

# speisekarte für donnerstag, 03.04.2025

- ❖ **kräftige rinderbrühe**  
mit hausgemachten bärlauch-flädle 7,80
- ❖ **indische currysuppe „red curry eggs“**  
mit mild-scharfen belugalinsen, wachswweichem bio-ei und erdnuss 8,50
- ❖ **„schnelle“ bouillabaisse**  
mit fisch und garnele, dazu rouille und baguette 18,50
- ❖ **„maharadscha-salad“**  
mit gegrillten garnelen und tandoori-puffer auf tomate, gurke und melone mit frischen kräutern, dazu joghurt- und sweet-chili-dip 17,80
- ❖ **„rambazamba spezial“ - zucchini-haselnuss-salat**  
mit parmesanspänen und pinienkernen an essig-öl-dressing, dazu hausgemachtes pizzabrot frisch aus dem ofen 14,50
- ❖ **gebratene argentinische rindfleischstreifen**  
mit pfannengemüse auf gemischtem salat, dazu mango-chili-dip 17,80
- ❖ **gemischter salat mit marinierten putenbruststreifen,**  
dazu baguette 14,80
- ❖ **gebratenes lachsfilet mit zitronen-kräuter-kruste**  
an buntem salat mit zitrone und joghurt-dip 19,50
- ❖ **geschmorte aubergine „ottolenghi“**  
mit buttermilchsauce und granatapfel, dazu couscous und babyleafsalat 14,80
- ❖ **spaghetti „casablanca“**  
mit marokk-tomatensauce, petersilie und gerösteten mandeln 11,80
- ❖ **linguine „frutti di mare“**  
mit ganz viel fisch, zitrone und kräutern 18,50
- ❖ **spaghetti bolognese**  
mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat 12,80
- ❖ **geröstete maultaschen mit bio-ei**  
dazu hausgemachter kartoffelsalat und gemischter salat 15,80
- ❖ **spinat-lachs-maultaschen**  
mit gebratenem lachs und safran-orangen-sauce 16,80
- ❖ **currywurst „ramba deluxe“**  
mit hausgemachter currysauce und steakhouse-pommes rot/weiß 12,80
- ❖ **gegrillte hähnchenspieße mit zitronenduft**  
mit gemüse-couscous und limetten-mayo, dazu gemischter salat 14,80
- ❖ **schnitzel „wiener art“**  
mit steakhouse-pommes rot/weiß und gemischtem salat 12,80
- ❖ **cheeseburger „rambazamba“**  
mit hausgemachtem rinderhacksteak, „original cheddar-cheese“ und dänischer sauce, dazu steakhouse-pommes rot/weiß 14,80
- ❖ **kleines kalbssteak mit kräuterbutter**  
dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta 23,80
- ❖ **rambazamba „fish and chips“**  
frischer kabeljau paniert, steakhouse-pommes, limetten-mayo, sweet-chili-ketchup, malt vinegar, dazu grüner salat mit granatapfel 18,50

## zusätzlich ab 18.00 uhr bis 22.00 uhr

- „rambaberger“ – rinderhacksteak mit spiegelei, speck, gerösteten zwiebelringen und hausgemachter spezialsaucе,  
❖ – klassisch serviert, dazu steakhouse-pommes rot/weiß 16,80
- ❖ schwäbisch hällisches kotelett vom grill  
mit kartoffel-gurken-salat und grünem salat 18,50
- ❖ tagliata di manzo  
gegrilltes rumpsteak „medium rare“, tranchiert auf rucola und parmesanspänen, dazu geröstetes ciabatta 23,80
- ❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit gemischtem salat  
dazu baguette 28,80
- ❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit kräuterbutter  
und steakhouse-pommes, dazu salat der saison 31,80
- ❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter  
und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 26,80
- ❖ argentinisches rinderfilet (250 gr.) mit kräuterbutter  
und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 33,80
- ❖ schwäbischer zwiebelrostbraten – aus dem roastbeef geschnitten –  
mit maultäschle, hausgemachte spätzle, gemischter salat 28,80
- 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 24,80
- ❖ schnitzel „wiener art“  
mit steakhouse-pommes und gemischtem salat 18,50
- ❖ gebackener schafskäse,  
mit kräuterquark, sweet-chili-dip, gemischtem salat,  
und geröstetem ciabatta 13,80
- ❖ lakudia premium-oliven, olivenöl und geröstetes baguette 7,80
- ❖ süßkartoffel-pommes mit curry-dip und ketchup 6,50
- ❖ rambazamba pommes rot/weiß 5,50
- ❖ wedges-westernkartoffeln mit sour cream und barbeque-dip 5,50

## zum nachtisch

- ❖ tiramisu „classico“ 7,80