

speisekarte für dienstag, 06.06.2023

❖ spargelcremesuppe	7,80
❖ „schnelle“ bouillabaisse mit fisch und garnele, dazu rouille und baguette	14,80
❖ „spargel küsst ziege“ gebackener ziegenkäse mit thymian-honig und pinienkernen, babyleaf, dazu spargel, sauce hollandaise, erdbeer und ciabatta	19,80
❖ „maharadscha-salad“ mit gegrillten garnelen und tandoori-puffer auf tomate, gurke und melone mit frischen kräutern, dazu joghurt- und sweet-chili-dip	14,80
❖ „rambazamba spezial“ - zucchini-haselnuss-salat mit parmesanspänen und pinienkernen an essig-öl-dressing, dazu hausgemachtes pizzabrot frisch aus dem ofen	11,80
❖ gebratene argentinische rindfleischstreifen mit pfannengemüse auf gemischtem salat, dazu mango-chili-dip	14,80
❖ gemischter salat mit marinierten putenbruststreifen, dazu baguette	12,80
❖ gebratenes lachsfilet mit zitronen-kräuter-kruste an buntem salat mit zitronen-dressing, basilikum-limetten-dip und geröstete sonnenblumenkerne	16,80
❖ süßkartoffel-quesadillas mit cheddar, bohnen, jalapeños und frühlingsschwartzweibel, dazu hausgemachte guacamole mit limette, sweet-chili-sauce und gemischter salat	12,80
❖ calamarata „pistacchi e ricotta“ pasta mit zucchini, ricotta, minze und pistazien	12,80
❖ linguine „frutti di mare“ mit ganz viel fisch, zitrone und kräutern	14,80
❖ spaghetti bolognese mit frisch geriebenem parmesan, dazu gemischter salat	11,50
❖ geröstete maultaschen mit bio-ei dazu hausgemachter kartoffelsalat und gemischter salat	12,80
❖ spinat-lachs-maultaschen mit frischem spargel, gebratenem lachs und safran-orangen-sauce	17,80
❖ „omas hackbraten“ mit butterkartoffeln und erbsen-karotten-gemüse	11,80
❖ jägerschnitzel mit champignons und kräuterseitlinge, spätzle und gemischtem salat	14,80
❖ kleines argentinisches rumpsteak „great cut“ mit gemischtem salat und geröstetem ciabatta	22,80
❖ kleines kalbssteak mit kräuterbutter mit frischem spargel, sauce hollandaise und butterkartoffeln	26,80
❖ frischer pulpo vom grill mit frischem spargel, antipasti-gemüse, babyleaf-salat und geröstetes ciabatta	24,80

zusätzlich ab 18.00 uhr bis 22.00 uhr

„rambaberger“ – rinderhacksteak mit spiegelei, speck, gerösteten zwiebelringen und hausgemachter spezielsauce, - klassisch serviert, dazu steakhouse-pommes rot/weiß 16,80

❖ tagliata di manzo
gegrilltes rumpsteak „medium rare“, tranchiert auf rucola und parmesanspänen, dazu geröstetes ciabatta 22,80

❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit gemischtem salat dazu baguette 27,80

❖ argentinisches rumpsteak (300 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu salat der saison 28,80

❖ argentinisches rinderfilet „lady-style“ (180 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 24,80

❖ argentinisches rinderfilet (250 gr.) mit kräuterbutter und steakhouse-pommes, dazu gemischter salat 32,80

❖ 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 22,80

❖ schnitzel „wiener art“
mit steakhouse-pommes und gemischtem salat 15,80

❖ gebackener schafskäse
mit kräuterquark und gemischtem salat 11,80

❖ schale premium-oliven mit geröstetem baguette 7,50

❖ süßkartoffel-pommes mit curry-dip und ketchup 6,00

❖ rambazamba pommes rot/weiß 4,80

❖ wedges-westernkartoffeln mit sour cream und barbeque-dip 4,80

zum nachtisch

❖ panna cotta
mit wassermelone 7,80