

speisekarte für freitag, 22 .09.023

- ❖ **kürbiscremesuppe**
mit chili, kürbiskernöl und safrancroûtons 7,50
- ❖ **„schnelle“ bouillabaisse**
mit fisch und garnele, dazu rouille und baguette 14,80
- ❖ **„maharadscha-salad“**
mit gegrillten garnelen und tandoori-puffer auf tomate, gurke und melone mit frischen kräutern, dazu joghurt- und sweet-chili-dip 15,80
- ❖ **„rambazamba spezial“ - zucchini-haselnuss-salat**
mit parmesanspänen und pinienkernen an essig-öl-dressing, dazu hausgemachtes pizzabrot frisch aus dem ofen 12,80
- ❖ **gebratene argentinische rindfleischstreifen**
mit pfannengemüse auf gemischtem salat, dazu mango-chili-dip 15,80
- ❖ **gemischter salat mit marinierten putenbruststreifen,**
dazu baguette 13,80
- ❖ **gebratenes lachsfilet mit zitronen-kräuter-kruste**
an buntem salat mit zitrone und joghurt-dip 16,80
- ❖ **gemüsecurry „rambazamba“ – leicht pikant –**
mit blumenkohl, kichererbsen und brokkoli, dazu basmatireis und papadam 13,80
- ❖ **tagliatelle „carciofi“**
mit artischocke, rucola, ofentomate und parmesan 11,80
- ❖ **linguine „frutti di mare“**
mit ganz viel fisch, zitrone und kräutern 16,80
- ❖ **spaghetti bolognese**
mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat 11,50
- ❖ **geröstete maultaschen mit bio-ei**
dazu hausgemachter kartoffelsalat und gemischter salat 13,80
- ❖ **kräuter-ricotta-maultaschen**
mit gelber tomatensauce, zucchini und pecorinocreme 13,80
- ❖ **currywurst „ramba deluxe“**
mit hausgemachter currysauce, röstzwiebeln und ofentomaten, dazu steakhouse-pommes rot/weiß 11,80
- ❖ **gegrillte schweinemedailles**
mit frischen pfifferlingen, dazu spätzla und gemischer salat 16,80
- ❖ **piccata milanese vom hähnchen**
auf tomaten-spaghetti, dazu gemischter salat 13,80
- ❖ **involtini vom kalb**
gefüllt mit gorganzola und salbei, dazu bratkartoffeln und babyleafsalat 18,50
- ❖ **kleines kalbssteak mit gebratenen pfifferlingen**
dazu gemischter salat, melone und baguette 22,80
- ❖ **rambazamba „fish & chips“**
mit steakhouse-pommes, limetten-mayo und sweet-chili-ketchup, dazu babyleaf-salat mit granatapfel 16,80

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 29,80

❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 25,80

❖ 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 27,80

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 buntem salatteller 24,80

❖ schnitzel „wiener art“
mit steakhouse-pommes und gemischtem salat 16,80

❖ gebackener schafskäse
mit kräuterquark und gemischtem salat 11,80

❖ schale premium-oliven mit geröstetem baguette 7,50

❖ süßkartoffel-pommes mit curry-dip und ketchup 6,00

❖ rambazamba pommes rot/weiß 4,80

❖ wedges-westernkartoffeln mit sour cream und barbeque-dip 4,80

zum nachtisch

❖ tiramisu „classico“ 7,80