



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	5,20 €	26,50 €
Vivace Traubensecco -alkoholfrei- Weingut Zur Schwane, Franken belebend, erfrischend und fein prickelnd	5,20 €	28,00 €

Spritzige

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

Ohne Alkohol bitte...

Ipanema Ginger Ale, Lime Juice, brauner Rohrzucker, Limetten		8,50 €
Bitterino San Bitter, Orangensaft		8,50 €
Fresh Me Up 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

Anti Pasti ^{4,7,9,10}	15,50 €
Eingelegtes Gemüse I Mini Mozzarella I Italienischer Landschinken pickled vegetables I mini mozzarella I italian ham	
Weißes Tomatenmousse ^{4,7,9,10}	14,90 €
Mediterranen Cous Cous Salat white tomato mousse with mediterranean Cous Cous salad	

ALLERLEI SUPPEN

Tomatencremsuppe ^{7,9}	8,50 €
Basilikumschmand tomato cream soup with basil sour cream	

ALLERLEI SALATE

Caesar Salad ^{1,7,9,11}	17,80 €
Knackiger Romanasalat I Weißbrot Croutons I Hähnchenbrust I Knoblauch-Parmesan-Dressing romaine salad croutons fried chicken breast dressing of garlic and parmesan	
Kleiner Sommersalat ^{1,7,9,11,M,W,H}	9,50 €
Baby Leaf Salat I I Erdbeeren I Nüsse I Amaranth small seasonal salads strawberries amaranth nuts	
wahlweise mit / choose your sites gebratene Hähnchenbrust / chicken breast	14,50 €

ALLERLEI SCHNELLE GERICHTE

Der Mexikaner ^{1,4,7,9} 15,00 €

Brioche Bun I Smashed Dry-Age-Burger mit 2 Pattys I Salat I Tomate, Gurke I Zwiebel I Jalapeño I Bacon I BBQ Sauce I Jalapeño-Käse-Sauce
Brioche bun, with 2 smashed dry-age-meat patties, salad, tomatoes, pickle, onions, jalapeno, bacon, BBQ sauce, jalapeno-cheese-sauce

Der Amerikaner ^{1,4,7,9} 15,00 €

Brioche Bun I Smashed Dry-Age-BBQ Burger mit 2 Pattys I Salat I Tomate I Gurke I Bacon I BBQ & Salsa Sauce I Cheddar Käse I Röstzwiebeln
Brioche bun, with 2 smashed dry-age-meat patties, salad, Cheddar, BBQ & Hot Salsa sauce, roasted onions, tomatoes, pickle

Der rustikale Italiener ^{1,4,7,9} 15,00 €

Brioche Bun I Smashed Dry-Age-Burger mit 2 Pattys I Mozzarella I Strauch-Tomaten I frischem Basilikum I Oliventapenade
Brioche bun, with 2 smashed dry-age-meat patties, mozzarella cheese, fresh basil, olive tapenade

Der Vegane ^{4,9} 15,00 €

Roter Bekabun I veganem Thunfisch I veganes Spiegelei I roten Zwiebeln I Tomaten I Gurken
beka bun, with vegan tuna, vegan fried egg, red onions, tomatoes, cucumber

Club Sandwich ^{4,11,1,7} 17,50 €

Toast I Senfcreme I Tomaten I gebratene Hähnchenbrust I Spiegelei I 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 €

XXL Currywurst ^{4,9,10,11} 10,90 €

Courtyard Currysauce I Steakhouse Pommes
curry sausage with Courtyard curry sauce and steakhouse fries

ALLERLEI HAUPTGERICHTE

Schnitzel ^{1,11,9,4} 26,50 €

**In Butter gebratenes Kalbsschnitzel 150 g | krosse Bratkartoffeln
| Zitrone | gemischter Blattsalat**

veal Schnitzel | roasted potatoes | lemon | mixed side salad

Rumpsteak ^{7,9} 37,90 €

**Kräuterbutter | gegrillte Zuckerschoten-Mais-Gemüse
| Ofenkartoffeln mit Schmand**

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

Doradenfilets ^{3,7,11,9} 24,90 €

**Auf der Haut gebraten mit Zitronengrass Veloute |
geschmorte Dijon-Senf-Gurken | Süßkartoffel**

sea bream fillets | lemongrass veloute | Braised Dijon Mustard Pickles | sweet potatoes

ALLERLEI VEGETARISCH

Knusperplätzchen ^{7,4,9} 19,90 €

Spinat und Dinkel Bratling | Blumenkohl-Lauch Ragout

crispy spinach and spelt patty | cauliflower-leek-ragoute

Linguine ^{7,9} 17,90 €

Pasta | Pesto | Blattspinat | Parmesan Sauce

Linguine pasta | pesto | spinach | parmesan sauce

ALLERLEI BOWLS

Low Carb Bowl ^{3,13,4} 23,90 €

Bio-Risoni | Lachs | Grillgemüse | Ananas | Sprossen | Teriyaki Sauce

summer bowl | salmon | bio-risoni | grilled vegetables | pineapple | teriyaki sauce

Nizza Bowl ^{1,3,9} 17,50 €

Cous Cous | Thunfisch | Ei | grüne Bohnen | Tomate | Sardellen

cous cous | tuna | egg | green beans | tomato | Anchovies

ALLERLEI DESSERT

New York Cheesecake ^{1, 4, 7, H,} luftiger Käsekuchen I Joghurt Eis I Holunder-Erdbeeren american cheesecake I yoghurt ice cream I elderflower strawberries	10,50 €
Erdbeer-Minz Cream ^{4,7,1} Weißer Schokolade I Brownie-Crumble strawberry-mint cream I white chocolate I brownie crumble	8,90 €
Apfelstrudel ^{1, 4, 7} Vanilleeis apple strudel with vanilla ice cream	9,10 €

ABER BITTE MIT SAHNE...

GROSSE AUSWAHL VERSCHIEDENER
MÖVENPICK EISSORTEN:

*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 allergenic below.

Allergene / Allergenic¹ Eier / Eggs;² Erdnüsse / Peanuts;³ Fisch / Fish;⁴ Gluten / Gluten (Weizen / wheat);⁵ Krebstiere / Crustacean;⁶ Lupine / Lupins;⁷ Milchprodukte mit Laktose / Dairy ;⁸ Schalenfrüchte / Nuts;M - Mandel;H-Haselnuss;W- Walnuss;C-Cashew;P-Pistazien;MA-Macadamia;⁹ Schwefeldioxid und Sulfate / Sulphur and Sulphates;¹⁰ Sellerie / Celery ;¹¹ Senf / Mustard;¹² Sesam / Sesame;¹³ Soja / Soy Beans;¹⁴ 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 ¹	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 ^{2, 4} , light ^{1,2,3} , zero ^{1,2,3}	0,20l 3,70 €
	0,40l 5,20 €
Fanta ^{1,2} , Sprite ¹	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 ⁵ , Ginger Ale ² , Tonic Water ⁵	0,20l 3,70 €
	0,40l 5,20 €
Vitamalz	0,33l 4,00 €

¹mit Konservierungsstoff, ²mit Farbstoff, ³mit Süßstoff, ⁴koffeinhaltig, ⁵chininhaltig, ⁶mit Ascorbinsäure