

MÄRZ

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



JUNGES GEMÜSE

Vorspeisen

Avocadomousse mit Tomaten-Concassée, Grissini mit jungem Kräuterdip, Kopfsalat mit Ponzu-Vinaigrette und Radieschen, Bremer Kimchi mit süß saurem Schweinebauch

Starters

Avocado mousse with tomato concassée, grissini with young herb dip, lettuce with ponzu vinaigrette and radishes, Bremen kimchi with sweet and sour pork belly

Suppe

Petersiliensuppe mit gebackenen Kartoffelwürfeln

Soup

Parsley soup with cubes of baked potatoes

Hauptgänge

Zitronen-Maishähnchenbrust mit Sauce Hollandaise, gebratener Chicorée mit Bacon, Erbsenpüree im Zwiebelring, Kroketten

Main courses

Lemon chicken breast with hollandaise sauce, roasted chicory with bacon, pea puree in onion ring, croquettes

Desserts

Knusper-Lasagne mit Heidelbeer-Kokos-Gries-Füllung, Birkenwassersüppchen mit Granny Smith Perlen und Minze

Desserts

Crispy lasagne with blueberry-coconut-semolina filling, birch water soup with granny smith pearls and mint

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!



The Lobby
friendship on a plate

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



The Lobby Restaurant

Böttcherstraße 2 | Zugang über Wachtstraße | 28195 Bremen

T +49 (0) 421 36 96 620 | F +49 (0) 421 36 96 960

info.bremen@radissonblu.com

www.thelobby-restaurant.de

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



TUESDAY IS FRIENDSDAY

TASTY MEALS PERFECT FOR SHARING

JANUAR | FEBRUAR | MÄRZ

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!



JANUAR



DETOX: JA!

SAFTKUR: NÖ!

VEGANUARY

Veganuary ist eine gemeinnützige Organisation und Kampagne, die Menschen weltweit dazu inspiriert, sich im Januar und darüber hinaus vegan zu ernähren. Und wir zeigen euch in diesem Monat, dass man damit geschmacklich auf NICHTS verzichten muss!

Vorspeisen

Babyspinat mit Nüssen und Grapefruit Vinaigrette, Falafel mit Limonen Dip, Gemüsesticks mit Humus, eingelegte Artischocken

Starters

Baby spinach with nuts and grapefruit vinaigrette, falafel with lime dip, vegetable sticks with hummus, pickled artichokes

Welcomedrink
und kostenfreies
Parken in unserer
Hotelgarage
inklusive.

FRIENDSDAY im Januar zu 100% VEGAN!

Aber auch an den anderen Monaten bieten wir eine vegane Version an. Diese bitte bei der Reservierung mind. 48 Stunden vorher verbindlich bestellen.

Suppe

Karotten-Ingwer-Orangensuppe mit Koriander

Soup

Carrot-ginger-orange soup with coriander

Hauptgänge

Gerösteter Fenchel auf Linsen Cassoulet, gegrillter grüner Spargel, Rote Bete Puffer, Süßkartoffelpüree, leichte Knoblauchsauce

Main courses

Roasted fennel on lentil cassoulet, grilled green asparagus, beetroot pancakes, mashed sweet potatoes, light garlic sauce

Desserts

Avocado-Bliss (Smoothie), Chiapudding, Grüntee-Ananas Sorbet, Bananenchips

Desserts

Avocado bliss (smoothie), chia pudding, green tea & pineapple sorbet, banana chips



FEBRUAR

AHOI ZUSAMMEN

Vorspeisen

Mini Caesar Salad mit Kichererbsen-Croûtons, Blini mit Schnittlauch-creme und Kaviar, Matjes Hausfrauenart auf Schwarzbrot, gerollter Räucherlachs mit Zitronen-Crème-fraîche

Starters

Mini caesar salad with chickpea croûtons, blini with chive cream and caviar, matjes housewife style on brown bread, rolls of smoked salmon with lemon crème fraîche

Suppe

Mangold-Misosuppe mit Wakame und Miesmuschel

Soup

Chard-miso soup with wakame and mussel

Hauptgänge

Grillierter Rochenflügel mit Kapernbutter und Petersilie, gebackener Sellerie mit Korbelsauce, Sepia-Risotto, Salicorne

Main courses

Grilled skate wing with caper butter and parsley, baked celery with chervil sauce, sepia risotto, salicorne

Desserts

Schokoladenmousse, Karamellsauce, Schokoladenbruch, Rumkirschen

Desserts

Chocolate mousse, caramel sauce, chocolate curd, rum cherries



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