



LIEBE GÄSTE

Das LIDO hat sich dem Thema Esskultur verschrieben. Wir bieten Ihnen eine Karte mit saisonal wechselnden Gerichten. Verarbeitet werden qualitativ hochwertige Zutaten und biologisch angebaute Lebensmittel, die alle frisch in unserer Küche zubereitet werden.

*Aktuelle Tagesgerichte und Getränke finden Sie auf unserer großen Tafel oder fragen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter*innen.*

Und jetzt lassen Sie es sich schmecken ...



DAS HALLENBAD

Im April 2007 wurde das umgebaute ehemalige Schwimmbad feierlich eröffnet. Entstanden ist ein spektakulärer Ort mit einer einmaligen Mischung unterschiedlicher kultureller Genres.

*Hier finden die Wolfsburger*innen unter einem Dach vereint interessante Kulturangebote für Groß und Klein. In den Bereichen Musik, Theater, Tanz, Kabarett, Kino und bildende Kunst bietet das Hallenbad ein breit gefächertes Programm, das auf hohem Niveau die unterschiedlichen Interessen und Vorlieben der Wolfsburger Bürger*innen bedient.*

COMEDY / KABARETT / LESUNGEN

*Auf der großen Bühne können Besucher*innen Unterhaltung auf hohem Niveau genießen. Ob Kabarett oder Comedy, Lesungen oder Poetry Slam – dem Publikum wird ein spannendes und abwechslungsreiches Programm geboten. Bekannte Comedians präsentieren hier ihre neuesten Shows, bei Kabarett-Abenden wird das politische Tagesgeschehen auf humorvolle Weise kommentiert, und auch Musik-Comedy ist regelmäßig auf der Bühne im ehemaligen Nichtschwimmerbecken zu sehen. Bei den jährlich stattfindenden Lesetagen präsentieren die Größen des Literaturbetriebes ihre neuesten Veröffentlichungen.*



SUPPE

Möhren-Ingwer-Suppe ^{Se} **Vegan**
... mit kleinem Bio-Garnelenspieß ^{Me}

klein 6,10 € / groß 8,10 €
klein 8,30 € / groß 10,30 €

SALATE ZU ALLEN SALATEN SERVIEREN WIR UNSER HAUSGEBACKENES LIDO-BROT

Kleiner feiner gemischter Salat mit Himbeer-Walnuss-Dressing ^N Vegan	6,60 €
Großer bunter Salat mit verschiedenen Blattsalaten, Gemüsechips und Himbeer-Walnuss-Dressing ^N Vegan	12,80 €
... mit Bio-Garnelenspieß ^{Me}	19,50 €
Gemischter Salat mit lauwarmem Ziegenkäse, Orangenblütenhonig und Himbeer-Walnuss-Dressing ^{M,N}	13,90 €

^{Al} Alkohol ^E Ei ^M Milchprodukte ^{Me} Meeresfrüchte ^N Nüsse ^{Se} Sellerie ^S Soja ^W Weizen

Unser Lido-Brot wird mit wechselnden Getreidesorten gebacken. Dinkel, Roggen, Einkorn, Kamut, Gerste oder Grünkern.



KONZERTE

*Hier geht regelmäßig die Post ab: Ob Rock, Pop oder Punk – hier kocht der Saal. Besucher*innen haben die Möglichkeit, ihre Lieblingsband hautnah zu erleben, und ein begeistertes Publikum feierte hier bereits Gruppen wie Revolverheld, Kettcar, Frittenbude oder Sophie Hunger. Gleichzeitig geben wir regionalen Bands die Möglichkeit, bei diesen Konzerten als Vorband aufzutreten und ihre Musik vor großem Publikum zu präsentieren. Der Zuschauerraum befindet sich im ehemaligen Nichtschwimmerbecken, aber auch unter dem illuminierten Sprungturm im Schwimmerbecken können außergewöhnliche Konzerte, wie unsere beliebte Jazz im Pool Reihe genossen werden. Auf der Kinobühne finden auch Newcomer eine optimale Auftrittsmöglichkeit. Es werden junge Talente und regionale Eigengewächse gefördert, indem sie ihr Können vor Publikum präsentieren können.*

SAUNA-KLUB

Mit sicherem Gespür und Liebe zum Detail wurden hier Design und Kultiges miteinander vereint. Auf 90 qm bietet der Sauna-Klub ein einmaliges Ambiente. Bekannte DJs legen auf und machen den Klub zu einem einzigartigen Ort in der Region. Seit der Eröffnung des Hallenbades hat sich der Sauna-Klub kontinuierlich weiter entwickelt: Zunächst als kleiner Keller-Klub für Insider gegründet, wurde er wegen des großen Ansturms 2010 vergrößert, so dass jetzt bis zu 200 Gäste Platz finden, wenn sie sehr eng stehen – was durchaus gewollt ist!



FLAMMKUCHEN DAS ORIGINAL AUS DEM ELSSASS

Teigfladen mit

- Crème fraîche, Schinkenspeck und Lauch ^{M,W} 13,20 €
- Crème fraîche, frischen Champignons und Lauch ^{M,W} 13,20 €
- Crème fraîche, getrockneten Tomaten, Oliven und Schafskäse ^{M,W} 14,40 €
- Crème fraîche, Ziegenkäse, roten Zwiebeln und Feigensenf ^{M,W} 16,60 €
- Crème fraîche, Balsamico-Champignons und Parmesan ^{M,W} 14,40 €
- „Blauer Kornblume“, Weintrauben und Walnüssen ^{M,N,W} 14,40 €
- „Blauer Kornblume“, Kirschtomaten und Rucola ^{M,W} 14,40 €

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit pikanten Kartoffelspalten
und gemischtem Salat ^{E,M,N,W} 24,40 €

Kleines Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit pikanten Kartoffelspalten
und gemischtem Salat ^{E,M,N,W} 18,40 €

^Al Alkohol ^E Ei ^M Milchprodukte ^{Me} Meeresfrüchte ^N Nüsse ^{Se} Sellerie ^S Soja ^W Weizen

Unser Lido-Brot wird mit wechselnden Getreidesorten gebacken. Dinkel, Roggen, Einkorn, Kamut, Gerste oder Grünkern.



KINO IM HALLENBAD SONNTAG BIS DONNERSTAG

*Das Kino im Hallenbad ist ein Programm kino. Sowohl das aktuelle Filmschaffen als auch Klassiker, aber auch Dokumentationen und themenbezogene Filmreihen stehen auf dem Programm. Regelmäßig finden Kooperationen mit Wolfsburger Institutionen und Vereinen statt. Das Kino im Hallenbad versteht sich als ein Forum für Liebhaber*innen und Neugierige, als ein Treffpunkt für Menschen, die sich für gutes Kino begeistern.*

DAS KUNSTSCHAUFENSTER

*Im Kunstschaufenster werden in Kooperation mit der HBK Braunschweig junge Künstler*innen präsentiert, die das Thema „Kunst im Öffentlichen Raum“ in diesem ungewöhnlichen Format bearbeiten und hier die Möglichkeit haben, ihre Arbeiten zur Diskussion zu stellen. Kunst wird somit in den öffentlichen Raum transportiert und soll überraschen, anregen und inspirieren.*



NUDELGERICHTE

<i>Frische Orecchiette mit Tomatensauce, Zucchini und Babyblattspinat. Auf Wunsch auch mit schwarzen Oliven ^{Se, W} Vegan</i>	13,90 €
<i>Frische Orecchiette mit gebratener Salsiccia, Spinat, Zucchini, Tomatensauce und Grana Padano ^{M, Se, W}</i>	16,10 €
<i>Frische Tagliatelle mit „Blauer Kornblume“ und Kirschtomaten ^{Al, E, M, W}</i>	14,50 €
<i>Frische Tagliatelle mit Bio-Garnelen, Blattspinat und Weißweinsauce ^{Al, E, M, Me, Se, W}</i>	17,20 €
<i>Trofie mit gebratenem Brokkoli in Mandelsauce ^{Se, W} Vegan</i>	14,50 €
<i>Tortelloni mit Spinat-Pinienkernfüllung in Tomatensauce mit frischem Spinat und Kirschtomaten ^{Se, S, W} Vegan</i>	14,50 €
<i>Extra Portion Grana Padano ^M</i>	2,20 €

STEAK

<i>Rumpsteak vom „Freesisch rotbunt Rind“ mit Kräuterbutter,</i>	200 g / 27,70 €
<i>LIDO-Brot und kleinem Salat ^M</i>	300 g / 36,60 €

^{Al} Alkohol ^E Ei ^M Milchprodukte ^{Me} Meeresfrüchte ^N Nüsse ^{Se} Sellerie ^S Soja ^W Weizen

Unser Lido-Brot wird mit wechselnden Getreidesorten gebacken. Dinkel, Roggen, Einkorn, Kamut, Gerste oder Grünkern.



BIERGARTEN

*Seit seiner Eröffnung ist der Biergarten am Hallenbad bei den Wolfsburger*innen sehr beliebt – als die grüne Oase mitten in der Stadt, in der man unter alten Linden gemütlich sitzen kann, um den Sommer zu genießen. In lockerer Folge wird ein abwechslungsreiches Programm angeboten. Auf der Biergarten-Bühne treten Bands und Comedians auf, und über den Sommer verteilt zeigen wir tolle Filme im Open Air Kino.*

VERMIETUNG

Alle Räumlichkeiten des Hallenbades eignen sich in hervorragender Weise für Präsentationen, Firmenfeiern, Pressekonferenzen, Vorträge und Empfänge. Auch Familienfeiern, seien es Geburtstage oder Hochzeitsfeiern, finden hier einen ganz besonderen Rahmen. Vom kleinen Geschäftsessen bis zum Galadinner stellen wir für Sie ein passendes und individuelles Angebot zusammen.

Unsere Veranstaltungsflächen im Gebäude eignen sich für unterschiedliche Gruppengrößen von 10 bis zu 2.000 Personen. Die Große Bühne ist mit modernster Licht- und Tontechnik ausgestattet, auf Wunsch können unsere Techniker Ihre Veranstaltung professionell betreuen. Unsere haus-eigene Gastronomie bietet ein hochwertiges Catering für alle Arten von Veranstaltungen an.



DESSERT

Hausgemachtes Mandeleis ^{Al, N, S} **Vegan**
mit wechselndem Kompott

Kugel / 3,90 €

Kugel / 8,80 €

Alternative Kugel Eis je nach Angebot

ZUM SNACKEN

Hausgebackenes LIDO-Brot mit wechselnder LIDO-Crème ^M

4,50 €

Pikante Kartoffelspalten mit Kräuterquark ^M

5,50 €

KINDERKRAM BIS 12 JAHRE

Kleines Kalbsschnitzel mit Kartoffelspalten und kleinem Salat ^{E, M, N, W}

8,80 €

Frische Tagliatelle mit Tomatensauce und Parmesankäse ^M

5,50 €

Pikante Kartoffelspalten mit Kräuterquark ^M

4,70 €

^{Al} Alkohol ^E Ei ^M Milchprodukte ^{Me} Meeresfrüchte ^N Nüsse ^{Se} Sellerie ^S Soja ^W Weizen

Unser Lido-Brot wird mit wechselnden Getreidesorten gebacken. Dinkel, Roggen, Einkorn, Kamut, Gerste oder Grünkern.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tobiquell (Tafelwasser) feinperlig oder still 0,33 l 3,00 €

Tobiquell (Tafelwasser) feinperlig oder still 0,75 l 5,40 €

Neumarkter Lammsbräu Aktivmalz 0,33 l 3,50 €

Cucumis Lavendel oder Gurke 0,33 l 4,50 €

FRITZ LIMO

Kola ^{2,3,5}, Kola zuckerfrei ^{2,3,4}, Mischmasch ^{2,3},

Melone, Orange ¹, Zitrone oder Apfel-Kirsch-Holunder 0,33 l 3,50 €

Anjola - Bio-Ananas-Limette 0,33 l 4,50 €

FRITZ SPRITZ BIO-SCHORLE

Apfel, Traube oder Rhabarber 0,33 l 4,00 €

VÖLKELE BIO SÄFTE

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft oder Apfel-Mango-Saft 0,2 l 4,00 €

GUA LIMO

Guave mit ... Lemongras, Sauerkirsche & Rosen,
Holunder & Minze oder Aronia & Hagebutte 0,33 l 4,50 €

¹ Gefärbt mit Beta Carotin ² Koffein ³ Farbstoff ⁴ Süßstoff ⁵ Erhöhter Koffeingehalt



BIERE VOM FASS

Spaten München Hell

0,3 l 3,50 €

0,5 l 5,00 €

Leffe Blond

0,33 l 4,70 €

0,5 l 6,70 €

Franziskaner Hefeweizen

0,3 l 3,90 €

0,5 l 5,90 €

BIERE AUS DER FLASCHE

Beck's

0,33 l 3,50 €

Beck's Alkoholfrei

0,33 l 3,50 €

Franziskaner Dunkel

0,5 l 5,90 €

Franziskaner Alkoholfrei

0,5 l 5,90 €



SEKT / PROSECCO

<i>Jarasole / Bio-Prosecco (fruchtig) ^Vegan</i>	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	21,00 €
<i>8 Grad Weinschorle (Chardonnay / fruchtig)</i>	0,275 l	4,50 €
<i>Weinschorle weiß / rot ^Vegan</i>	0,2 l	5,50 €
<i>Aperol Spritz</i>	0,2 l	7,00 €
<i>Hugo ^Vegan</i>	0,2 l	7,00 €

SPIRITUOSEN

<i>Averna 29 %</i>	2 cl	3,00 €
<i>Ramazzotti 30 %</i>	2 cl	3,00 €
<i>Amaretto 21 %</i>	2 cl	2,50 €
<i>Baileys 17 %</i>	2 cl	3,00 €
<i>Jägermeister 35 %</i>	2 cl	3,00 €



WHISKEY / WHISKY

<i>Jack Daniels 40 %</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Glenmorangie 40 % (Single-Malt-Whisky / 10 Jahre)</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Bowmore 40 % (Single-Malt-Whisky / 12 Jahre)</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,00 €</i>

BIO-SPIRITUOSEN

<i>Zwetschgenbrandt 40 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Grappa 40 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>

LONGDRINKS

<i>Bombay Sapphire und Tonic</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Cuba Libre</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,00 €</i>



WEISSWEINE *Vegan*

OCHOA / TROCKEN

0,2 l 6,00 € / 0,75 l 23,00 €

Spanien / Frischer und lebhafter Weißwein mit viel sortentypischer Frucht und einer angenehm zurückhaltenden Säure.

SAUVIGNON BLANC / QUALITÄTSWEIN / TROCKEN / BIO

0,2 l 7,50 € / 0,75 l 27,50 €

Matthias Keth, Rheinhessen / Feine Aromen von Stachelbeere, Litschi und Cassisblättern. Am Gaumen knackig, gleichzeitig cremig mit exotischem Nachhall von Maracuja.

RIESLING SPÄTLESE FEINHERB / QUALITÄTSWEIN / HALBTROCKEN / BIO

0,2 l 6,50 € / 0,75 l 24,00 €

Matthias Keth, Rheinhessen / Aromen von reifem Pfirsich und etwas Akazienhonig. Am Gaumen vollmundig, sanft und harmonisch.

GRAUBURGUNDER / TROCKEN / BIO

0,2 l 7,50 € / 0,75 l 28,00 €

Lukas Kesselring, Pfalz / Expressiver Duft nach reifen Quitten und roten Äpfeln, zu dem sich nach kurzer Zeit zarte Röstmandelnoten gesellen. Am Gaumen ist er von kräftiger Statur, zeigt sich vollmundig und cremig.

ZERA / CHARDONNAY / LIEBLICH / ALKOHOLFREI / BIO

0,2 l 6,50 € / 0,75 l 23,00 €

Frankreich / Aromen von Akazienblüten und etwas weißer Birne.



ROTWEINE *Vegan*

OCHOA / TROCKEN

0,2 l 6,00 € / 0,75 l 23,00 €

Spanien / Fruchtige Fülle ergänzt durch Nuancen von Erdbeeren und Himbeeren.

LA TRIBU / TROCKEN

0,2 l 6,40 € / 0,75 l 23,00 €

Spanien / Angenehmer weicher und runder Wein mit leichtem Barrique Geschmack.

MARCHE ROSSO / IGT / TROCKEN / BIO

0,2 l 5,70 € / 0,75 l 22,00 €

*Italien / Dunkle Beerenaromen mit Anklängen an Schokolade im Bukett.
Im Geschmack harmonisch, ausgewogen und sehr dicht.*

CÔTES DU RHÔNE ROUGE / AOP / TROCKEN / BIO

0,2 l 7,30 € / 0,75 l 27,50 €

*Frankreich / Noten von Salbei und mediterranen Garrigue Kräutern sowie Aromen
von Schwarztee und Holunder. Im Mund würzig und aromatisch.*

12 LINAJES ROBLE 2017 / TROCKEN

0,2 l 8,00 € / 0,75 l 36,00 €

*Spanien / Dunkel, intensiv, lang und lecker mit vielerlei Aromen von dunklen Kirschen,
Brom- und Johannisbeeren, dazu feine Würzenoten.
Reinsortig Tempranillo mit 5 Monaten Barriqueausbau / Fassreife.*

ROSÉ *Vegan*

ZWEIGELT ROSÉ PARADEISER / QUALITÄTSSWEIN / TROCKEN / BIO

0,2 l 6,00 € / 0,75 l 23,00 €

Österreich / Süffiger Sommerwein mit feiner Struktur und guter Säurebalance.



HEISSGETRÄNKE

<i>Caffè Crema</i>	2,70 €
<i>Milchkaffee</i>	3,50 €
<i>Cappuccino</i>	3,50 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,70 €
<i>Espresso</i>	2,20 €
<i>Espresso Macchiato</i>	2,30 €
<i>Espresso doppelt</i>	4,00 €
<i>Heiße Schokolade</i>	3,50 €
<i>Heiße Schokolade mit Baileys</i>	5,00 €
<i>Verschiedene Bio Tee Sorten</i>	2,70 €
<i>Frischer Pfefferminztee</i>	3,50 €
<i>Heißer Holunder (Bio Holundersirup, Limette und frische Minze)</i>	3,90 €
<i>Heißer Apfelsaft</i>	3,00 €
<i>... mit Amaretto oder Amarettosirup</i>	5,00 €
<i>Aufpreis für Hafer Barista Provamel</i>	0,50 €



FRÜHSTÜCKSBUFFET

Eine Kaffeespezialität, Kaffee und verschiedene Teesorten (Lebensbaum) unbegrenzt, Kakao, verschiedene Bio-Säfte und Prosecco.

Butter, Brot, Knäckebrötchen, Brötchenauswahl, Honig, Konfitüre, Schoko-Nuss-Aufstrich, Kräuterquark, Räucherlachs, Schinken, vegetarischer Aufstrich, Salami, Schnittkäse, Frischkäse, Müsli Auswahl, Joghurt, Obst, Eier, Rührei natur mit Speck oder Kräutern.

Wechselndes Angebot an Fingerfood.

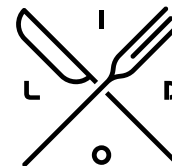
26,10 €

Kinder und Jugendliche von 1 bis 12 Jahre zahlen pro Lebensjahr 1,50 €.

1,50 bis 18,00 €

SONNTAGSFRÜHSTÜCK 10:00 - 13:00 UHR

Reservierungen bitte per E-Mail an lido@hallenbad.de oder telefonisch unter 05361 27 28 123



LIDO - GASTRONOMIE IM HALLENBAD

*Schachtweg 31
38440 Wolfsburg*

Telefon: 05361 27 28 123

E-Mail: lido@hallenbad.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag ab 17:00 Uhr

Sonntags Frühstücksbuffet ab 30 Personen (auf Anfrage)

Reservierungen bitte per E-Mail an lido@hallenbad.de oder telefonisch unter 05361 27 28 123

Küchenöffnungszeiten und Gültigkeit der Abendkarte:

Montag bis Samstag von 17:00 bis 21:30 Uhr

Alle Preise sind Endpreise.