

# speisekarte für mittwoch, 15.04.2026

- ❖ **kräftige rinderbrühe**  
mit maultaschen und grießklößchen 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
- ❖ **geschmorte aubergine „ottolenghi“**  
mit buttermilchsauce und granatapfel, dazu couscous  
und babyleafsalat mit gurke, minze und za'atar 15,80
- ❖ **spaghetti „giulietta“**  
in feiner tomatensauce, grillgemüse und parmesan 13,50
- ❖ **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
- ❖ **bratwurst trifft vitamine**  
ein paar feine bratwurst vom grill auf frischem marktgemüse,  
geriebenem meerrettich, dijonsenf und bauernbrot 13,50
- ❖ **gegrillte hähnchenspieße mit zitronenduft**  
mit gemüse-couscous und limetten-mayo, dazu gemischter salat 14,80
- ❖ **gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter**  
dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse 15,80
- ❖ **gegrillte argentinische roastbeefscheiben**  
mit dijon-senf-kruste, dazu gemischter salat und geröstetes ciabatta 23,80
- ❖ **kleines kalbssteak mit kräuterbutter**  
dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta 23,80
- ❖ **frisches seelachsfilet paniert**  
mit hausgemachter remoulade, kartoffel-gurken-salat  
und grüner salat 17,80

## 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“ 8,50

❖ omas apfelküchle  
mit vanilleeis und sahne 9,50