

speisekarte für freitag, 12.06.2026

- ❖ „gaisburger marsch“
mit tafelspitz vom kalb, kartoffeln, gemüse und spätzle 10,80
- ❖ karibische kartoffelsuppe
mit frischer ananas und koriandergrün 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
- ❖ frischer weißer premium-spargel
mit bärlauch-kräuter-flädle und hausgemachter sauce hollandaise, dazu grüner salat mit radieschen-vinaigrette 17,80
- ❖ „vegetarian aubergine-burger“
mit vera's grill-ziegenkäse aus lautern, harissa-joghurt, tomate und feiner roter zwiebel, dazu babyleaf-salat mit granatapfel 14,80
- ❖ „weiberpasta grün/weiß“
mit spargel, zucchini, erbsen, brokkoli, spinat und parmesan 13,80
- ❖ tagliatelle neri „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
- ❖ 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
- ❖ schwäbisch hällisches kotelett vom grill
mit kartoffel-gurken-salat und blattsalat mit radieschen 18,50
- ❖ involtini vom kalb gefüllt mit ricotta, pinienkernen und rucola
dazu bunter romanasalat mit beeren-allerlei und geröstetes ciabatta 22,80
- ❖ 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 19,50

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 24,80
 - ❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit gemischtem salat dazu baguette 29,80
 - ❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu salat der saison 32,80
 - ❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 27,80
 - ❖ argentinisches rinderfilet (250 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 34,80
 - ❖ 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 gemischtem salat 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“ 8,50
- ❖ dolce albicocca
aprikosen-joghurt-eis mit erdbeere, mango und schokolade 7,80