

speisekarte für mittwoch, 07.12.2022

- ❖ **minestrone**
mit viel gemüse und parmesan 6,80
- ❖ **„schnelle“ bouillabaisse**
mit fisch und garnele, dazu rouille und baguette 13,80
- ❖ **„maharadscha-salad“**
mit gegrillten garnelen und tandoori-puffer auf tomate, gurke und melone mit frischen kräutern, dazu joghurt- und sweet-chili-dip 14,80
- ❖ **„rambazamba spezial“ - zucchini-haselnuss-salat**
mit parmesanspänen und pinienkernen an essig-öl-dressing, dazu hausgemachtes pizzabrot frisch aus dem ofen 11,80
- ❖ **gebratene argentinische rindfleischstreifen**
mit pfannengemüse auf gemischtem salat, dazu mango-chili-dip 14,80
- ❖ **gemischter salat mit marinierten putenbruststreifen,**
dazu baguette 12,80
- ❖ **gebratenes lachsfilet mit zitronen-kräuter-kruste**
an buntem salatbouquet mit zitronen-dressing und joghurt-dip 16,80
- ❖ **süßkartoffel-quesadillas**
mit cheddar, bohnen, jalapeños und frühlingzwiebel, dazu hausgemachte guacamole mit limette, sweet-chili-sauce und gemischter salat 12,80
- ❖ **tagliatelle „carciofi“**
mit artischocke, rucola, ofentomate und parmesan 11,80
- ❖ **linguine „frutti di mare“**
mit ganz viel fisch, zitrone und kräutern 14,80
- ❖ **spaghetti bolognese**
mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat 10,80
- ❖ **geröstete maultaschen mit bio-ei**
dazu hausgemachter kartoffelsalat und gemischter salat 12,80
- ❖ **spinat-lachs-maultaschen**
mit zucchini, gebratenem lachs und safran 14,80
- ❖ **„gehaktballen bali“ – frikadelle mal auf niederländisch**
gebratene hackbällchen in pikanter sambal-oelek-sauce, dazu steakhouse-pommes rot/weiß und salat 11,50
- ❖ **hühnerfrikassee vom bio-huhn**
mit erbsen und karotten, dazu basmatireis und babyleaf-salat 13,80
- ❖ **kleines kalbssteak mit kräuterbutter**
dazu gemischter salat, melone und baguette 18,50
- ❖ **rambazamba „fish & chips“**
panierte loins vom kabeljau 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

- ❖ tagliata di manzo
gegrilltes rumpsteak „medium rare“, tranchiert auf rucola
und parmesanspänen, dazu geröstetes ciabatta 22,80
 - ❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit gemischtem salat
dazu baguette 27,80
 - ❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit kräuterbutter
und steakhouse-pommes, dazu salat der saison 28,80
 - ❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter
und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 24,80
 - ❖ argentinisches rinderfilet (250 gr.) mit kräuterbutter
und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 32,80
 - ❖ schwäbischer zwiebelrostbraten – aus dem roastbeef geschnitten –
dazu hausgemachte spätzle und gemischter salat 24,80
- 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 22,80
 - ❖ schnitzel „wiener art“
mit steakhouse-pommes und gemischtem salat 15,80
 - ❖ 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“ 7,50