

ME FOODSTORY NU

The Lobby

friendship on a plate

Genießen Sie bewusst, erleben Sie The Lobby.

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

Frisch und knackig, saftig und lecker – bei uns gibt es köstliche Speisen, wie man sie seinen besten Freunden serviert ...

Essen in bester Gesellschaft und mit einem guten Gefühl, denn es kommen ausgewählte Zutaten – regional und saisonal – auf den Tisch!

GOOD FOOD | GOOD FRIENDS | GOOD TIMES

Enjoy food mindfully, experience The Lobby.

Our restaurant, The Lobby, celebrates life, friendship, good food and our community every day.

Fresh and crunchy, juicy and delicious – simply good food, the way you serve it to your best friends ...

Dine in a welcoming environment and with a good feeling, as we serve only selected ingredients – regional and seasonal! This is what we call: friendship on a plate.

GOOD FOOD | GOOD FRIENDS | GOOD TIMES

ME FOODSTORY NU



The Lobby

friendship on a plate

WIR SIND CASHLESS

Bargeldloses Bezahlen: schneller, bequemer, sicherer und einfacher. Das Thema bargeldloses Zahlen ist international im Kommen. Wir wollen auch hier wieder zu den Vorreitern unserer Branche zählen.

GREENTABLE

Wertschätzen von Lebensmitteln, regional-saisonale Küche, Klimaschutz und soziales Engagement: Greentable bringt Nachhaltigkeit auf den Tisch! Bei uns kann man im wahrsten Sinne des Wortes „ausgezeichnet nachhaltig“ genießen! Die Greentable-Auszeichnung verdanken wir unserem vorbildlichen nachhaltigen Engagement.

BREMEN BUDDIES

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

KLIMATO

Die CO₂-Labels auf Speisekarten sind ein wichtiger Schritt, um Bewusstsein für den CO₂-Fußabdruck von Lebensmitteln und den Zusammenhang zwischen Ernährung und Klimawandel zu schaffen. Zusammen mit Klimato sind wir stolz darauf, den CO₂-Fußabdruck jedes Gerichts zu präsentieren und Ihnen dabei zu helfen, fundierte Entscheidungen über Ihre Lebensmittelauswahl zu treffen.

A Very low
< 0.40 kg CO₂e/meal

B Low
0.40-0.90 kg CO₂e/meal

C Medium
0.90-1.80 kg CO₂e/meal

E Very high
≥ 2.60 kg CO₂e/meal

D High
1.80-2.60 kg CO₂e/meal

VEGETARISCH / VEGAN / ALLERGENE

Viele Gerichte bieten wir Ihnen auch als vegane Alternative an, sprechen Sie uns gerne an. Auch bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gerne.

 **Vegetarisch / vegetarian**

 **Vegan / vegan**

ME FOODSTORY NU

SPECIAL

The Lobby

friendship on a plate

TREAT YOURSELF MENU

BRUSCHETTA

Lenes Bio Ciabatta | Tomate | Rauke | Kräuteröl
Bruschetta: Lene's organic ciabatta | Tomatoes | Arugula herb oil

ENTENBRUST

auf Hickory Holz geräucherte Entenbrust | grüner Spargel
Kartoffelgratin | Cassis-Jus
Duck Breast: Smoked duck breast with hickory wood green asparagus | potato gratin | cassis jus

oder

BIO-LACHSFILET

Bio Lachstranche | Erbsenpüree | Fingermöhren | Harissa
Organic Salmon Fillet: Organic salmon slice | pea purée baby carrots | harissa

oder

TRÜFFELPASTA

Linguine No. 13 | Trüffelsauce | frischer Trüffel der Saison
Grana Padano | bunte Tomaten | Wildkräuter
Truffle Pasta: Linguine No. 13 | truffle sauce | fresh seasonal truffle | Grana Padano | colorful tomatoes wild herbs

TIRAMISU ALLA ROMANA

Espresso-Löffelbiskuit | Mascarponecrème | Amaretto
Tiramisu alla Romana: Espresso-soaked ladyfingers mascarpone cream | amaretto

€ 39,50

ME FOODSTORY NU

The Lobby

friendship on a plate

STARTERS

HAUSBROT   € 7,50

Hausgebackenes Brot | Chimi Churi und Cajundip
Homemade bread: Freshly baked homemade rolls |
Chimi Churi and Cajun dip

SUPPE DES TAGES   Klein € 6,50

mit Baguette | Fragen Sie nach unserer Suppe des Tages
Soup of the day: with baguette bread | Ask for our soup
of the week
Groß € 9,50

BRUSCHETTA   € 6,50

Lenes Bio Ciabatta | Tomate | Rauke | Kräuteröl
Bruschetta: Lene's organic ciabatta | Tomatoes | Arugula
herb oil

CARPACCIO  € 16,50

Rinderfilet | Parmesanhobel | Wildkräuter | Aceto
Balsamico di Modena | Pinienkerne | Lenes Bio Ciabatta
Carpaccio: Beef tenderloin | Parmesan shavings | Wild
herbs | Aceto Balsamico di Modena | Pine nuts
Lene's organic ciabatta

ME FOODSTORY NU

The Lobby

friendship on a plate

STARTERS

CAESAR SALAT   € 13,50

Baby-Romanasalat | Caesar Dressing | Kichererbsen
Kirschtomaten | Lenes Bio Ciabatta
Caesar Salad: Baby romaine lettuce | Caesar
dressing | Chickpeas | Cherry tomatoes | Lene's
Organic Ciabatta

ADD ON

"Funky Falafel" mit Rote Bete & Ingwer   a.1 + € 6,50
"Funky Falafel" with beetroot and ginger

Gebackener Halloumi   + € 6,50
Baked halloumi

Cajun-Hähnchenbruststreifen  + € 7,50
Cajun chicken breast strips

4 Stück Black Tiger Bio-Garnelen  + € 13,50
4 organic black tiger prawns

ME FOODSTORY NU

The Lobby

friendship on a plate

MAIN COURSES

LOBBYBURGER € 21,90

Brioche Bun | Bio Weideochsen-Patty | Cajun Sauce
Romana Salat | Gewürzgurke | Tomato | Röstzwiebeln
French Fries

Lobby-Burger: Brioche bun | organic pasture-raised beef
patty | Cajun sauce | Romaine lettuce | Pickle | Tomato
Crispy fried onions | French fries

VOBBYBURGER € 19,50

Sesam Roggenbun | Beyond Meat Patty | Cajun Sauce
Romana Salat | Gewürzgurke | Tomato | Röstzwiebeln
French Fries

Vobby-Burger: Sesame rye bun | Beyond Meat patty
Cajun sauce | Romaine lettuce | Pickle | Tomato
Crispy fried onions | French fries

ADD ON

Cheddar | Cheddar  + € 2,00

Bacon | Bacon  + € 2,00

LOBBYSANDWICH € 18,90

Lenes Bio Ciabatta | Hähnchenbrust | Bacon | Trüffelmayon-
naise | Tomato | Romana Salat | Röstzwiebel | Meersalzchips

Lobby-Sandwich: Lene's Organic Ciabatta
Chicken breast
Bacon | Truffle mayonnaise
Tomato | Romaine lettuce
Crispy fried onions | Sea salt chips

VOBBYSANDWICH € 17,50

Lenes Bio Ciabatta | No Tuna | Trüffelmayonnaise | Tomato
Romana Salat | Röstzwiebeln | Pringles

Vobby-Sandwich: Lene's Organic Ciabatta | No Tuna
Truffle mayonnaise | Tomato | Romaine lettuce | Crispy
fried onions Pringles

DIPS

Mayonnaise | Mayonnaise  € 2,00

Ketchup | Ketchup  € 2,00

Trüffelmayonnaise | Truffeled mayonnaise  € 2,00

Cajundip | Cajun dip  € 2,00

ME FOODSTORY NU

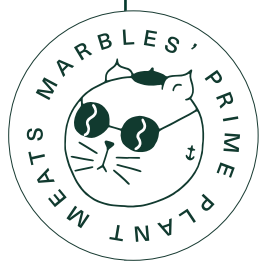
MAIN COURSES VEGGIE EDITION

The Lobby

friendship on a plate



MUST TRY!



SPARGELRISOTTO

Arborio Risotto | Spargel der Saison | Grana Padano
Mascarpone | Kräuteröl

Asparagus Risotto: Arborio risotto | seasonal asparagus
Grana Padano cheese | Mascarpone | herb oil

€ 21,50

TRÜFFELPASTA

Linguine No. 13 | Trüffelsauce | frischer Trüffel der Saison
Grana Padano | bunte Tomaten | Wildkräuter

Truffle Pasta: Linguine No. 13 | truffle sauce | fresh
seasonal truffle | Grana Padano | colorful tomatoes
wild herbs

€ 27,50

JUICY MARBLES Medaillon

JUICY MARBLES Medaillon | Erbsenpüree | Fingermöhren
Harissa

Juicy Marbles plant-based medallion: pea purée | baby
carrots | harissa

€ 33,90

JUICY MARBLES' Rippchen

Juicy Marbles' Rippchen | BBQ Lack | grüner Spargel
Kartoffelstrudel | Cassis-Gemüsejus

Juicy Marbles plant-based ribs: BBQ glaze | green
asparagus | potato strudel | cassis vegetable jus

€ 34,90

das original JUICY MARBLES

WHY JUICY MARBLES?

1. Food for body and soul!
2. Sensationeller Geschmack, sensationelle Struktur, sensationelles Produkt!
3. Ein besonderes Start Up mit einer besonderen Geschichte und viel Leidenschaft!

ME FOODSTORY NU

The Lobby

friendship on a plate

MAIN COURSES

BIO-LACHSFILET € 29,50

Bio Lachstranche | Erbsenpüree | Fingermöhren | Harissa
Organic Salmon Fillet: Organic salmon slice | pea purée
baby carrots | harissa

ENTENBRUST € 28,50

auf Hickory Holz geräucherte Entenbrust | grüner Spargel
Kartoffelgratin | Cassis-Jus
Duck Breast: Smoked duck breast with hickory wood
green asparagus | potato gratin | cassis jus

STEAK & FRIES € 39,50

250g Norland - Rinderlendensteak | Trüffelpommes
frischer Trüffel | Chimi Churi
Steak & Fries: 250g Norland beef sirloin steak | truffle fries
fresh truffle | chimichurri

ADD ON

Mini Caesar Salat | Mini Caesar Salad € 6,50

Gebratener grüner Spargel | Pan-fried Green Asparagus € 6,50

WIENER SCHNITZEL € 27,50

Bio Kalbsrücken | Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren
Zitrone | Kapernäpfel
Wiener Schnitzel: Organic veal cutlet | potato-cucumber
salad | lingonberries | lemon | caper berries

ME FOODSTORY NU

SOMETHING
SWEET

The Lobby

friendship on a plate

TIRAMISU ALLA ROMANA 0.42 kg CO₂e

€ 9,50

Espresso-Löffelbiskuit | Mascarponecrème | Amaretto
Tiramisu alla Romana: Espresso-soaked ladyfingers
mascarpone cream | amaretto

CRÈME BRÛLÉE 0.57 kg CO₂e

€ 10,50

Gebackene Vanillecrème | karamellisierter Zucker
Himbeersorbet
Crème Brûlée: Baked vanilla custard | caramelized sugar
raspberry sorbet

SCHOKOLADEN-LAVA-CAKE 0.44 kg CO₂e

€ 11,50

Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Beerenragoût
Vanilleeis
Chocolate Lava Cake: Chocolate cake with a molten center
berry ragout | vanilla ice cream