grana Padano
- Kichererbse und Karotte im Palatschinken** ^{4, 7, 13} 16,90 €
Mit Kokosoße
Chickpea and carrot in a crepe with coconut sauce

ALLERLEI DESSERT

Veganer “no bake” Mango Cheesecake ^{4, 8 ©} 10,50 €
Maracujasauce
Vegan “no bake” mango cheesecake | passion fruit sauce

Kokos Panna Cotta 9,50 €
weißer Schokolade | Lycheesauce ⁷
Coconut panna cotta | white chocolate | lychee sauce

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!

Would you like to enjoy 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 allergens below.

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

Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Prices include taxes

ALLERLEI WEISSWEINE

	0,2L	0,75L
Chardonnay Musso Spanien, Kastilien - La Mancha Die erste Nase des Musso Chardonnay schmeichelt mit Nuancen von Holunder und Zitronen	9,90 €	28,50 €
Sommersemester I 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
Negroamaro Cabernet Sauvignon Epicuro IGP, Puglia Das feinfruchtige Bukett von dunklen Früchten, Johannisbeeren und Pflaumen wird durch eine delikate, pfeffrige Note ergänzt	9,70 €	28,50 €
Primitivo Epicuro IGP, Puglia Aromen von Pflaumen und Süßkirschen. Feine, würzige Noten	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	4,30 €
	0,50l	6,20 €
Warsteiner alkoholfrei, Radler alkoholfrei	0,33l	4,30 €
Alster , Warsteiner mit Sprite ¹	0,30l	4,30 €
	0,50l	6,20 €
Wittinger 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 , dunkel	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 ^{2, 4} , light ^{1, 2, 3} , zero ^{1, 2, 3}	0,20l	3,90 €
	0,40l	5,50 €
Fanta ^{1, 2} , Sprite ¹	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 ⁵ , Ginger Ale ² , Tonic Water ⁵	0,20l	3,90 €
	0,40l	5,50 €
Vitamalz	0,33l	4,50 €

¹mit Konservierungsstoffen, ²mit Farbstoffen, ³mit Süßstoff, ⁴koffeinhaltig, ⁵chininhaltig, ⁶mit Ascorbinsäure