

speisekarte für donnerstag, 22.02.2024

- ❖ **indische currysuppe „red curry eggs“**
mit mild-scharfen belugalinsen, wachswweichem bio-ei und erdnuss 8,50
- ❖ **kräftige rinderbrühe**
mit maultaschen und kräutern 7,80
- ❖ **„schnelle“ bouillabaisse**
mit fisch und garnele, dazu rouille und baguette 16,80
- ❖ **„maharadscha-salad“**
mit gegrillten garnelen und tandoori-puffer auf tomate, gurke und melone mit frischen kräutern, dazu joghurt- und sweet-chili-dip 16,80
- ❖ **„rambazamba spezial“ - zucchini-haselnuss-salat**
mit parmesanspänen und pinienkernen an essig-öl-dressing, dazu hausgemachtes pizzabrot frisch aus dem ofen 13,80
- ❖ **gebratene argentinische rindfleischstreifen**
mit pfannengemüse auf gemischtem salat, dazu mango-chili-dip 16,80
- ❖ **gemischter salat mit marinierten putenbruststreifen,**
dazu baguette p14,80
- ❖ **gebratenes lachsfilet mit zitronen-kräuter-kruste**
an buntem salat mit zitrone und joghurt-dip 17,80
- ❖ **gemüsecurry „rambazamba“ – leicht pikant -**
mit blumenkohl, kichererbsen und brokkoli, safranreis und papadam 13,80
- ❖ **pasta fusilli „parmigiana di patate“**
mit kartoffel, parmesancreme und frittiertem rucola 11,50
- ❖ **linguine „frutti di mare“**
mit ganz viel fisch, zitrone und kräutern 17,80
- ❖ **spaghetti bolognese**
mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat 12,50
- ❖ **geröstete maultaschen mit bio-ei**
dazu hausgemachter kartoffelsalat und gemischter salat 14,80
- ❖ **gorgonzola-spinat-maultaschen**
mit salbei-butter, parmaschinken, birne, walnuss und babyleaf 14,80
- ❖ **gebratener leberkäse**
mit bio-spiegelei, kartoffel- und blattsalat 11,80
- ❖ **chili-chicken – leicht pikant**
hähnchen mit paprika, peperoni und tomate in süß-scharfer currysauce, dazu safranreis und babyleaf-salat mit granat 14,80
- ❖ **schnitzel „wiener art“**
mit steakhause-pommes rot/weiß und gemischtem salat 11,80
- ❖ **gegrillte argentinische roastbeefscheiben**
mit dijon-senf-kruste, dazu gemischter salat und geröstetes ciabatta 21,80
- ❖ **kalbssteak mit kräuterbutter**
dazu gemischter salat, melone und baguette 21,80
- ❖ **pulpo – garnele – dorade vom grill**
mit zitronigem premium olivenöl, antipasti-gemüse und geröstetem 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

❖ schwäbisch hällisches kotelett vom grill mit rosmarin-kartoffeln und frischem marktgemüse 17,80

❖ 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