

speisekarte für freitag, 26.04.2024

- ❖ spargelcremesuppe 7,80
mit erdbeere und pesto vom bärlauch
- ❖ „schnelle“ bouillabaisse 17,80
mit fisch und garnele, dazu rouille und baguette
- ❖ „maharadscha-salad“ 17,80
mit gegrillten garnelen und tandoori-puffer auf tomate, gurke und melone mit frischen kräutern, dazu joghurt- und sweet-chili-dip
- ❖ „rambazamba spezial“ - zucchini-haselnuss-salat 13,80
mit parmesanspänen und pinienkernen an essig-öl-dressing, dazu hausgemachtes pizzabrot frisch aus dem ofen
- ❖ gebratene argentinische rindfleischstreifen 17,80
mit pfannengemüse auf gemischtem salat, dazu mango-chili-dip
- ❖ gemischter salat mit marinierten putenbruststreifen, dazu baguette 14,80
- ❖ gebratenes lachsfilet mit zitronen-kräuter-kruste 18,50
an buntem salat mit zitrone und joghurt-dip
- ❖ „vegetarian aubergine-burger“ 13,80
mit halloumi, harissa-joghurt, tomate und feiner roter zwiebel, dazu babyleaf-salat mit granatapfel
- ❖ pasta calamarata 14,80
mit grünem spargel, pistazien, ofentomate und parmesan
- ❖ linguine „frutti di mare“ 17,80
mit ganz viel fisch, zitrone und kräutern
- ❖ spaghetti bolognese 12,50
mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat
- ❖ geröstete maultaschen mit bio-ei 15,80
dazu hausgemachter kartoffelsalat und gemischter salat
- ❖ spinat-lachs-maultaschen 16,80
mit gebratenem lachs und safran-orangen-sauce
- ❖ currywurst „ramba deluxe“ 11,80
mit hausgemachter currysauce, röstzwiebeln und ofentomaten, dazu steakhouse-pommes rot/weiß
- ❖ chili-chicken – leicht pikant 14,80
hähnchen mit paprika, peperoni und tomate in süß-scharfer currysauce, dazu safranreis und babyleaf
- ❖ gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter 15,80
dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse
- ❖ kalbsrahmgulasch „klassisch und ganz fein“ 18,50
mit schwäbischen nudeln und gemischtem salat
- ❖ kalbssteak mit kräuterbutter 22,80
dazu gemischter salat, melone und baguette
- ❖ pulpo – garnele – dorade vom grill 24,80
mit zitronigem premium olivenöl, antipasti-gemüse und geröstetem ciabatta

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 29,80

❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 25,80

❖ 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 27,80

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 16,80

❖ 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