



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	5,90 €	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

Rotwein Pulpo ^{1, 4, 9, 10, 11, 14}

Auf cremigem Orangenhumus I Granatapfel

16,90 €

Red wine marinated octopus I creamy orange hummus I pomegranate

Geflämmtter Ziegenkäse ^{1, 7, 11, 2W}

Auf Ofenkürbis I Walnüssen I mariniertes Feldsalat

14,90 €

Torch-fired goat cheese I oven-roasted pumpkin I walnuts

Marinated lamb's lettuce

ALLERLEI SUPPEN

Westafrikanische Erdnuss-Süßkartoffelsuppe ^{2, 9, 10}

8,90 €

Kokosraspeln

West-African peanut and sweet potato soup with shredded coconut

Pikante Hokkaido-Kürbissuppe ^{7, 9, 10 auch vegetarisch möglich}

8,90 €

Salsiccia (italienische, grobkörnige Rohwurst)

Spicy Hokkaido pumpkin soup with Salsiccia

(coarse-textured Italian raw sausage) ^{also available as a vegetarian option}

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 Herbstsalat ^{1, 7}

10,90 €

Baby Leaf Salat I Pflaumen I Balsamico I Amaranth I Wasabi

Small spring salad I plums I balsamic I puffed quinoa I wasabi

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 | Senf-Creme | Tomaten | gebratene Hähnchenbrust | Spiegelei | Speck
Toast | mustard cream | tomatoes | grilled chicken breast | fried egg | 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's zweierlei Currysauce | Steakhouse fries
Curry sausage | Courtyard curry-sauce | steakhouse fries

Flammkuchen Elsässer Art ^{4, 7} 17,90 €

Schmand | Speck | Zwiebeln | Rucola
Tarte flambée | sour cream | bacon | onions | rocket

Flammkuchen "Griechische Art" ^{4, 7} 17,90 €

Hirtenkäse | Tomaten | Peperoni | Rucola
Tarte flambée | feta cheese | tomatoes | peperoni | rocket

2 Chicken Tacos ^{7, 4} 13,90 €

Hähnchenbrust | Limetten Sour Cream | rote Zwiebel | Avocado | Sauce Mole
chicken breast | lime sour cream | red onion | avocado | sauce Mole

ALLERLEI BOWLS

Quinoa Bowl ^{7, 12} 16,90 €

**Griechischer Joghurt-Sesamsoße | Kichererbsen | Grüner Spargel
Radischen | Baby Spinat**
Greek yogurt sesame sauce | chickpeas | green asparagus | radish | baby spinach

BBQ Chicken Avocado Bowl ⁹ 16,90 €

Reis | Limettendressing | BBQ Hähnchen
Rice | lime dressing | BBQ chicken

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

Steak vom deutschen Kalbs Entrecote (180g) ^{7, 9, 10} 33,50 €
Rosmarinjus | auf Vanille-Honig-Kürbispüree | gegrilltes Wirsing Blättern
German veal entrecôte steak | Rosemary jus | Vanilla-honey pumpkin purée
Grilled Savoy cabbage leaves

Filet vom Wolfsbarsch ^{3, 7, 9, 10} 26,90 €
Rote Bete Veloute | Auf Schwarzwurzpüree | Kartoffelterrinen
Sea Bass fillet | Beetroot velouté | Salsify purée | Potato terrine

Asiatisches Fischcurry ^{3, 9} 25,50 €
Hokkaido Kürbis | Rotbarsch | Tamarinden-Kokos Sud
Asian Fish Curry | Red perch | Tamarind-coconut broth

optional mit / optionally with
Basmati Reis 5,50 €

Französische Maishähnchenbrust "Supreme" ^{9, 10} 23,00 €
Waldpilzjus | Auf rauchigem Kürbis-Zuckermais-Ragout
Geschmorte Kartoffelwürfel
French "Suprême" of corn-fed chicken
Wild mushroom jus | On a smoky pumpkin and sweetcorn ragout
Braised potato cubes

ALLERLEI VEGETARISCH

Ravioli mit Kürbis und Kürbiskernen ^{1, 4, 7, 8H} 21,90 €
gefüllt mit Salbeicremesauce und Haselnüssen
Ravioli with Pumpkin and Pumpkin Seeds filled with sage cream sauce and hazelnuts

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 ©} Maracujasauce Vegan “no bake” mango cheesecake passion fruit sauce	10,50 €
Crème brûlée ^{1, 4, 7} Hafercrumble Apfelsorbet Oat Crumble Apple sorbet	9,50 €
Kürbiskern Parfait ^{1, 7, 9} Pflaumenkompott Karamellsauce Pumkin seed parfait Plum compote caramel sauce	9,50 €

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 / Soybeans; 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 €	28,00 €

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 €
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 , 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