

# speisekarte für montag, 07.07.2025

- ❖ gelbe linsensuppe  
mit curry und „bio-rührei ganz grün“ 8,50
- ❖ „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 18,50
- ❖ „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
- ❖ linsencurry „fatma’s dream“  
mit frischer papaya, erdbeere, paprika und süßkartoffel,  
dazu basmatireis und babyleaf-salat mit granatapfel 15,80
- ❖ penne „norma per poveri“  
mit tomate, aubergine und ricotta 12,80
- ❖ 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 18,50
- ❖ gebratener leberkäse  
mit bio-spiegelei, kartoffel- und blattsalat 12,50
- ❖ gegrillte hähnchenbrust „so wie’s chef gern mag“  
an erbsen-tahin-creme mit za’atar, radieschen und frühlingzwiebel,  
dazu babyleaf-salat mit minze 16,80
- ❖ 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
- ❖ pulpo – garnele – dorade vom grill  
mit zitronigem premium olivenöl, antipasti-gemüse  
und geröstetem ciabatta 24,80

## zusätzlich ab 18.00 uhr bis 22.00 uhr

„rambaberger“ – rinderhacksteak mit spiegelei, speck, gerösteten zwiebelringen und hausgemachter spezialsaucе,  
- klassisch serviert, dazu steakhause-pommes rot/weiß 16,80

❖ 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 steakhause-pommes, dazu salat der saison 31,80

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

❖ argentinisches rinderfilet (250 gr.) mit kräuterbutter  
und steakhause-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 steakhause-pommes und buntem salatteller 24,80

❖ schnitzel „wiener art“  
mit steakhause-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