

MÄRZ

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



JUNGES GEMÜSE

Vorspeisen

Avocadomousse mit Tomatenchip | Grissini mit jungen Kräuterdip | Kopfsalat mit Ponzu-Vinaigrette und Radieschen | Zandertrüffelterrinen

Starters

Avocado mousse with tomato chip | grissini with fresh herb dip | lettuce with ponzu vinaigrette and radishes | pike-perch truffle terrine

Suppe

Petersiliensuppe mit gebackenen Kartoffelwürfeln

Soup

Parsley soup with baked potato cubes

Hauptgänge

Zitronen-Maishähnchenbrust mit Sauce Béarnaise | gebratener Chicorée mit gerösteter Haselnuss | Erbsenpüree im Zwiebelring | Kroketten

Main courses

Lemon corn-fed chicken breast with béarnaise sauce | pan-fried chicory with roasted hazelnuts | pea purée in onion ring | croquettes

Desserts

Knusper-Lasagne mit Heidelbeer-Kokosfüllung | Birkenwassersüppchen mit Granny Smith Perlen und Minze

Desserts

Crispy lasagna with blueberry-coconut filling | birch water soup with Granny Smith pearls and mint

Radisson **BLU**
BREMEN

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..... 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

**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.



TUESDAY IS FRIENDSDAY

TASTY MEALS PERFECT FOR SHARING

JANUAR | FEBRUAR | MÄRZ 2025

GOOD FOOD | GOOD FRIENDS | GOOD TIMES

In unserem Restaurant The Lobby feiern wir das Leben, gute Freunde und genussvolle Momente. Beim **TUESDAY IS FRIENDSDAY** erwartet euch ein Abend voller Lachen, Gespräche und köstlicher Speisen, die im „family style“ direkt auf den Tisch kommen – ideal zum Teilen und Genießen.

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

Ob mit Freunden, Familie oder zu zweit – jedes Gericht wird zu einem besonderen Erlebnis. Genießt kulinarische Vielfalt und mit einem guten Gefühl – denn bei uns kommen nur frische, regionale und saisonale Zutaten auf den Tisch, die in bester Gesellschaft zu unvergesslichen Momenten führen. **FRIENDSHIP ON A PLATE!**



Welcomedrink
und kostenfreies
Parken in unserer
Hotelgarage
inklusive.

JANUAR

DETOX TUESDAY

VEGANUARY

Veganuary ist eine gemeinnützige Organisation und Kampagne, die Menschen weltweit dazu inspiriert, sich im Januar und darüber hinaus vegan zu ernähren. Sag JA zum „JA-nuar-Detox“. Wir zeigen euch in diesem Monat, dass man damit geschmacklich auf NICHTS verzichten muss!

Vorspeisen

Babyspinat mit Granola und Grapefruitvinaigrette | Falafel mit Limonendip | Avocado-Gurkentatar mit Limette | Zucchini Röllchen mit Hummus

Starters

Baby spinach with granola and grapefruit vinaigrette | falafel with lemon dip | avocado-cucumber tartare with lime | zucchini rolls with hummus



FEBRUAR

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

Karotten-Ingwer-Orangensuppe mit Koriander

Soup

Carrot-ginger-orange soup with coriander

Hauptgänge

Gerösteter Fenchel auf Linsencassoulet | glasierter Rosenkohl | Rote Bete Risotto | Gebackene Süßkartoffelscheibe mit veganer Sour Cream

Main courses

Roasted fennel on lentil cassoulet | glazed Brussels sprouts | beetroot risotto | baked sweet potato slice with vegan sour cream

Desserts

Spinat-Apfel-Smoothie | Chiapudding | Grüntee-Ananas Sorbet | Bananenchips

Desserts

Spinach-apple smoothie | chia pudding | green tea-pineapple sorbet | banana chips

TANZ DER WELLEN

Vorspeisen

Lauch-Apfel-Orangensalat mit geräucherter Forelle | Wakame mit gepickeltem Rettich | Schwarzbrot-Frischkäse-Kresse | gebeizter Lachs mit Wasabimayonnaise

Starters

Leek-apple-orange salad with smoked trout | wakame with pickled daikon radish | rye bread with cream cheese and cress | cured salmon with wasabi mayonnaise

Suppe

Bouillabaisse mit Bio-Garnele

Soup

Bouillabaisse with organic shrimp

Hauptgänge

Grillierter Rochenflügel mit Kapernbutter und Petersilie
Ofen-Sellerie mit Kerbelsauce | Linguine mit Pesto Rosso | Sautierter Meeresspargel

Main courses

Grilled ray wing with caper butter and parsley | roasted celery with chervil sauce | linguine with pesto rosso | sautéed sea asparagus

Desserts

Chili-Mousse au chocolat | Karamellsauce | gegrillte Mango | Baiser

Desserts

Chili chocolate mousse | caramel sauce | grilled mango | Meringue



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