

# 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 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
❖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 radishes 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

„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 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“ 7,80