

The Lobby

UNSERE AKTIONEN IM ÜBERBLICK

MUST TRY! Bei uns gibt es Juicy Marbles. Dieses sensationelle vegane Fleisch kannst du bei uns im Restaurant in verschiedenen Varianten genießen.



TUESDAY IS FRIENDSDAY..... **NEU!** Buffet-Edition – Jeden Dienstag: Treffpunkt für Familie, Freunde oder einen Abend nur mit Dir!

SUNDAY IS LAZY DAY..... Jeden Sonntag: Das Beste vom Frühstück und mehr!

HAPPY EASTER

Für Reservierungen direkt den QR Code scannen oder einfach auf unsere Homepage gehen: www.thelobby-restaurant.de



oder eine Mail schreiben: info.bremen@radissonblu.com

**BREMEN
BUDDIES**



Wir lieben die Zusammenarbeit mit Betrieben aus der Region. So arbeiten wir unter anderem mit tollen Unternehmen zusammen wie:
Stoffers Hoff, Lebensbaum, Fischhandel Firma Bodes,
Fruchthaus Hulsberg - Gemüse und Obst, Bäckerei Markwort,
Honighof Göken, Heinrich Borgmeier GmbH.

The Lobby Restaurant
Böttcherstraße 2 | Zugang über Wachtstraße | 28195 Bremen
T +49 (0) 421 36 96 620 | info.bremen@radissonblu.com
www.thelobby-restaurant.de



Dieses Falblatt ist auf umweltfreundlichem PEFC™ Papier und klimaneutral gedruckt.



The Lobby
friendship on a plate

OSTERBRUNCH

AM OSTERSONNTAG | 05. APRIL 2026
MIT LIVE-MUSIK & KIDS KINO



GOOD FOOD | GOOD FRIENDS | GOOD TIMES

Genießen Sie bewusst, erleben Sie The Lobby. Unser Restaurant The Lobby feiert jeden Tag das Leben, die Freundschaft, gutes Essen und unsere Community.

Auch für die Osterfeiertage hat unser Küchenchef Tim Hoffmann wieder ein kreatives und vielfältiges Angebot zusammengestellt. Unser Brunch-Buffer ist ein Genuss für die gesamte Familie!



€ 69,-
pro Person
(Kinder bis 12 Jahre
kostenfrei)

Osterbrunch
am 05.4.2026
von 12 bis 15 Uhr
mit Live-Musik
& Kids-Kino

BRUNCH-BUFFET

Frühstück

Frische Brötchen, Croissants, Cerealien, Chia Pudding, Overnight Oats, Bircher Müsli, Joghurt, Rührei, Speck, Falafel, Auswahl an Wurstaufschnitt und Käse

Vorspeisen

Bunte Blattsalate und Wildkräuter mit Sprossen, Kernen und getrockneten Früchten, Granatapfel- und Kräutervinaigrette, Verschiedene Condiments, Marinierte Kalamata-Oliven, Geflügelsalat mit Mandarine und Pistazien, Shrimps-Cocktail mit Avocado, Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln und Zitronenfilets

Suppe

Bärlauchsuppe mit Schwarzbrotcroûtons

Front Cooking Station

Sushivariationen von Meister Take

Weitere Hauptgänge

Juicy Marble Wellington mit veganer Jus, Osterschinken mit Honig-Senfglasur und Madeirajus, Supreme von der Kikok-Maispoularde mit Serrano-Mantel, gebackener Lachs mit Lemon Chilimarinade und Chimichurri, buntes Frühlingsgemüse, Kartoffelgratin, Safran-Risi Bisi

Dessert

Mohn Crème Brûlée, Rhabarbercrumble mit Vanillesauce, Erdbeer-Limettenmousse, Obstsalat mit frischen Beeren, Hefezopf, Osternaschereien, Waldmeisterbowle

Kids-Buffer

Gemüsesticks mit Sour Cream, Dinonuggets mit Pommes, Ketchup und Mayo, Pasta mit Tomatensauce oder Bolognese, Wackelpudding mit Vanillesauce, geschnittenes Obst

Getränke

Sekt, Hausweine, Bier, Saft, Kaffee und Lobby Wasser sind inklusive.

Für die Kleinen haben wir eine tolle Kinderspielecke mit Kids-Kino eingerichtet.