

speisekarte für freitag, 21.01.2022

❖ rote-beete-eintopf mit kartoffeln, erbsen und dill	6,80
❖ „gaisburger marsch“ kräftige rinderbrühe mit fleisch, kartoffeln, gemüse und spätzle	9,80
❖ schnelle bouillabaisse mit fischfilets, pulpo und garnelen, dazu rouille und baguette	12,80
❖ linsen-curry-salat – leicht pikant – mit ingwer, kurkuma, gurke und cashewkernen, dazu gegrillte garnelen mit mango-curry-dip und geröstetes ciabatta	14,80
❖ „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	15,80
❖ vegetarisches pilzgulasch mit kräuterseitling, steinpilz und egerling, dazu hausgemachte semmelknödel und gemischter salat	11,80
❖ gnocchi „tartuffo e capra“ mit frischem italienischem wintertrüffel und ziegenkäse	13,80
❖ linguine „frutti di mare“ mit ganz viel fisch, frischen miesmuscheln, zitrone und kräutern	13,80
❖ spaghetti bolognese mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat	10,80
❖ geröstete maultaschen mit bio-ei dazu hausgemachter kartoffel- und gemischter salat	12,80
❖ käsemaultaschen „quattro formaggi“ mit frittiertem rucola, ofentomaten und parmesan	12,80
❖ currywurst „ramba deluxe“ mit hausgemachter currysauce, röstzwiebeln und ofentomaten, dazu steakhouse-pommes rot/weiß	10,80
❖ „new york comfort-burger“ mit pulled pork, coleslaw und „bone suckin‘ sauce“, dazu steakhouse-pommes rot/weiß	12,80
❖ green curry „flying chicken“ mit gezupftem hähnchen und gemüse, dazu basmatireis und papadam	12,80
❖ hirschbraten „ganz klassisch“ – wie immer im ramba von ostalb-wild mit haselnuss-spätzle, preiselbeeren und rosenkohl	17,80
❖ kleines kalbssteak mit kräuterbutter dazu gemischter salat, melone und baguette	17,80
❖ forelle pochiert – gurke – kaviar auf buttermilch-gurken-vinaigrette mit forellenkaviar und dill, dazu kartoffel gebraten	17,80

zusätzlich ab 18.00 uhr bis 22.00 uhr

„rambaberger“ – rinderhacksteak mit spiegelei, speck, gerösteten zwiebelringen und hausgemachter spezielsauce, - klassisch serviert, dazu steakhouse-pommes rot/weiß 15,80

❖ tagliata di manzo
gegrilltes rumpsteak „medium rare“, tranchiert auf rucola und parmesanspänen, dazu geröstetes oliven-ciabatta 22,80

❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit gemischtem salat dazu baguette 26,80

❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu salat der saison 27,80

❖ 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
dazu hausgemachte spätzle und gemischter salat 20,80

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 20,80

❖ schnitzel „wiener art“
mit steakhouse-pommes und gemischtem salat 14,80

❖ 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 nachtsch

❖ tiramisu „classico“ 7,50

❖ kaffee-panna-cotta
mit karamell und pinienkernen 7,50