

speisekarte für montag, 17.02.2025

- ❖ **kräftige rinderbrühe**
mit maultaschen, grieß- und markklößchen 7,80
- ❖ **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 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 und gemüse, auf kokos-curry-linsen,
dazu gemischter salat 14,80
- ❖ **penne „norma“**
mit aubergine, tomate und parmesan 12,80
- ❖ **linguine „frutti di mare“**
mit ganz viel fisch, zitrone und kräutern 18,50
- ❖ **spaghetti bolognese**
mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat 12,50
- ❖ **geröstete maultaschen mit bio-ei**
dazu hausgemachter kartoffelsalat und gemischter salat 15,80
- ❖ **spinat-gorgonzola-maultaschen**
auf feinem tomatensugo mit thymian-brösel und parmesan 14,80
- ❖ **„omas hackbraten“**
mit kartoffelpüree und erbsen-karotten-gemüse 12,80
- ❖ **chili-chicken – leicht pikant**
hähnchen mit paprika, peperoni und tomate in süß-scharfer currysauce,
dazu safranreis und babyleaf 14,80
- ❖ **gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter**
dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse 16,80
- ❖ **gegrillte argentinische roastbeefscheiben**
mit dijon-senf-kruste, dazu gemischter salat und geröstetes ciabatta 22,80
- ❖ **kleines kalbssteak mit kräuterbutter**
dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta 23,80
- ❖ **kabeljau „mal ganz anders“**
portugisischer gemüse Eintopf mit kichererbsen und ras el hanout,
darauf frischer kabeljau-loins aus dem ofen und geröstetes ciabatta 21,80

zusätzlich ab 18.00 uhr bis 22.00 uhr

„rambaberger“ – rinderhacksteak mit spiegelei, speck, gerösteten zwiebelringen und hausgemachter spezielsauce, - klassisch serviert, dazu steakhouse-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 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