speisekarte für mittwoch, 25.11.2026

❖hühnersuppe vom bio-huhn „und ganz klassisch“
mit fleisch, nudeln und gemüse 9,50

❖minestrone „classico“
mit gemüse, parmesan und geröstetem ciabatta 8,50

❖„schnelle“ bouillabaisse
mit fisch und garnele, dazu rouille, le gruyére 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-dipp 19,50

❖gemüsecurry „rambazamba“ – leicht pikant –
mit blumenkohl, kichererbsen und brokkoli, safranreis und papadam 14,80

❖spaghetti „casablanca“
mit marokk-tomatensauce, petersilie und gerösteten mandeln 12,50

❖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

❖currywurst „ramba deluxe“
mit hausgemachter currysauce und steakhouse-pommes rot/weiß 12,80

❖hähnchenbrust „italian-style“
gefüllt mit ricotta, rucola und pinienkernen, dazu gnocchi, tomatensugo und gemischter salat 15,80

❖gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter
dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse 15,80

❖cheeseburger „rambazamba“
mit hausgemachtem rinderhacksteak, „original cheddar-cheese“ und dänischer sauce, dazu steakhouse-pommes rot/weiß 14,80

❖kleines kalbssteak mit kräuterbutter
dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta 23,80

❖rambazamba „fish and chips“
frischer kabeljau paniert, steakhouse-pommes, limetten-mayo, sweet-chili-ketchup, malt vinegar, dazu grüner salat mit granatapfel 20,50

zusätzlich ab 18.00 uhr bis 22.00 uhr

„rambaburger" – 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 24,80

❖argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit gemischtem salat
dazu baguette 29,80

❖argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit kräuterbutter
und steakhouse-pommes, dazu salat der saison 32,80

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

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

❖wiener schnitzel vom kalb
mit steakhouse-pommes und gemischtem salat 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" 8,50

❖zimt panna cotta
mit apfel und mandel 8,50