

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 gruyère 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 gemischtem 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 gemischtem 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 zucchini-püree, salat mit bio-orange, fenchel und
schwarzer olive, dazu geröstetes ciabatta 24,80

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 24,80

❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit gemischtem 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 gemischtem salat 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

❖ mousse au chocolat „after eight“ 7,80