

# speisekarte für dienstag, 22.04.2025

- ❖ **kräftige rinderbrühe**  
mit maultaschen, grieß- und markklößchen 7,80
- ❖ **karibische kartoffelsuppe**  
mit frischer ananas und koriandergrün 7,80
- ❖ **„schnelle“ bouillabaisse**  
mit fisch und garnele, dazu rouille und baguette 18,50
- ❖ **„maharadscha-salad“**  
mit gegrillten garnelen und tandoori-puffer auf tomate, gurke und melone mit frischen kräutern, dazu joghurt- und sweet-chili-dip 17,80
- ❖ **„rambazamba spezial“ - zucchini-haselnuss-salat**  
mit parmesanspänen und pinienkernen an essig-öl-dressing,  
dazu hausgemachtes pizzabrot frisch aus dem ofen 14,50
- ❖ **gebratene argentinische rindfleischstreifen**  
mit pfannengemüse auf gemischtem salat, dazu mango-chili-dip 17,80
- ❖ **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
- ❖ **paprika vegetarisch gefüllt**  
mit reis, feta, roter zwiebel und olive, auf kokos-curry-linsen,  
dazu gemischter salat 14,80
- ❖ **tagliatelle „carciofi“**  
mit artischocke, rucola, ofentomate und parmesan 13,80
- ❖ **linguine „frutti di mare“**  
mit ganz viel fisch, zitrone und kräutern 18,50
- ❖ **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 17,80
- ❖ **bratwurst trifft vitamine**  
ein paar feine bratwurst vom grill auf frischem gemüse,  
geriebenem meerrettich, dijonsenf und bauernbrot 12,80
- ❖ **chili-hähnchen aus dem ofen**  
mit scharf-saurer ananas, dazu safranreis und  
babyteaf-salat mit granatapfel 15,80
- ❖ **schwäbisch hällisches kotelett vom grill**  
mit bratkartoffeln und frischem marktgemüse 18,50
- ❖ **kalbsrahmgulasch „klassisch und ganz fein“**  
mit schwäbischen nudeln und gemischtem salat 19,80
- ❖ **kleines kalbssteak mit kräuterbutter**  
dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta 23,80
- ❖ **frischer pulpo vom grill**  
mit antipasti-gemüse, babyteaf-salat 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 bratkartoffeln und frischem marktgemüse 18,50

❖ 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 31,80

❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 26,80

❖ 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 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 buntem salatteller 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