

# speisekarte ab 12.00 uhr

❖ <b>kräftige rinderbrühe</b> mit maultaschen, mark- und grießklößchen	8,50
❖ <b>möhren-aprikosen-samtsuppe</b> mit kürbisspalte, sauerrahm und nuss-crunch	8,50
❖ <b>„schnelle“ bouillabaisse</b> mit fisch und garnele, dazu rouille, le gruyère und baguette	20,80
❖ <b>„maharadscha-salat“</b> mit gegrillten garnelen und tandoori-puffer auf tomate, gurke und melone mit frischen kräutern, dazu joghurt- und sweet-chili-dip	18,50
❖ <b>„rambazamba spezial“ - zucchini-haselnuss-salat</b> mit parmesanspänen und pinienkernen an essig-öl-dressing, dazu hausgemachtes pizzabrot frisch aus dem ofen	14,80
❖ <b>gebratene argentinische rindfleischstreifen</b> mit pfannengemüse auf gemischtem salat, dazu mango-chili-dip	18,50
❖ <b>gemischter salat mit marinierten putenbruststreifen,</b> dazu baguette	14,80
❖ <b>gebratenes lachsfilet mit zitronen-kräuter-kruste</b> an buntem salat mit zitrone und joghurt-dip	19,50
❖ <b>wirsingroulade gefüllt mit safranrisotto, pilzen und nuss-pesto</b> auf leichter senfsauce, kartoffelpüree, dazu babyleaf-salat	15,80
❖ <b>orecchiette „al capitano“</b> mit mangold, geröstetem blumenkohl, gorgonzola, pinienkerne und birne	13,50
❖ <b>linguine „frutti di mare“</b> mit ganz viel fisch, zitrone und kräutern	19,50
❖ <b>spaghetti bolognese</b> mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat	12,80
❖ <b>geröstete maultaschen mit bio-ei</b> dazu hausgemachter kartoffelsalat und gemischter salat	16,80
❖ <b>spinat-lachs-maultaschen</b> mit gebratenem lachs und safran-orangen-sauce	18,50
❖ <b>gebratener leberkäse</b> mit bio-spiegelei, kartoffel- und blattsalat	12,50
❖ <b>chicken „tikka masala - harpal-style“</b> hühnchen in indischer joghurt-tomatensauce, dazu basmatireis und babyleaf-salat mit granatapfel	15,80
❖ <b>gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter</b> dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse	15,80
❖ <b>kalbsrahmgulasch „klassisch und ganz fein“</b> mit schwäbischen nudeln und gemischtem salat	19,80
❖ <b>kleines kalbssteak mit kräuterbutter</b> dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta	23,80
❖ <b>frischer pulpo vom grill „mal ganz anders“</b> 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

„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