

speisekarte für montag, 15.09.2025

- ❖ **tomatensuppe „rambazamba“**
diesmal aus gerösteten tomaten aus dem ofen, dazu knuspriges ciabatta mit pesto 8,50
- ❖ **„schnelle“ bouillabaisse**
mit fisch und garnele, dazu rouille und baguette 19,50
- ❖ **„ensalada piña salsa“**
gegrillte garnelen auf carpaccio von ananas und oxsenherztomate mit weißem balsamico, koriander und zwiebel, dazu geröstetes ciabatta 19,80
- ❖ **„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
- ❖ **spitzpaprika-schnitzel „ottolenghi-style“**
paprika geröstet und mit panko-nori-sesam paniert, dazu hausgemachte „marie-rose-sauce“, süßkartoffel-pommes und babyleaf-salat mit gurke, minze und za'atar 14,80
- ❖ **spaghetti „gallipoli“**
mit tomate, grünen bohnen und ricotta salata 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
- ❖ **„omas hackbraten“**
mit kartoffelpüree und erbsen-karotten-gemüse 13,50
- ❖ **cheeseburger „rambazamba“**
mit hausgemachtem rinderhacksteak, „original cheddar-cheese“ und dänischer sauce, dazu steakhouse-pommes rot/weiß 14,80
- ❖ **gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter**
dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse 15,80
- ❖ **indisches butter-hühnchen**
mit tomate, curry und cashewkernen, dazu safranreis und babyleaf-salat mit granatapfel 15,80
- ❖ **kleines kalbssteak mit kräuterbutter**
dazu gemischter salat, melone und geröstetem ciabatta 23,80
- ❖ **rambazamba „fish and chips“**
frischer kabeljau paniert, steakhouse-pommes, limetten-mayo, sweet-chili-ketchup, malt vinegar, dazu grüner salat mit granatapfel 19,50

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