



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

	0,1L	0,75L
Allerlei Winzersekt Sektkellerei Schloss Arras Feinperlig, fruchtig	5,60 €	26,50 €
Vivace Traubensecco -alkoholfrei- Weingut Zur Schwane, Franken Belebend, erfrischend und fein prickelnd	5,60 €	28,00 €

Spritzige

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

Rindertatar (80g) ^{1, 11, 7} 15,90 €
Kapern I Schnittlauch I Eigelb
Marinated beef tartare I capers I chives I egg yolk

Grüner Spargelsalat ^{7, 9} 14,50 €
Radischen I Halloumi Käse I Himbeer-Vinaigrette
Green asparagus salad I radish I Halloumi cheese I raspberry vinaigrette

ALLERLEI SUPPEN

Spargelcremesuppe ^{7, 9} 8,90 €
Grünes Spargelöl
Asparagus soup I green asparagus oil

Kokos-Ingwer-Suppe ^{5, 9, 15} 8,90 €
Garnelen Tatar
Coconut-ginger soup I shrimp tartare

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 Frühlings - Salat ^{8, 9, 11} 10,90 €
Baby Leaf Salat I Blaubeeren I Pflaumen I Nüsse I Amaranth
Small Spring salad | blueberries I plum I nut | amaranth seeds

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 I Knoblauch-Parmesan-Dressing
Romaine salad | croutons | grilled chicken breast | dressing of garlic and parmesan

Wassermelonensalat ^{7, 9} 13,90 €
Feta I Minze I Basilikum I Sonnenblumenkerne
Feta cheese I mint leaves I basil I sunflower seeds

ALLERLEI SCHNELLE GERICHTE

Club Sandwich ^{1, 4, 7, 11} 17,50 €

Toast | Senf-creme | Tomaten | gebratene Hähnchenbrust | Spiegelei | Speck

Toast | mustard cream | tomatoes | grilled chicken breast | fried egg | bacon

wahlweise mit / choose your sites

Steakhouse fries 4,50 €

Kartoffel Dippers / potato dippers 4,50 €

XXL Currywurst ^{4, 9, 10, 11} 12,90 €

Courtyard Currysaucen | Steakhouse fries

Curry sausage | Courtyard curry-sauce | steakhouse fries

ALLERLEI BOWLS

Tropical Bowl ^{2, 4, 13} 15,90 €

Gebratener Reis | Erbse | Karotte | Mango | Erdnuss

Teriyaki sauce | Hähnchenstreifen

Fried rice | pea | carrot | mango | peanut | teriyaki sauce | chicken strips

Basmati Bowl ^{3, 12, 13} 15,90 €

Marinierte Lachsstreifen | Basmati Reis | Sesam Spitzkohl

Frühlingslauch | Teriyaki sauce

Marinated salmon | basmati rice | sesame cabbage | spring leek | teriyaki sauce

ALLERLEI BURGER

Sandwich Bun Burger ^{4, 7, 9}	16,00 €
Chinese Bun I Pastrami I Feldsalat I South Carolina Sauce	
Tomate I karamellisierte Zwiebeln	
Chinese steamed bun I pastrami I South Carolina sauce I tomato I caramelized onions	
Der Amerikaner ^{1, 4, 7, 9}	16,00 €
Brioche Bun I Smashed Dry-Age-BBQ Burger mit 2 Patty's I Salat	
Tomate I Gurke I Bacon I BBQ & Salsa Sauce I Cheddar Käse I Röstzwiebeln	
Brioche Bun I 2 smashed dry-age-meat patties I lettuce I cheddar	
BBQ & hot salsa sauce roasted onions I tomatoes	
Der rustikale Italiener ^{1, 4, 7, 9}	16,00 €
Brioche Bun I Smashed Dry-Age-Burger mit 2 Pattys I Mozzarella	
Strauch-Tomaten I frischer Basilikum I Oliventapenade	
Brioche bun I 2 smashed dry-age-meat patties I mozzarella cheese	
Fresh basil I olive tapenade	
Hawaii Burger (Vegan) ^{1, 4, 9, 13}	18,00 €
Beyond patty I Bun I Ananas Salsa I Aioli I Radicchio	
Vegan beyond patty I pineapple salsa I aioli I radicchio	
Wahlweise mit / choose your sites	
Steakhouse fries	4,50 €
Kartoffel Dippers / potato dippers	4,50 €

ALLERLEI HAUPTGERICHTE

Schnitzel vom Kalb ^{1, 4, 9, 11}	27,50 €
In Butter gebratenes Kalbsschnitzel 130 g Bratkartoffeln Zitrone gemischter Blattsalat veal schnitzel roasted potatoes lemon mixed side salad	
Dry Aged T-Bone Steak vom Kalb (300g) ^{7, 9}	42,90 €
Grillgemüse Kräuterbutter gebackene Kartoffelscheiben Veal dry aged T-Bone steak herb butter baked potato slices	
Kokos-Curry vom Ipanema-Hähnchen ⁹	24,90 €
Zuckerschote Erbse Basmatireis Coconut-curry Ipanema marinated chicken sugar snap peas pea Basmati rice	
Doraden Filets ^{3, 7, 9, 13}	24,90 €
Spargelragout Linguine Baby-Spinat Sea bream fillets asparagus ragout Linguine pasta baby spinach	
Island Lachs ^{3, 7, 9, 10}	25,50 €
Gebratenes Lachsfilet Erbsenpürree Limettensauce Karotte Chicoree Pan-fried salmon filet mashed peas puree lime sauce carrot chicory	

ALLERLEI VEGETARISCH

Vegane Linguine ^{4, 13}	17,90 €
Spargelragout grüner & weißer Spargel Bärlauch Baby-Spinat Cherry Tomate Sonnenblumenkerne Vegan pasta asparagus ragout green & white asparagus wild garlic baby spinach cherry tomato sunflower seeds	
Spinatstrudel mit Hirtenkäse ^{1, 4, 7, 9, 10}	17,50 €
Blattspinat im Blätterteig Sellerie-Kartoffelstampf Kräutervelouté Strudel of spinach with feta cheese celery-potato-mash herb velouté sauce	

ALLERLEI DESSERT

New York Cheesecake ^{1, 4, 7}	11,00 €
Joghurteis I Holunder marnierte Erdbeeren Yoghurt ice cream I Elderberry marinated strawberries	
Mascarpone ^{7, 9}	9,50 €
Mango Ragout I Passionsfruchtsorbet Mango ragout I passion fruit sorbet	
Schokoladenbrownie ^{1, 4, 7}	9,10 €
Vanilleeis Chocolate brownie I Vanille ice cream	

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 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 - Walnuss; 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. 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
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 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 4,30 €
	0,50l 6,20 €
Warsteiner alkoholfrei, Radler alkoholfrei	0,33l 4,30 €
Alster	0,30l 4,30 €
Warsteiner mit Sprite ¹	0,50l 6,20 €
Witteringer 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 ^{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