

Vegetarische Speisekarte (Vegetarian menu)

Gemüseschnitzel (A1)

aus Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Mais, und Kartoffeln
(Vegetable schnitzel from carrots, cauliflower, peas, corn, and potatoes)

2 Gemüse Bouletten (A1,C)

aus Möhren, Pastinaken, Erbsen, Romanesco, Mais, Zwiebeln und Kartoffeln
(2 vegetable boulettes 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), 100% organic soy, pickled with paprika rub and rapeseed oil for at least 24 hours)

mit Salzkartoffeln und Salatgarnitur

with sauce and *boiled potatoes* and salad garnish)

mit Spiegelei c, G 18,40 €
(With fried egg)

mit Kräuterbutter G 18,40 €
(With herb butter)

mit Zigeunersauce mit Paprika A1, I 19,40 €
(With gypsy sauce with peppers)

mit Käse überbacken A1,G 19,40 €
(Gratinated with cheese)

mit Rahmchampignons (enthält Sahne) A1,G, I 19,40 €
(With cream mushrooms (contains cream))

Aufpreis Beilagen (Side dishes)

Salzkartoffeln 0,00 € **Pommes frites** 2,00 € **Reis** 0,00 € **Kartoffelpüree** 2,00 €
(Salt potatoes) (French fries) (Rice) (Mashed potatoes) G

Kartoffelbällchen 2,00 € **Bratkartoffeln** 2,00 € **Backkartoffel mit Sauerrahm**
(Potato Balls) A1, C, G (mit Speck und Zwiebeln 1,2,6) (Baked potato with sour cream) G
4,00 € extra

Gaststätte Zum Bohnsdorfer Eck

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe
finden Sie auf Seite 17.



Stand 07.04.2026

6.