

speisekarte für mittwoch, 19.03.2025

- ❖ **kräftige rinderbrühe**
mit maultaschen, grieß- und markklößchen 7,80
- ❖ **minestrone „classico“**
mit viel gemüse, parmesan und geröstetem ciabatta 7,80
- ❖ **„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
- ❖ **süßkartoffel-quesadillas**
mit cheddar, bohnen, jalapeños und frühlingzwiebel, dazu hausgemachte guacamole mit limette, sweet-chili-sauce und gemischter salat 14,80
- ❖ **spaghetti „casablanca“**
mit marokkanischer tomatensauce, petersilie und gerösteten mandeln 11,50
- ❖ **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
- ❖ **gebratener leberkäse**
mit bio-spiegelei, kartoffel- und blattsalat 12,50
- ❖ **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
- ❖ **gegrillte argentinische roastbeefscheiben**
mit dijon-senf-kruste, dazu gemischter salat und geröstetes ciabatta 22,80
- ❖ **kleines kalbssteak mit kräuterbutter**
dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta 23,80
- ❖ **pulpo – garnele – dorade vom grill**
mit zitronigem premium olivenöl, antipasti-gemüse und geröstetem 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 steakhause-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 steakhause-pommes, dazu salat der saison 31,80

❖ **argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter**
und steakhause-pommes, dazu gemischter salat 26,80

❖ **argentinisches rinderfilet (250 gr.) mit kräuterbutter**
und steakhause-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 steakhause-pommes und buntem salatteller 24,80

❖ **schnitzel „wiener art“**
mit steakhause-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