

speisekarte für mittwoch, 11.03.2026

❖ kräftige rinderbrühe	
mit maultaschen, mark- und grießklößchen	8,50
❖ toskanischer bohneintopf	
mit geröstetem ciabatta und parmesan	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
❖ süßkartoffel-quesadillas	
mit cheddar, bohnen, jalapeños und frühlingsschwiebel, dazu hausgemachte guacamole mit limette, sweet-chili-sauce und gemischter salat	14,80
❖ 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
❖ „omas hackbraten“	
mit kartoffelpüree und erbsen-karotten-gemüse	13,50
❖ chicken-burger „lady pineapple“	
mit hähnchen, süß-scharfer ananas und salat, dazu steakhouse-pommes rot/weiß	14,80
❖ gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter	
dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse	15,80
❖ kleines rumpsteak (ca. 200gr.) „great cut“	
mit gerösteten radieschen mit honig und senf, schnittlauch-creme-fraîche und bratkartoffeln	25,80
❖ 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 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

❖ honig-parfait mit zwetschgenröster und schokolade 9,50