

speisekarte für montag, 15.12.2025

❖ kräftige rinderbrühe		
mit maultaschen, mark- und grießklößchen		8,50
❖ kürbiscremesuppe		
mit gerösteten kürbiskernen, kürbiskernöl, und kurkuma-croûtons		8,50
❖ „schnelle“ bouillabaisse		
mit fisch und garnele, dazu rouille, le gruyére 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 gemischem 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 frühlingszwiebel, dazu hausgemachte guacamole mit limette, sweet-chili-sauce und gemischter salat		14,80
❖ penne „norma per poveri“		
mit tomate, aubergine und ricotta		12,80
❖ 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
❖ spinat-lachs-maultaschen		
mit gebratenem lachs und safran-orangen-sauce		18,50
❖ currywurst „ramba deluxe“		
mit hausgemachter currysauce und steakhouse-pommes rot/weiß		12,80
❖ 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
❖ rumpsteak „great cut“ (ca. 200gr.)		
dazu heiße radieschen mit honig und senf, steakhouse-pommes und creme fraiche mit schnittlauch		25,80
❖ kleines kalbssteak mit kräuterbutter		
dazu gemischter salat, melone und geröstetes ciabatta		23,80
❖ rambazamba „fish and chips“		
frischer kabeljau paniert, steakhouse-pommes, limetten-mayo, sweet-chili-ketchup, malt vinegar, dazu grüner salat mit granatapfel		19,50

zusätzlich ab 18.00 uhr bis 22.00 uhr

„rambaburger“ - 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 gemischem 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 gemischem salat	24,80
❖ schnitzel „wiener art“ mit steakhouse-pommes und gemischem salat	18,50
❖ gebackener schafskäse, mit kräuterquark, sweet-chili-dip, gemischem 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 barbecue-dip	5,50

zum nachtisch

❖ tiramisu „classico“	7,80
------------------------------	------