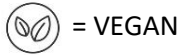




# SPEISEN



= VEGAN

# SONNTAGS FRÜH

**10:30 – 14:30 UHR**

## **BIRCHER MÜSLI NACH JAARTN ART MIT BIO JOGHURT<sup>1</sup>**

dazu Gartenbirnen- und Gartenpfirsichkompott, selbstgemachtes Granola<sup>2</sup>, Agave


**6.5**

 *vegan mit Kokosjoghurt +1.0*

## **PANCAKES**

mit Brombeer Sauce aus unseren Gartenbrombeeren, Bio Joghurtcreme<sup>1</sup>, weiße Schokolade<sup>1</sup>

**8.5**

 *vegan mit Kokosjoghurt und veganer weißer Schokolade +1.0*

## **GEMÜSIGES RÜHREI<sup>4</sup>**

gerührte Bio Eier mit karamellisierten Zwiebeln, Bio Gemüse von Querfeld, Bio Feta<sup>1</sup>, Kräuter, gebräunte Bio Butter, selbstgemachtes Tortillabrot (gf)

**11.0**

## **EGGS FLORENTINE NACH JAARTN ART<sup>4</sup>**

2 pochierte Eier auf KartoffelRösti, blanchierter Gartenmangold, Zucchini, Walnüsse, Champignons, Sprossen, selbstgemachte Sauce Bernaise<sup>4,1</sup>

**12.0**

kleine Portion

**7.0**

## **BRUNCH PLATTE SURPRISE**

**1 Person/2 Personen**

**15.5/26.5**

Wir stellen eine kleine feine Auswahl an verschiedenen Dingen zusammen – ganz frei Schnauze. Unter anderem sind dabei: Aufstriche, Gemüse, warmes und kaltes, Salate, was süßes, Brot und mehr. Wir müssen nur wissen, was gar nicht geht (z.B. Allergien und/oder Antipatien) und was unbedingt dabei sein soll (sollten wir es da haben). Der Rest bleibt -wie der Name schon sagt - eine Überraschung.

 *vegan möglich*

## **EXTRAS**

*Bio Butter<sup>1</sup> +0.8*

*Alsan Bio Margarine +0.8*

*Ei gebraten/gekocht +1.6*

*Bio Grillkäse<sup>1</sup> +4.0*

*Bio Schinken/Speck +1.5*

*Bio Bratwurst +4.0*

*Scheibe Brot (glutenfrei oder regulär<sup>5</sup>) +0.8*

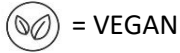
(1) Laktose/Milch

(2) Mandeln, glutenfreie Haferflocken

(3) Sojalecithin

(4) Ei


(5) Weizen/Gluten



# KLEINIGKEITEN UND SANDWICHES

**SAMSTAG 14:30 – 20:00 UHR / SONNTAG 11:30 – 19:00 UHR**


## KLEINIGKEITEN

LINSEN-KÜRBIS EINTOPF<sup>2</sup>  **6.0**  
mit unseren Gartentomaten verfeinert, leicht orientalisch gewürzt

KARTOFFEL CRÈME SUPPE<sup>4</sup>  **6.0**  
mit Kohlrabi und Kräutern, Zitrone, Lauchöl

Scheibe Brot<sup>1</sup> **+0.8**      Scheibe Brot glutenfrei **+0.8**


BOHNENHUMMUS UND KARAMELLISIERTE KAROTTEN **7.0**  
mit Cashew Crumble, brauner Butter<sup>3</sup>, Pinienkern Pesto, Tortillabrot (gf)

 *vegan möglich*

## DIE JAARTN SANDWICHES

*alle Sandwiches in glutenfrei möglich*


KÄSE PUR **5.0**  
einfach und lecker: gegrillte Stulle mit Käse<sup>3</sup> von der Bio Käserei Blankenfelde

 *vegan möglich*

GRILLKÄSE **8.5**  
mit Grillkäse<sup>3</sup> von der Bio Käserei Blankenfelde in Cornflakes Panade, karamellisierte Zwiebeln, Gartensalat, Gartentomaten, eingelegte Radieschen und Rote Bete, Salatcreme<sup>4</sup>, Pinienkern Pesto

 *vegan möglich mit gebratenem Gemüse*

BERLIN **9.5**  
Regionale Bratwurst vom Märkischen Kartoffelschwein auf Kartoffelrösti, Krautsalat, selbstgemachte Curry Tomatensauce, karamellisierte Zwiebeln, Brotchip (gf)

 *vegan möglich*

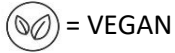
---

(1) Dinkel, Weizen/Gluten

(2) Sellerie

(3) Laktose/Milch

(4) Senf



= VEGAN

## WENN'S ETWAS MEHR SEIN SOLL

SAMSTAG 14:30 – 20:00 UHR / SONNTAG 11:30 – 19:00 UHR

### PIZETTE

Pizza in „Piccolo“ Größe (ca. 16 cm) aus selbstgemachtem Pizzateig (gf).

mit selbstgemachter Tomatensauce, Gouda<sup>1</sup>, Champignons, Mangold, Gartenzucchini, Süßkartoffel

6.0

mit Bio Feta **+0.9**

mit Bio Chorizo **+1.2**

### VON UNS SELBST HERGESTELLTE PASTA – GLUTENFREI ODER REGULÄR

als TAGLIATELLE oder RAVIOLI gefüllt mit Ricotta von der Bio Käseerei Blankenfelde

KINDERPORTION (glutenfrei oder regulär<sup>3</sup>)


5.5

mit Bio Butter<sup>1</sup>+ Bio Parmesan<sup>1</sup> ODER selbstgemachte Tomatensauce + Bio Parmesan<sup>1</sup>

NORMALE PORTION (glutenfrei oder regulär<sup>3</sup>)

12.5

mit in Bio Zitronen Butter gebratenen Gartenbohnen, Saubohnen, Champignons sowie Pinienkern Pesto und Bio Parmesan<sup>1</sup>

 Tagliatelle auch vegan möglich

mit Zitronen Basilikum Ricotta<sup>1</sup> Ravioli **+ 3.5**

mit Bio Speck **+1.5**

### GNOCCHI AUFLAUF

12.5

mit selbstgemachten Gnocchi, Tomatensauce aus unseren Gartentomaten, gerösteter Bio Kürbis, Kürbiskerne, Salbei – im Ofen überbacken

### BOEUF BOURGUIGNON <sup>4EE</sup>

18.5

Ragout aus regionalem Bio Rindfleisch in Rotweinsauce, karamellierte Karotten und Mangold, Kartoffelgratin<sup>1</sup>

### HIMBEER-MASCARPONE EIS <sup>1</sup>

7.0

auf Bisquit, weiße Schokolade<sup>1</sup>, Brombeerspiegel, Sahne<sup>1</sup>

(1) Laktose/Milch

(2) Senf

(3) Weizen, Gluten

(4) Sellerie