

speisekarte für dienstag, 28.04.2026

- ❖ **kräftige rinderbrühe**
mit maultaschen und grießklößchen 8,50
- ❖ **indische currysuppe „red curry eggs“**
mit mild-scharfen belugalinsen, wachswweichem bio-ei und erdnuss 9,50
- ❖ **„schnelle“ bouillabaisse**
mit fisch und garnele, dazu rouille, le gruyère und baguette 20,80
- ❖ **spargel küsst ziege – vera’s käse aus lautern**
ziegenkäse gratiniert mit thymian-honig und pinienkernen,
dazu spargel weiß/grün, sauce hollandaise, beerenallerlei und ciabatta 22,80
- ❖ **„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
- ❖ **gemüsecurry „rambazamba“ – leicht pikant –**
mit blumenkohl, kichererbsen und grüner spargel, dazu safranreis
und papadam 15,80
- ❖ **tagliatelle „asparagi“**
mit pfälzer spargel grün/weiß und cremiger spargel-parmesansauce 15,80
- ❖ **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
- ❖ **linsen und spätzle „ganz klassisch mal wieder im ramba“**
mit einem paar saiten „vom metzger maydl“ und dijonsenf 14,80
- ❖ **gegrillte hähnchenspieße mit zitronenduft**
mit gemüse-couscous und limetten-mayo, dazu gemischter salat 14,80
- ❖ **gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter**
dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse 15,80
- ❖ **gebratene kalbsleber „primavera“**
diesmal mit kirsche und zwiebel, süßkartoffelpüree und
gegrillten baby-karotten 18,50
- ❖ **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, romanasalat mit grünem spargel und
beeren-allerlei, 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 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 „fragola“
im ramba-style mit frischen erdbeeren 8,50

❖ hausgemachte zitronen-tarte
mit vanilleeis, sahn und schwarzer beere 8,50