speisekarte für mittwoch, 15.10.2025

- ❖ **kräftige rinderbrühe**
mit maultaschen, grieß- und markklößchen 7,80
- ❖ **kürbiscremesuppe**
mit gerösteten kürbiskernen, kürbiskernöl, und kurkuma-croûtons 8,50
- ❖ **„schnelle“ bouillabaisse**
mit fisch und garnele, dazu rouille und baguette 19,50

- ❖ **„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 14,80
- ❖ **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

- ❖ **gebratene spinatknödel „hausgemacht“**
mit gebratenen pflifferlingen, babyspinat, walnuss-butter und grünem salat mit radieschen und schnittlauch 15,80
- ❖ **tagliatelle „porcini“**
mit steinpilz „ganz frisch von der ostalb“, petersilie, ganz weicher ofentomate, thymian und parmesan 16,80
- ❖ **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
- ❖ **kürbis-maultaschen**
mit gebratenem kürbis, mangold, pistazien und safran-orangensauce 16,80

- ❖ **zwei fleischküchle**
mit bio-spiegelei, butterkartoffeln und frischem blattspinat 12,80
- ❖ **fajitas di pavo**
weizenfladen gefüllt mit putenstreifen, cheddar, pikanter salsa und frischem gemüse, dazu guacamole, sour-cream und gemischter salat 15,80
- ❖ **cordon bleu „classico“**
mit steakhause-pommes rot/weiß und gemischtem salat 16,80
- ❖ **gegrillte argentinische roastbeefscheiben**
mit dijon-senf-kruste, dazu gemischter salat und geröstetes ciabatta 23,80
- ❖ **kleines kalbssteak mit kräuterbutter**
dazu gemischter salat, melone und geröstetem 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 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