

Vorwort

Als am 20. Februar 1857 die bremischen Kaufleute Hermann Henrich Meier und Eduard Crüsemann, sowie auch Gustav Kulenkampff die deutsche Reederei Norddeutscher Lloyd (NDL) gründeten, ahnten Sie nicht, dass ihr Unternehmen einmal nicht nur ein Synonym für Handelsschifffahrt, sondern für Tausende das Schicksal ihres Lebens werden würde. Die Liniendampfer der Norddeutschen Lloyd fuhren auf der Nordatlantikpassage von Bremen über Bremerhaven in die Neue Welt nach New York, Baltimore und andere Ziele und brachten Auswanderer in Ihre neue Heimat.

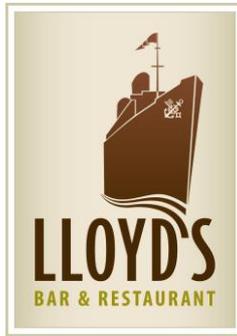


Mehr als 150 Jahre bewegte Seefahrt steckt in der Geschichte der Norddeutschen Lloyd und seinen Passagieren, die Sie in Lloyd's Restaurant vielleicht wieder finden werden...



In Bremen on February 20, 1857 the North German Lloyd shipping (NDL) was founded by Hermann Henrich Meier, Eduard Crüsemann and as well as Gustav Kuhlenkampff. They had no idea that North German Lloyd will become denoted commerce in the realm of commercial shipping, which it had become synonymous at that time and fate for thousands of emigrates too. Started in Bremen and passing Bremerhaven to the New World, the ships of North German Lloyd sailed on the North Atlantic passage to New York, Baltimore and other destinations and brought emigrants to their new home. There are more

than 150 years of turbulent history of seafaring in North German Lloyd and its passengers. Maybe, you will discover these culinary stories in Lloyd's Restaurant...



Speisenkarte

Vorspeisen

Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti mit Beilagensalat

Smoked salmon on hash browns with a side salad

13,90 €

***Zucchinipuffer
mit Fetacreme und einem Beilagensalat***

*Zucchini pancakes
with feta cream and a side salad*

6,50 €

***Geräucherte Forelle auf karamellisierten Apfelscheiben,
Meerrettichcreme und Bauernbrot***

*Smoked trout on caramelized apple slices,
horseradish cream and farmhouse bread*

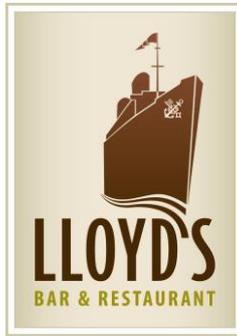
12,50 €

Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Pumpkin cream soup with styrian pumpkin seed oil

7,50 €



Speisenkarte

Bremer Spezialitäten

**Bremer Knipp mit Bratkartoffeln
Rote Bete, Apfelmus und Cornichons**

*Bremer Knipp with pan-fried potatoes
beetroots, applesauce and pickel*

17,50 €

***Bremer Schnitzel vom Landkalb
mit Bratkartoffeln und hausgemachtem Gurkensalat***

*Bremer escalope from calf
With pan-fried potatoes and homemade cucumber salad*

25,00 €

Hausgemachte Rinderfrikadelle mit Kartoffelpüree

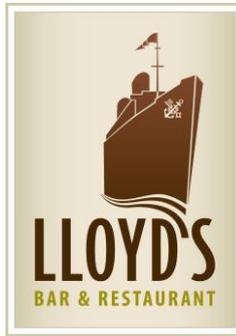
Homemade beef meatball with mashed potatoes

10,90 €

***Strammer Max mit Schwarzwälder Schinken
Spiegeleier auf Bauernbrot und einem Beilagensalat***

*Strammer Max with black forest ham,
fried eggs on farmhouse bread and a side salad*

9,50 €



Speisenkarte

Pasta

Tortelloni	16,50 €
Spaghetti	14,90 €
Penne	14,90 €

Saucen:

Pesto Rahm, Aglio e olio oder Bolognese

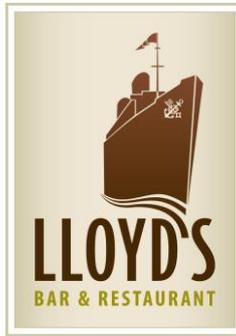
Pesto cream, aglio e olio or Bolognese

Fisch

Lachsfilet mit Zucchinigemüse und Risoléekartoffeln

Salmon fillet with zucchini vegetables and risolé potatoes

21,50 €



Speisenkarte

Burger

***Mediterraner Burger mit Rucola, Tomaten, Mozzarella
Rindfleisch in einem Focaccia Brötchen und Pommes frites***

*Mediterranean burger with rocket, tomatoes, mozzarella, beef in
Focaccia bun and French fries*

18,50 €

***Lloyd's Burger mit unserer hausgemachten Burgersauce,
Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Pommes frites***

*Lloyd's Burger with our homemade burger sauce,
cucumbers, onions and tomatoes served with french fries*

Wählen Sie Zwischen:

**Rindfleisch 17,50 €
Hähnchenbrust 16,50€**

dazu wahlweise:

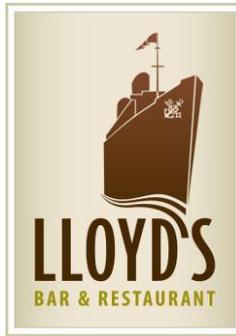
**Speck 0,90 €
Käse 0,90 €**

Choose between:

**Beef 17,50 €
Chicken breast 16,50 €**

plus a choice of:

*bacon 0,90€
cheese 0,90€*



Speisenkarte

Klassiker

Club Sandwich

***mit gebratener Hähnchenbrust, Spiegelei, Tomaten, Gurken,
knusprigem Speck und Pommes frites***

Club sandwich

*grilled chicken breast with tomatoes, egg, cucumbers and
crispy bacon Served with French fries*

16,50 €

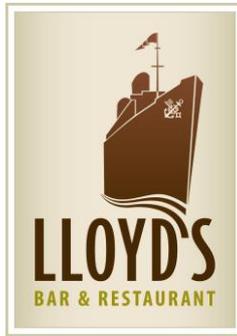
Klassischer Caesar Salat

mit gebratener Hähnchenbrust, Parmesan, Kirschtomaten und Croutons

Classic Caesar salad

with Corn-chicken (corn poulard), parmesan, cherry tomatoes and croûtons

17,50 €



Speisenkarte

Dessert

***Rote Grütze mit Vanilleeis
(auch heiß servierbar)***

*red fruit jelly with vanilla ice cream
(can also be served hot)*

6,50 €

Schneegestöber – Himbeer-Baiser-Sahnecreme

Snow flurry – raspberry-meringue-cream

5,00 €

Darf's noch eine Kugel Eis sein? Wählen sie zwischen:

**Crème Vanilla
Strawberry Cream
Chocolate Chips
Maple Walnuts
Cioccolato Stracciatella
Caramelita Cream
Cashew Sauerrahmeis**

je Kugel 1,90 €
each scoop

Sahne extra 0,80 €
Whipped cream