

speisekarte für freitag, 28.11.2025

❖ hühnersuppe vom bio-huhn „und ganz klassisch“ mit fleisch, nudeln und gemüse	8,50
❖ erdnuss-kokos-suppe mit auberginen-saté und bratapfel	8,50
❖ „schnelle“ bouillabaisse mit fisch und garnele, dazu rouille, le gruyère und baguette	20,80
❖ „maharadscha-salad“ mit gegrillten garnelen und tandoori-puffer auf tomate, gurke und melone mit frischen kräutern, dazu joghurt- und sweet-chili-dip	18,50
❖ „rambazamba spezial“ – zucchini-haselnuss-salat mit parmesanspänen und pinienkernen an essig-öl-dressing, dazu hausgemachtes pizzabrot frisch aus dem ofen	14,80
❖ gebratene argentinische rindfleischstreifen mit pfannengemüse auf gemischtem salat, dazu mango-chili-dip	18,50
❖ 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
❖ „vegetarian aubergine-burger“ mit vera's grill-ziegenkäse aus lautern, harissa-joghurt, tomate und feiner roter zwiebel, dazu babyleaf-salat mit granatapfel	14,80
❖ tagliatelle „carciofi“ mit artischocke, rucola, ofentomate und parmesan	13,80
❖ linguine „frutti di mare“ mit ganz viel fisch, zitrone und kräutern	19,50
❖ spaghetti bolognese mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat	12,80
❖ geröstete maultaschen mit bio-ei dazu hausgemachter kartoffelsalat und gemischter salat	16,80
❖ spinat-lachs-maultaschen mit gebratenem lachs und safran-orangen-sauce	18,50
❖ bratwurst trifft vitamine ein paar feine bratwurst vom grill auf frischem marktgemüse, geriebenem meerrettich, dijonsenf und bauernbrot	12,80
❖ piccata milanese vom hähnchen auf tomaten-spaghetti, dazu gemischter salat	15,80
❖ gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse	15,80
❖ rumpsteak „great cut“ (ca. 200gr.) mit herzaftem bohnen-kartoffel-ragout und geröstetem ciabatta	25,80
❖ kleines kalbssteak mit kräuterbutter dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta	23,80
❖ lachsforellenfilet – frisch aus oberkochen und auf der haut gebraten an feinem zucchini-püree, salat mit bio-orange, fenchel und schwarzer olive, dazu geröstetes ciabatta	24,80

zusätzlich ab 18.00 uhr bis 22.00 uhr

„rambaberger“ – rinderhacksteak mit spiegelei, speck,
gerösteten zwiebelringen und hausgemachter spezialsauce,
– klassisch serviert, dazu steakhouse-pommes rot/weiß 16,80

❖ 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 ha uses 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