

# speisekarte für montag, 13.04.2026

- ❖ **kräftige rinderbrühe**  
mit maultaschen und grießklößchen 8,50
- ❖ **peperonatasuppe „ganz ganz rot“**  
mit schafskäse und granatapfel 8,50
- ❖ **„schnelle“ bouillabaisse**  
mit fisch und garnele, dazu rouille, le gruyère und baguette 20,80
- ❖ **„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
- ❖ **linsencurry „fatma’s dream“**  
mit frischer papaya, paprika und süßkartoffel,  
dazu basmatireis und babyleaf-salat mit granatapfel 15,80
- ❖ **„weiberpasta“ diesmal mit orechiette und bärlauch**  
mit zucchini, erbsen, brokkoli, spinat und parmesan 13,50
- ❖ **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
- ❖ **bratwurst trifft vitamine**  
ein paar feine bratwurst vom grill auf frischem marktgemüse,  
geriebenem meerrettich, dijonsenf und bauernbrot 13,50
- ❖ **gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter**  
dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse 15,80
- ❖ **piccata milanese vom hähnchen**  
auf tomaten-spaghetti, dazu gemischter salat 15,80
- ❖ **involtini vom kalb gefüllt mit ricotta, pinienkernen und rucola**  
dazu bunter romanasalat mit beeren-allerlei und geröstetes ciabatta 21,80
- ❖ **kleines kalbssteak mit kräuterbutter**  
dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta 23,80
- ❖ **kabeljau „mal ganz anders“**  
portugisischer gemüse Eintopf mit kichererbsen und ras el hanout,  
darauf frischer kabeljau aus dem ofen und geröstetes ciabatta 24,80

## zusätzlich ab 18.00 uhr bis 22.00 uhr

„**rambaberger**“ – rinderhacksteak mit spiegelei, speck, gerösteten zwiebelringen und hausgemachter spezialsaucе,  
- klassisch serviert, dazu steakhousе-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 steakhousе-pommes, dazu salat der saison 32,80

❖ **argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter**  
und steakhousе-pommes, dazu gemischter salat 27,80

❖ **argentinisches rinderfilet (250 gr.) mit kräuterbutter**  
und steakhousе-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 hausеs medium gegrillt.  
bei besonderen wünschen wenden sie sich bitte an unser servicepersonal

❖ **wiener schnitzel vom kalb**  
mit steakhousе-pommes und gemischtem salat 24,80

❖ **schnitzel „wiener art“**  
mit steakhousе-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“** 8,50

❖ **omas apfelküchle**  
mit vanilleeis und sahnе 9,50