



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.

ALLERLEI KLASSIKER

	<i>0,1L</i>	<i>0,75L</i>
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

Asia Tatar ^{4,9,12, 13}	14,90 €
Rindertatar Sesam Frühlingslauch Soja Sauce asian marinated beef tatar sesame leek soy sauce	
Birne ^{7,9, 8, W}	11,90 €
Birnenspalten Walnüsse Parmesan Parma Schinken Balsamico Glace pears walnuts parmesan cheese parma ham balsamico	

ALLERLEI SUPPEN

Kürbis ^{9, 10}	9,10 €
Hokkaido Kürbis Suppe Miso Kürbiskerne pumpkin soup miso pumpkin seeds	
Vietnam Suppe ^{9, 10}	9,10 €
Vietnamesische Hühnersuppe Mais Hühnerfleisch vietnamese chicken soup corn	
Eintopf ^{f9,10}	14,90 €
Mettenden Linsen Kartoffeln Karotten stew of lentils potatos carrots regional sausage	

ALLERLEI SALATE

Chef Salat ^{1,4,7,9,11}	16,90 €
Backhändl im Kürbismantel Blattsalat Gouda Kirschtomaten Gurke Kürbiskerne fried chicken with pumpkin seeds gouda cheese tomatoes cucumber	
Kleiner Herbst - Salat ^{8,9,11}	9,50 €
Baby Leaf Salat Gurke Tomate Nüsse Amaranth small seasonal salads cucumber tomato amaranth nuts	
wahlweise mit / choose your sites gebratener Hähnchenbrust / chicken breast	14,50 €
Caesar Salad ^{1,7,9,11}	17,80 €
Knackiger Romanasalat Weißbrot Croutons Hähnchenbrust Knoblauch- Parmesan-Dressing romaine salad croutons fried chicken breast dressing of garlic and parmesan	

ALLERLEI SCHNELLE GERICHTE

Der Spanier ^{1,4,7,9}	16,00 €
Brioche Bun Smashed Dry-Age-Burger mit 2 Pattys Salat Chorizo Manchego Salsa Brioche bun, with 2 smashed dry-age-meat patties, salad, chorizo, Manchego, salsa	
Der Amerikaner ^{1,4,7,9}	16,00 €
Brioche Bun Smashed Dry-Age-BBQ Burger mit 2 Pattys Salat Tomate Gurke Bacon BBQ & Salsa Sauce Cheddar Käse 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}	16,00 €
Brioche Bun Smashed Dry-Age-Burger mit 2 Pattys Mozzarella Strauch-Tomaten frischem Basilikum Oliventapenade Brioche bun, with 2 smashed dry-age-meat patties, mozzarella cheese, fresh basil, olive tapenade	
Der Vegane ^{4,9}	16,00 €
Roter Bekabun veganer Thunfisch veganes Spiegelei rote Zwiebeln Tomaten Gurken beka bun, with vegan tuna, vegan fried egg, red onions, tomatoes, cucumber	
Club Sandwich ^{4,11,1,7}	17,50 €
Toast Senfcreme Tomaten gebratene Hähnchenbrust Spiegelei 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}	12,90 €
Courtyard Currysauce Steakhouse Pommes curry sausage with Courtyard currysauce and steakhouse fries	

ALLERLEI BOWLS

Pumpkin Bowl ^{7,9,13}	15,90 €
Quinoa Kürbis Ziegenkäse Granatapfel Teriyaki Sauce quinoa pumpkin goat cheese pomgranate seeds teriyaki sauce	
Chicken Bowl ^{13,9}	15,90 €
Basmati Reis Hähnchenstreifen Kichererbsen Brokkoli Teriyaki Sauce basmati rice chicken chickpeas broccoli teriyaki sauce	

ALLERLEI MENÜ

GENIESSEN SIE ZUR WINTERZEIT IN UNSEREM GEMÜTLICHEN
RESTAURANT ALLERLEI EIN VON UNSEREM KÜCHENCHEF ZUSAMMEN
GESTELLTES 3 GÄNGE WINTERMENÜ
ENJOY OUR CHEFS RECOMMENDATION
OUR THREE COURSES WINTER MENU

Hokkaido Kürbis Suppe mit Miso und Kürbiskernen

pumpkin soup with miso and pumpkin seeds

Halbe Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße

duck breast and drumstick with orangesauce, red cabbage and dumplings

Apfelstrudel mit Vanilleeis

apple strudel with vanilla ice cream

Preis pro Person

45,00 €

ALLERLEI WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner

Ausdruckstarke Aromen von Zitrusfrucht und frischen Apfelnoten
mit einer feinen pfeffrigen Würze. Fruchtiges Säurespiel am Gaumen, sehr saftig
mit zart mineralischer Ader. Im Abgang rassig und gehaltvoll.

Weingut Moorhof, Burgenland

34 €

Matura Rotweincuvée

Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, St. Laurent und Merlot.
Ein körperreicher, fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie.

Weingut Studier, Pfalz

39 €

ALLERLEI HAUPTGERICHTE

Ente ^{9, 10, 1, 4}	29,50 €
halbe Brust und Keule von der Ente Orangensauce Apfel-Rotkohl Kartoffelklöße duck breast and drumstick orangesauce red cabbage dumplings	
Schnitzel ^{1,11,9,4}	26,50 €
In Butter gebratenes Kalbsschnitzel 130 g krosse Bratkartoffeln Zitrone gemischter Blattsalat veal schnitzel roasted potatoes lemon mixed side salad	
Rumpsteak ^{7,9}	37,90 €
Kräuterbutter gegrilltes Zuckerschoten-Mais-Gemüse Ofenkartoffeln mit Schmand rump steak with herb butter grilled sugar snap pea and corn vegetables baked potato sour cream	
Grünkohl ^{6, 9, 11}	23,50 €
Braunschweiger Grünkohl Bregenwurst Kassler Bratkartoffeln Senf regional kale smoked sausage smoked pork mustard fried potatoes	
Schweinefilet ^{7,9}	24,90 €
gebratenes Schweinefilet Camembert Preiselbeeren Brokkolipürée Rosmarinkartoffeln filet of pork camembert cranberries broccolipuree rosmarin potatoes	
Kalbsleber ^{7,9,4,10}	22,50 €
gebratenes Kalbsleber Birnenspalten Röstzwiebeln Kartoffelstampf calf's liver pears roasted onions mashed potatoes	
Zander ^{7,3,9}	24,50 €
Zanderfilet Vanille-Rahm-Lauch roter Reis filet of zander creamy vanilla leek red rice	
Island Lachs ^{3,7,9}	24,90 €
Gebratenes Lachsfilet Brokkoli-Kürbis-Ragout Sauce Velouté salmon broccoli-pumpkin-ragout velouté sauce	

ALLERLEI VEGETARISCH

Trüffelrahm Pasta ^{7,1,4,9}	15,50 €
Linguine Trüffelrahm Kräuter Grana Padano Sommertrüffel linguine truffled cream herbs grana Padano summer truffle	
Kürbis-Strudel ^{7,1,4,9}	19,90 €
Kürbisgemüse im Strudelteig Brokkoli-Kürbis-Ragout Kräuterschmand pumpkin strudel broccoli-pumpkin ragoute sour cream	

ALLERLEI DESSERT

Kaiserschmarrn ^{1, 4, 5M, 7, 9} Mandeln Rosinen Vanilleeis torn pancake almond raisin vanilla ice cream	11,00 €
Parfait ^{1, 9, 7} Kürbiskern Parfait Karamellsauce Weiße Schokolade pumpkinseed parfait caramel sauce white chocolate	8,90 €
Crème Brûlée ^{9,7,1} Maronen Crème Brûlée Birnen-Eis chestnut creme brulee pear ice cream	8,90 €
Apfelstrudel ^{1, 4, 7} Vanilleeis apple strudel with vanilla ice cream	9,10 €

ABER BITTE MIT SAHNE...

GROSSE AUSWAHL VERSCHIEDENER
MÖVENPICK EIS SORTEN:

*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 allergenics below.

Allergene / Allergenics¹ 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- Wallnuss;C-Cashew;P-Pistazien;MA-Macadamia;⁹ Schwefeldioxid und Sulfate / Sulphur and Sulphates;¹⁰ Sellerie / Cellery ;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

Chardonnay Cranswick Outback Creek Tropische Früchte, frische Säure, viel Schmelz	0,2L 9,20 €	0,75L 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

Apasionante Bodegas Garbada, DO Carinena Fruchtiger Rotwein, Garnacha Tempranillo mit feiner Gewürznote	0,2L 9,50 €	0,75L 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

Pinkfein 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 ¹	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 ^{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-, Johannisbeerenschorle		
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 Konservierungsstoff, ²mit Farbstoff, ³mit Süßstoff, ⁴koffeinhaltig, ⁵chininhaltig, ⁶mit Ascorbinsäure