

speisekarte für dienstag, 28.07.2026

❖kräftige rinderbrühe mit maultaschen und grießklößchen	8,50
❖zucchini-eintopf mit büffelmozzarella und frischer minze	7,80
❖„schnelle“ bouillabaisse mit fisch und garnele, dazu rouille, le gruyère und baguette	20,80
❖wassermelonensalat „adonis“ mit feta, pinienkernen, minze und schwarzen oliven, dazu original „san daniele“-schinken, babyleaf-salat und geröstetes ciabatta	18,50
❖„maharadscha-salat“ 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
❖paprika vegetarisch gefüllt mit reis, schafskäse, gemüse, roter zwiebel und olive, auf kokos-curry-linsen, dazu gemischter salat	15,80
❖orecchiette „al capitano“ mit baby-spinat und mangold, geröstetem blumenkohl, gorgonzola, pinienkernen und birne	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
❖kräuter-ricotta-maultaschen auf tomatensugo, mit parmesan und thymian-brösel gratiniert	14,80
❖bratwurst trifft vitamine ein paar feine bratwurst vom grill auf frischem marktgemüse, geriebenem meerrettich, dijonsenf und bauernbrot	13,50
❖gegrillte hähnchenspieße mit zitronenduft mit gemüse-couscous und limetten-mayo, dazu gemischter salat	14,80
❖gegrillte schweinemedallions „ganz klassisch“ mit spätzle, rahmsoße und pfifferlingen, dazu gemischter salat	19,50
❖kleiner zwiebelrostbraten mit hausgemachten spätzle und gemischtem salat	23,80
❖kleines kalbssteak mit kräuterbutter dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta	23,80
❖„insalata di mare grande“ mit oktopus und garnelen, „bruschetta con pomodori“ und babyleaf	20,50
❖rambazamba „fish and chips“ frischer kabeljau paniert, steakhouse-pommes, limetten-mayo, sweet-chili-ketchup, malt vinegar, dazu grüner salat mit granatapfel	20,50

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

❖ gegrillte ananas
mit thymianhonig, pinienkernen und vanilleeis 8,50

❖ semifreddo
mit aprikose, joghurt und pistazie 8,50