

JUNI

Jeden
Dienstag
18 bis 22 Uhr
€ 39,- p.P.

BIG IN JAPAN

Vorspeisen

Rindertatar Asia Style mit Teriyaki-Lack und Sushi-Ingwer | Edamame mit Fleur de Sel | Bunter Soba-Nudelsalat mit Erdnüssen | Gyoza mit Gomadip

Starters

Beef tartare Asia style with teriyaki glaze & sushi 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 mushrooms, mi noodles, spring onion and pak choi

Hauptgänge

Tataki vom Thunfisch im Sesammantel mit Zitronenespuma und Mangoragout Tempeh mit Gemüsecurry | Tempuragemüse mit Hoisin-Sauce | Bratreis

Main courses

Tataki of tuna in a sesame coating with lemon espuma and mango ragout | Tempeh with vegetable curry | Tempura vegetables with hoisin sauce | Fried rice

Desserts

Litschi Panna Cotta mit Knusper | Schwarzes Sesameis | gebackene Banane mit Agavendicksaft

Desserts

Litchi panna cotta with crunch | Black sesame ice cream | baked banana with agave syrup

POWERED BY **Radisson BLU**
HOTEL BREMEN

The Lobby

UNSERE AKTIONEN IM ÜBERBLICK

Die Sensation: Sei deutschlandweit eine(r) der Ersten und genieße die Innovation: Juicy Marbles, das sensationelle vegane Fleisch nur bei uns im Restaurant!



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!

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

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



TUESDAY IS FRIENDSDAY

TASTY MEALS PERFECT FOR SHARING

APRIL | MAI | JUNI 2024

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
€ 39,- 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!



Welcomedrink
und kostenfreies
Parken in unserer
Hotelgarage
inklusive.

APRIL



SPRING KISS

Vorspeisen

Pikant mariniertes Spitzkohlsalat | Landschinken an eingelegten Radieschen | Tête de Moine auf Pumpernickel | Gurkenrelish | Polentaschnitte mit Erbsencreme

Starters

Spicy marinated pointed cabbage salad | country ham with pickled radishes | Tête de Moine on pumpernickel | cucumber relish | polenta slices with pea cream



MAI

FRIENDSDAY
gibt es auch zu
100% VEGAN!

Für jeden Monat bieten wir auch eine rein vegane Version der Speisen an. Einfach bei der Reservierung mit angeben.

Suppe

Bärlauchsuppe mit Kartoffelcroûtons

Soup

Wild garlic soup with potato croutons

Hauptgänge

Sous-vide gegarter Lammrücken an Cognacsauce | Macairekartoffel | Sautierte Speckbohnen | Lauwarmes Tabouleh: Petersiliensalat mit Couscous, Gemüse und Zitronenabrieb | Edelnussbraten an Cognacsauce

Main courses

Sous-vide cooked saddle of lamb with cognac sauce | macaire potato | sautéed bacon beans | lukewarm tabbouleh: parsley salad with couscous, vegetables and lemon zest | roast of precious nuts with cognac sauce

Desserts

Blaubeermuffin | Rhabarbercrumble mit Vanilleschaum | Buttermilch mit Lavendel und Honig

Desserts

Blueberry muffin | rhubarb crumble with vanilla foam | buttermilk ice cream with lavender and honey

SPARGELICIOUS

Vorspeisen

Salat vom weißen Spargel mit Balsamico XO und Erdbeeren | grünes Spargelmousse mit Haselnusscrunch | Ziegenfrischkäse-Praline | Lachscarpaccio mit gehobeltem Stangensellerie und Senfseed

Starters

White asparagus salad with balsamic XO and strawberries | green asparagus mousse with hazelnut crunch | goat cream cheese praline | salmon carpaccio with grated celery and mustard seeds

Suppe

Spargelcappuccino mit Bärlauchschaum

Soup

Asparagus cappuccino with wild garlic foam

Hauptgänge

Kleines Kalbschnitzel mit Nienburger Spargel und Sauce Hollandaise | Petersilienkartoffeln | Grüner Spargel im Blätterteigmantel | Kohlrabischnitzel mit Estragon-Zitrusdip

Main courses

Small veal schnitzel with Nienburg asparagus and hollandaise sauce | parsley potatoes | green asparagus in puff pastry coating | kohlrabi schnitzel with tarragon citrus dip

Desserts

Weißer Schokoladenmousse mit Spargelchip und Himbeer coulis | Erdbeerparfait mit Limettenschaum | Nougat Crème Brûlée

Desserts

White chocolate mousse with asparagus chips and raspberry coulis | strawberry parfait with lime foam | nougat crème brûlée



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