

speisekarte für dienstag, 09.08.2022

❖ zucchini-eintopf mit büffelmozzarella und frischer minze	7,50
❖ „schnelle“ bouillabaisse mit fisch und garnele, dazu rouille und baguette	13,80
❖ wassermelonensalat „adonis“ mit feta, pinienkernen, minze und oliven, dazu prosciutto „san daniele“, babyleaf-salat und geröstetes oliven-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	16,80
❖ geschmorte aubergine „ottolenghi“ mit buttermilchsauce und granatapfel, dazu couscous mit gemüse und babyleafsalat	10,80
❖ tagliatelle „cantarelli“ mit frischen pfifferlingen, petersilie, ofentomate und parmesan	12,80
❖ tagliatelle con gambaretti mit garnelen rucola und tomate	11,80
❖ spaghetti bolognese mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat	10,80
❖ geröstete maultaschen mit bio-ei dazu hausgemachter kartoffelsalat und gemischter salat	12,80
❖ käsemaultaschen „quattro formaggi“ in leichter gorgonzolasauce, birne, walnuss und frittiertem rucola	12,80
❖ gefüllte paprika auf tomatensugo mit basmatireis und gemischtem salat	€ 9,50
❖ cordon bleu „classico“ mit pommes rot/weiß und gemischtem salat	14,80
❖ hähnchenbrust „italian-style“ gefüllt mit ricotta, tomate und pinienkernen, dazu gnocchi, tomatensugo und gemischter salat	13,80
❖ kleines argentinisches rumpsteak „great cut“ mit gebratenen pfifferlingen und gemischtem salat	22,80
❖ kleines kalbssteak mit kräuterbutter dazu gemischter salat, melone und baguette	18,50
❖ frischer pulpo vom grill mit zitronigem premium-olivenöl dazu antipasti-gemüse und geröstetes ciabatta	19,80

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 15,80

❖ 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 22,80

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