

speisekarte für mittwoch, 20.10.2021

- ❖ **pho bo suppe – vietnamesische rinderbrühe**
mit rindfleisch, frühlingzwiebel, chili und reismudeln 7,80
- ❖ **kürbiscremesuppe**
mit safran-croûtons, kürbiskernen und steirischem kürbiskernöl 6,80
- ❖ **burrata con arancia e pompelmo**
auf orangen-grapefruit-carpaccio mit pistazien, feldsalat und
honig-koriander-dressing, dazu geröstetes ciabatta 14,80
- ❖ **„maharadscha-salad“**
mit gegrillten garnelen und tandoori-puffer auf tomate, gurke und
melone mit frischen kräutern, dazu joghurt- und sweet-chili-dip 14,80
- ❖ **„rambazamba spezial“ – zucchini-haselnuss-salat**
mit parmesanspänen und pinienkernen an essig-öl-dressing,
dazu hausgemachtes pizzabrot frisch aus dem backofen 11,80
- ❖ **gebratene argentinische rindfleischstreifen**
mit pfannengemüse auf gemischtem salat, dazu mango-chili-dip 14,80
- ❖ **gemischter salat mit marinierten putenbruststreifen,**
dazu baguette 12,80
- ❖ **gebratenes lachsfilet mit zitronen-kräuter-kruste**
an buntem salatbouquet mit zitronen-dressing und joghurt-dip 15,80
- ❖ **indisches eier-curry „bombay surprise“ – leicht pikant –**
mit tomate, kürbis, ingwer, chili und erbsen, dazu basmatireis 10,50
- ❖ **tagliatelle „carciofi“**
mit artischocke, rucola, pfifferlingen, ofentomate und parmesan 10,80
- ❖ **linguine con salmone**
mit frischem lachs, frischem spinat und ofentomaten 11,80
- ❖ **spaghetti bolognese**
mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat 10,80
- ❖ **geröstete maultaschen mit bio-ei**
dazu hausgemachter kartoffel- und gemischter salat 12,80
- ❖ **kürbis-maultaschen**
mit gebratenen kürbisspalten und frischen pfifferlingen
in leichter safransauce 13,80
- ❖ **gefüllter paprika „ganz klassisch“**
auf tomatensugo mit basmatireis und gemischtem salat 10,80
- ❖ **hähnchenbrust „postiano“**
gefüllt mit ziegenkäse, oliven und peperoni auf tomatensugo,
dazu italienische kugelpasta mit gemüse 12,80
- ❖ **schweinelendchen „ganz klassisch“**
in rahmsauce mit frischen pfifferlingen, hausgemachte spätzle
und gemischtem salat 15,80
- ❖ **rindergulasch**
mit schwäbischen nudeln und gemischtem salat 13,80
- ❖ **kleines kalbssteak mit kräuterbutter**
dazu gemischter salat, melone und baguette 17,80
- ❖ **hausgemachte fischfrikadellen „käpt'n bensel“**
dazu hamburger kartoffelsalat, scharfer gurkensalat
und limetten-mayo 13,80

zusätzlich ab 18.00 uhr bis 22.00 uhr

„rambaberger“ – rinderhacksteak mit spiegelei, speck, gerösteten zwiebelringen und hausgemachter spezielsauce, - klassisch serviert, dazu steakhouse-pommes rot/weiß 15,80

❖ tagliata di manzo
gegrilltes rumpsteak „medium rare“, tranchiert auf rucola und parmesanspänen, dazu geröstetes oliven-ciabatta 22,80

❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit gemischtem salat dazu baguette 26,80

❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu salat der saison 27,80

❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 24,80

❖ argentinisches rinderfilet (250 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 32,80

❖ schwäbischer zwiebelrostbraten
dazu hausgemachte spätzle und gemischter salat 20,80

unsere steaks werden nach art des hauses medium gegrillt.
bei besonderen wünschen wenden sie sich bitte an unser servicepersonal

❖ wiener schnitzel vom kalb
mit steakhouse-pommes und buntem salatteller 20,80

❖ schnitzel „wiener art“
mit steakhouse-pommes und gemischtem salat 14,80

❖ gebackener schafskäse
mit kräuterquark und gemischtem salat 11,80

❖ schale premium-oliven mit geröstetem baguette 7,50

❖ süßkartoffel-pommes mit curry-dip und ketchup 6,00

❖ rambazamba pommes rot/weiß 4,80

❖ wedges-westernkartoffeln mit sour cream und barbeque-dip 4,80

zum nachtisch

❖ tiramisu „classico“ 7,50