

speisekarte ab 12.00 uhr

❖ kräftige rinderbrühe mit maultaschen, mark- und grießklößchen	8,50
❖ möhren-aprikosen-samtsuppe mit kürbisspalte, sauerrahm und nuss-crunch	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 gemischem 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
❖ wirsingroulade gefüllt mit safranrisotto, pilzen und nuss-pesto auf leichter senfsauce, kartoffelpüree, dazu babyleaf-salat	15,80
❖ orecchiette "al capitano" mit mangold, geröstetem blumenkohl, gorgonzola, pinienkerne und birne	13,50
❖ 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
❖ gebratener leberkäse mit bio-spiegelei, kartoffel- und blattsalat	12,50
❖ chicken „tikka masala - harpal-style“ hühnchen in indischer joghurt-tomatensauce, dazu basmatireis und babyleaf-salat mit granatapfel	15,80
❖ gebrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse	15,80
❖ kalbsrahmgulasch „klassisch und ganz fein“ mit schwäbischen nudeln und gemischem salat	19,80
❖ kleines kalbssteak mit kräuterbutter dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta	23,80
❖ frischer pulpo vom grill „mal ganz anders“ auf pastinaken-kichererbsencreme, dazu heiße radieschen mit honig und senf, babyleaf-salat und geröstetes ciabatta	23,80

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	23,80
❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit gemischem 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 ha uses 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 gemischem salat	18,50
❖ gebackener schafskäse, mit kräuterquark, sweet-chili-dip, gemischem 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 barbecue-dip	5,50

zum nachtisch

❖ tiramisu „classico“	7,80
-----------------------	------