

speisekarte für dienstag, 15.07.2025

❖ karibische kartoffelsuppe mit frischer ananas und koriandergrün	8,50
❖ „schnelle“ bouillabaisse mit fisch und garnele, dazu rouille und baguette	18,50
❖ wassermelonensalat „adonis“ mit feta, pinienkernen, minze und schwarzen oliven, dazu original „san danielle“-schinken, babyleaf-salat und geröstetes ciabatta	18,50
❖ „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	14,50
❖ 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
❖ „vegetarian aubergine-burger“ mit vera's grill-ziegenkäse aus lautern, harissa-joghurt, tomate und feiner roter zwiebel, dazu babyleaf-salat mit granatapfel	14,80
❖ spaghetti „caprese“ mit büffelmozzarella, tomate und frischem basilikum	12,80
❖ 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	16,80
❖ spinat-lachs-maultaschen mit gebratenem lachs und safran-orangen-sauce	18,50
❖ gebratener leberkäse mit bio-spiegelei, kartoffel- und blattsalat	12,50
❖ piccata milanese vom hähnchen auf tomaten-spaghetti, dazu gemischter salat	15,80
❖ gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse	15,80
❖ gegrillte argentinische roastbeefscheiben mit dijon-senf-kruste, dazu gemischter salat und geröstetes ciabatta	23,80
❖ kleines kalbssteak mit kräuterbutter dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta	23,80
❖ gebratenes lachsforellenfilet - ganz frisch aus oberkochen mit zitronigem premium olivenöl, dazu couscous mit melone und granatapfel, babyleafsalat und geröstetes 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 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 31,80
 - ❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 26,80
 - ❖ 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 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 buntem salatteller 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

- ❖ tiramisu „classico“ 7,80