

speisekarte für mittwoch, 17.04.2024

- ❖ **toskanischer bohneintopf**
mit geröstetem ciabatta und parmesan 7,80
- ❖ **„schnelle“ bouillabaisse**
mit fisch und garnele, dazu rouille und baguette 17,80
- ❖ **„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 13,80
- ❖ **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 18,50
- ❖ **geschmorte aubergine „ottolenghi“**
mit buttermilchsauce und granatapfel, dazu couscous und babyleafsalat 13,80
- ❖ **risotto „primavera“**
mit grünem spargel und erdbeere 12,80
- ❖ **linguine „frutti di mare“**
mit ganz viel fisch, zitrone und kräutern 17,80
- ❖ **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-lachs-maultaschen**
mit gebratenem lachs und safran-orangen-sauce 16,80
- ❖ **hackbraten „mal auf italienisch“**
gefüllt mit schinken und mozzarella in tomatensauce, dazu rosmarinkartoffeln und babyleaf-salat 11,80
- ❖ **„pollo alla cacciatore“**
hähnchen aus dem ofen mit kapern, olive und tomate, dazu reis und babyleaf-salat 14,80
- ❖ **gegrilltes schweinerückensteak mit kräuterbutter**
dazu bratkartoffeln und frisches marktgemüse 15,80
- ❖ **kleines filet vom rind**
mit gegrilltem spargel „ganz grün“ und gemischtem salat 25,80
- ❖ **kalbssteak mit kräuterbutter**
dazu gemischter salat, melone und baguette 22,80
- ❖ **rambazamba „fish and chips“**
frischer kabeljau paniert, steakhouse-pommes, limetten-mayo, sweet-chili-ketchup, malt vinegar, dazu grüner salat mit granatapfel 18,50

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 29,80
 - ❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 25,80
 - ❖ 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 27,80
- 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 16,80
 - ❖ 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