

Vegetarische Speisekarte (Vegetarian menu)

Gemüseschnitzel (A1)

aus Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Mais, und Kartoffeln
(Vegetable schnitzel (approx. 180 gr. Raw weight) from carrots, cauliflower, peas, corn, and potatoes)

2 Gemüse Bouletten (A1,C)

aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln und Kartoffeln
(2 vegetable boulettes (approx. 240 gr. Gross weight), from carrots, parsnips, peas, Romanesco, corn, onions and potatoes)

2 Bio Tofu Steaks (F,I,J)

aus 100 % Bio- Soja, mit Paprika-Rub und Rapsöl mindestens 24 Stunden eingelegt
(2 organic tofu steaks (approx. 240 gr. Raw weight), 100% organic soy, pickled with paprika rub and rapeseed oil for at least 24 hours)

mit Soße und Beilage nach Wahl und Salatgarnitur

with sauce and side dish of your choice and salad garnish)

mit Spiegelei c, G 16,40 €
(With fried egg)

mit Kräuterbutter G 16,40 €
(With herb butter)

mit Zigeunersauce mit Paprika A1, I 17,40 €
(With gypsy sauce with peppers)

mit Käse überbacken A1,G 17,40 €
(Gratinated with cheese)

mit Rahmchampignons (enthält Sahne) A1,G, I 18,40 €
(With cream mushrooms (contains cream))

Beilagen (Side Dishes)

Salzkartoffeln
(Salt potatoes)

Pommes frites
(French fries)

Reis
(Rice)

Kartoffelpüree
(Mashed potatoes) G

Kartoffelbällchen
(Potato Balls) A1, C, G

Bratkartoffeln
(ohne Speck mit Zwiebeln)
(fried potatoes with bacon and onions)

Backkartoffel mit Sauerrahm
(Baked potato with sour cream) G

3,00 € Extra

**Gaststätte
Zum Bohnsdorfer Eck**

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe
finden Sie auf Seite 17.

Stand 13.12.2022

6.

