



SPEISEN  
&  
GETRÄNKE

# ÜBER UNS

Wir servieren **kleine** aber **feine** Speisen - mal **traditionell**, mal **modern** interpretiert und kombiniert mit internationalen Aromen.

Essen ist für uns mehr als nur eine Tüte aufzureißen und den Hunger zu stillen.

Essen ist für uns ein Wohlfühlfaktor.

Unsere Speisen sind daher stets mit viel Liebe **selbstgemacht** sowie so **saisonal**, **regional** und **biologisch** wie nur möglich.

Und das Beste: der Großteil unserer Speisen ist sogar **glutenfrei** – von Natur aus oder weil wir darauf achten (mit „GF“ markiert).

Darüber hinaus versuchen wir so gut es nur geht **nachhaltig** zu wirtschaften und mit Lebensmitteln **wertschätzend** umzugehen.

Unser Fokus liegt daher auf vegan/vegetarische Gerichte. Fleisch spielt bei uns eher eine Nebenrolle, was unser Menu aber nicht minder interessant und lecker macht.

Ein Teil des verwendeten Obstes und Gemüses, stammt aus **unserem Garten** – daher auch unser Name „Das Jaartn“.

Den Rest beziehen wir von regionalen Anbietern wie zum Beispiel direkt im Nachbarort von **Klaus Messinger Gemüseanbau** (Großziethen), oder wir gehen auf einen der Wochenmärkte in den umliegenden Ortschaften.

Alle tierischen Produkte stammen zumeist aus artgerechter Haltung und/oder sind Bio.

Unsere Partner sind derzeit z.B.

die **Bio Käserei in Blankenfelde**,

**Fleischerei Glaser** in Baruth,

**Mecklenburger Landpute** in Domsühl,

**Laib und Käse Bioladen** in Berlin.

Wir wünschen eine schöne gemeinsame Zeit bei uns!

Alle Preise in € inklusive Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten.

# KLEIN&FEIN

kleine Soulfood Gerichte zum Teilen oder nur für sich

## GEMISCHTER SALAT NACH JAARTN ART (GF, V)

4.9 | 9.9

Blattsalat, Gartentomaten, Cole Slaw, Radies, würzige Kichererbsen, Gartengemüse, Olivenöl – Zitronen Dressing

### AUF WUNSCH ZUSÄTZLICH MIT:

Feta <sup>1</sup>	+1.5
Ei (gebraten, gerührt, gekocht oder pochiert)	+2.0
gerösteter Speck	+2.5
selbstgebackenes Brot <sup>2</sup> (GF möglich)	+3.0
mit Bio Kräuterbutter <sup>1</sup> <u>ODER</u> Bio Olivenöl <u>ODER</u> Zucchini Bohnen Aufstrich	je +1.0

## SESAM ZUCCHINI (GF, V)

14.0 | 18.5

auf Sellerie Kartoffel Stampf, würzige Kichererbsen, Pilzstreifen, Rotweinsauce<sup>4,5</sup>

## RICOTTA NOCKEN<sup>1, 3</sup> (GF)

14.0 | 18.5

Tomatensugo, Semmelknödelcroutons, frittierter Salbei, Liebstöckl Öl, Parmesan<sup>1</sup>

## POLENTA&STEAK (GF)

17.5 | 27.5

Mecklenburger Bio Angus Hüftsteak auf cremiger Polenta, gebutterte<sup>1</sup> Bohnen und Karotten, karamellierte Zwiebeln, Rotweinsauce<sup>4,5</sup>

## SÜß

### TOPFENKNÖDEL (GF)

7.5

mit Haselnussnougatfüllung, Haselnuss-Cornflakes Crumble, selbstgemachte Pflaumen- und Vanillesauce

zusätzlich mit einer Kugel Vanilleeis +1.5

### SELBSTGEMACHTES EIS (GF, V)

7.5

Vanille- und Erdnusseis, selbstgemachte Brombeersauce und Schokosauce<sup>6</sup>, Erdnusskeks, Browniestückchen<sup>6</sup>, Sahne

---

(1) Laktose/Milch (2) Dinkel/Gluten (3) Ei (4) Senf (5) gf Sojasauce (6) Sojalecithin

GF = glutenfrei V = vegan

# STULLE&CO

## **PULLED PORK SANDWICH (GF MÖGLICH) 12.0**

langsam gegarte Schweineschulter auf Cole Slaw, karamellierte Zwiebeln, frische Tomate, eingelegte Gartengurke, gekochtes Bio Ei, Remoulade<sup>1</sup> und Honig-Senf-Sauce<sup>1,2</sup> auf selbstgebackenem Briochebrot<sup>3</sup>

## **GEMÜSE WAFFELN (GF, V) 11.0**

gestapelte Kartoffel Waffel mit gebratenem Gartengemüse und Cole Slaw, würzig gebratene Austernpilze, eingelegte Rote Bete, Zucchinicreme, Remoulade<sup>1</sup>, Sweet Chili Sauce

### **AUF WUNSCH ZUSÄTZLICH MIT**

veganes Rührei	+1.5
mit Käse <sup>2</sup> überbacken	+2.0
Ei (gespiegelt, gerührt, pochiert, gekocht)	+2.0
gerösteter Speck	+2.5
knusprig paniertem Bio Grillkäse <sup>2</sup>	+3.5

## **HAPPEN**

### **POMMES JAARTN ART (GF, V) 4.5**

bestreut mit Paprika-Salz

Ketchup ODER Mayo<sup>1</sup> je +0.5

### **NACHO CHIPS (GF) 6.5**

mit selbstgemachten Käse<sup>2</sup>-Zwiebel Dip aus Cheddar und GoudaKäse, Jalapenos

### **BUÑUELOS<sup>2, 4</sup> NACH JAARTN ART (GF) 6.5**

“Frischkäse-Käsebällchen” nach südamerikanischem Rezept mit Aioli<sup>1</sup>

### **QUESADILLAS (GF, V MÖGLICH) 9.0**

Maistortillas von Tlaxcalli gefüllt mit Mangold, Mais, karamellisierten Zwiebeln und Käse<sup>2</sup>

zusätzlich mit gebratenem Bio Hackfleisch +2.5

---

(1) Senf (2) Milch/Laktose (3) Dinkel/Gluten (4) Ei GF = glutenfrei V = vegan