

speisekarte ab 12.00 uhr

❖ hühnersuppe vom bio-huhn „und ganz klassisch“ mit fleisch, nudeln und gemüse	8,50
❖ gelbe linsensuppe mit curry und „bio-rührei ganz grün“	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
❖ linsencurry „fatma's dream“ mit frischer papaya, paprika und süßkartoffel, dazu basmatireis und babyleaf-salat mit granatapfel	15,80
❖ cannelloni gefüllt mit spinat und ricotta – frisch aus dem ofen mit tomatensugo und parmesan, dazu gemischter salat	14,80
❖ 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
❖ gefüllte paprika „ganz klassisch“ auf tomatensauce mit reis und gemischem salat	14,80
❖ chili-chicken – leicht pikant hähnchen in süß-scharfer currysauce mit paprika, peperoni und tomate, dazu safranreis und babyleaf	15,80
❖ gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse	15,80
❖ involtini vom kalb gefüllt mit ricotta, pinienkernen und rucola dazu bunter romanasalat mit beere, pecorino, frühlingszwiebelpesto und geröstetes ciabatta	21,80
❖ kleines kalbssteak mit kräuterbutter dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta	23,80
❖ lachsforellenfilet – frisch aus oberkochen und auf der haut gebraten an feinem zucchinipüree, salat mit bio-orange, fenchel und schwarzer olive, dazu geröstetes ciabatta	24,80

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	24,80
❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit gemischem salat dazu baguette	29,80
❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu salat der saison	32,80
❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat	27,80
❖ argentinisches rinderfilet (250 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat	34,80
❖ 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 gemischem salat	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
❖ mousse au chocolat „after eight“	7,80