

JUNI

Jeden
Dienstag
18 bis 22 Uhr
€ 35,- p.P.

POWERED BY **Radisson** BLU
HOTEL, BREMEN

The Lobby

UNSERE AKTIONEN IM ÜBERBLICK

TUESDAY IS FRIENDSDAY..... Jeden Dienstag: Buffet mit monatlich wechselnden Food-Themen im „family style“ auf eurem Tisch zum Teilen serviert.

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

BIG IN JAPAN

Vorspeisen

Rindertatar Asia-Style mit Teriyaki Lack und eingelegtem Ingwer, Edamame mit Fleur de Sel, bunter Soba-Nudelsalat mit Erdnüssen, Gyoza mit Gomadip

Starters

Beef tartar Asia style with teriyaki varnish and pickled ginger, Edamame with fleur de sel, colorful soba-noodle salad with peanuts, Gyoza with goma dip

Suppe

Ramen mit Shiitake, Enoki, Mi-Nudeln, Frühlingslauch und Pak Choi

Soup

Ramen with shiitake, enoki, mie-noodles, spring leek and pak choi

Hauptgänge

Sashimi vom Thunfisch im Sesammantel mit Zitronen Espuma und Mango-ragout, Tempeh mit Gemüsecurry, Tempura Gemüse mit Hoisin Sauce, Bratreis

Main courses

Sashimi of tuna in sesame coat with lemon espuma and mango ragout, tempeh with vegetable curry, tempura vegetables with hoisin sauce, fried rice

Desserts

Lychee Panna Cotta mit Knusper, schwarzes Sesameis, Bananen-Anman mit Tonka-Minzsauce

Desserts

Crispy lychee panna cotta, black sesame ice cream, banana anman with tonka-mint sauce



FEIER DIE FREUNDSCHAFT

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

WIR SIND LOKALPATRIOT:INNEN

und lieben die Zusammenarbeit mit Betrieben aus der Region. So arbeiten wir unter anderem mit der tollen Firma LEBENSBAUM zusammen.



Seit 1979 produziert LEBENSBAUM Tee, Kaffee und Gewürze in feinsten Bioqualität. Dabei verbindet der Bio-Pionier puren Genuss mit ökologischer Weitsicht und sozialer Verantwortung. Mit Produkten, die nachhaltig, sozial und fair hergestellt werden, bietet LEBENSBAUM einen echten Mehrwert. Daher passt er so gut zu uns!

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 Fallblatt ist auf umweltfreundlichem PEFC™ Papier und klimaneutral gedruckt.



The Lobby
friendship on a plate



TUESDAY IS FRIENDSDAY

TASTY MEALS PERFECT FOR SHARING

APRIL | MAI | JUNI

GOOD FOOD | GOOD FRIENDS | GOOD TIMES

Unser Restaurant The Lobby feiert jeden Tag das Leben, die Freundschaft, gutes Essen und unsere Community. Beim TUESDAY IS FRIENDSDAY genießt ihr gemeinsam mit eurer Clique oder auch einfach zu zweit eine bunte Mischung an schnuckeligen Leckerbissen. Alles wird im „family style“ auf eurem Tisch zum Teilen platziert.

Jeden
Dienstag
18 bis 22 Uhr
€ 35,- p.P.

Freut euch auf eine kommunikative Food-Story mit spannendem Anfang, köstlicher Mitte und süßem Finale. Essen in bester Gesellschaft und mit gutem Gefühl, denn es kommen nur ausgewählte Zutaten – regional und saisonal – auf den Tisch!



APRIL

Welcomedrink
und kostenfreies
Parken in unserer
Hotelgarage
inklusive.

FRIENDSDAY
gibt es auch zu
100% VEGAN!

Für jeden Monat bieten wir auch eine rein vegane Version der Speisen an. Diese bitte bei der Reservierung mind. 48 Stunden vorher verbindlich bestellen.

Suppe

Minestrone mit Frühlingsslauch

Soup

Minestrone with spring leek

Hauptgänge

Sous-Vide gegarte Rinder Semerrolle an Steinpilzsauce, Macaire-Kartoffel, sautierter Babyspinat, lauwarmes Tabouleh: Petersiliensalat mit Couscous, Gemüse und Zitronenabrieb, Gemüse und Zitronenabrieb

Main courses

Sous-vide cooked beef eye of round with porcini mushroom sauce, macaire-potatoes, sautéed baby spinach, slightly warm tabouleh: parsley salad with couscous, vegetables and lemon zest

Desserts

Nougat Crème Brûlée, Rhabarber-Crumble mit Vanilleschaum, Buttermilchreis mit Lavendel und Honig

Desserts

Nougat crème brûlée, rhubarb crumble with vanilla foam, buttermilk ice cream with lavender and honey

SPRING KISS

Vorspeisen

Rucola mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Zitronenöl, Landschinken an eingelegten Radieschen, Tête de Moine auf Pumpernickel, Gurkenrelish, Orangen-Quinoa-Salat mit Zuckerschoten und Cashews

Starters

Arugula with roasted sunflower seeds and lemon oil, country ham on pickled radishes, Tête de Moine on pumpernickel bread, cucumber relish, orange-quinoa salad with sugar snap peas and cashews



MAI

SPARGELISSIMO

Vorspeisen

Salat vom weißen Spargel mit Balsamico XO und Erdbeeren, grüne Spargelmousse mit Haselnusscrunch, Ziegenfrischkäse mit Pinienkernen und Agavendicksaft, Lachscarpaccio mit gehobeltem Stangensellerie und Senfsaat

Starters

White asparagus salad with balsamic XO and strawberries, green asparagus mousse with hazelnut crunch, fresh goat cheese with pine nuts and agave syrup, salmon carpaccio with shaved celery and mustard seeds

Suppe

Spargelcremesuppe mit Einlage und Mohn

Soup

Creamy asparagus soup with garnish and poppy seeds

Hauptgänge

Kleines Kalbsschnitzel mit Nienburger Spargel, Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln, grüner Spargel im Blätterteigmantel, Kohlrabi-Schnitzel mit Estragon-Zitrus-Dip

Main courses

Small veal escalope with Nienburg asparagus, hollandaise sauce, parsley potatoes, green asparagus wrapped in puff pastry, kohlrabi-schnitzel with tarragon-citrus dip

Desserts

Weißer Schokoladenmousse mit Spargelchip und Himbeercoulis, Erdbeerparfait mit Limettenschaum, Blaubeermuffin

Desserts

White chocolate mousse with asparagus crisp and raspberry coulis, strawberry parfait with lime foam, blueberry muffin



Bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.