



SPEISEN
&
GETRÄNKE

ÜBER UNS

Wir servieren fein bürgerliche Speisen – im Ursprung **traditionell**, aber **modern** interpretiert und kombiniert mit internationalen Aromen.

Essen ist für uns mehr als nur eine Tüte aufzureißen und den Hunger zu stillen. Unsere Speisen sind daher stets mit viel Liebe **selbstgemacht** sowie so **saisonal, regional** und **ökologisch** vertretbar 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 möglichst regional z.B. auf einen der Wochenmärkte in den umliegenden Ortschaften.

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

Unsere Bezugsquellen sind derzeit z.B.

Fleischerei Glaser in Baruth,
Mecklenburger Landpute in Domsühl,
Laib und Käse Bioladen in Berlin,
Bio am Bahnhof in Königs Wusterhausen.

Wir wünschen eine schöne gemeinsame Zeit bei uns!

Alle Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten.

SÜß

APFEL MOHN QUARKBÄLLCHEN^{2,4} (GF, VEGANE ALTERNATIVE MIT WAFFEL MÖGLICH) **8.0**
Rhabarberkompott, Honigsirup, Vanilleeis, Sahne, geflammter Marshmallow

NUR NE KUGEL SELBSTGEMACHTES EIS (GF, V) **je Kugel 1.5**
Aktuelle SORTEN: Walnuss-Haselnussnougat ODER Vanille

Optional mit:
Schokosauce^{5A} | Karamellsauce | Brombeersauce | Sahne **je 1.0**

KUCHEN **ab 2.90**
die aktuelle Kuchenauswahl findet man in der Vitrine und auf dem Tresen

KLEIN...

CHIPS JAARTN ART (GF, V MÖGLICH) **4.5**
frittierte Kartoffelscheiben, Salz

mit Ketchup ODER Mayo¹ **je +0.6**
mit Ranch Dip^{1,2} (*Dip aus Mayo, Schmand, Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch*) **+1.0**

ARANCINI² (GF, V MÖGLICH) **7.5**
Risottoball gefüllt mit Bio Mozzarella² und Gouda² auf selbstgemachter Tomatensauce
getoppt mit Parmesan² und Salbeicrumble

APPETITHÄPPCHEN (GF MÖGLICH, V) **7.5**
Aufstrich Duo: Pilz Walnuss Rilette^{5B} und Oliventapenade⁶ mit Pfannengeröstetem Brot³
mit glutenfreiem Brot +0,50€

SUPPE DES MONATS (GF, V MÖGLICH) **7.0**
*aktuelle Sorte bitte nachfragen, auf Wunsch mit Brot
mit glutenfreiem Brot +0,50€*

...UND FEIN

A DREAM OF BEANS (GF, V) **10.0**
zitronig marinierte Bohnen auf Bohnenmus, fritterter Knoblauch, gegrillter Lauch, Quinoa mit getrockneten Tomaten, griechisches Olivenöl, Paprika Flocken & in der Pfanne geröstetes Brot

HERZHAFTE KARTOFFEL GEMÜSE WAFFEL (GF, V MÖGLICH) **16.5**
mit Diedersdorfer Spargel, knusprig paniertes Bio Hähnchen aus Mecklenburg, grüner Mix Salat, knusprige Speckwürfelchen*, Sauce Hollandaise^{1,3,4}

VEGETARISCH: mit 2 pochierten Bio Eiern und Knuspertopping **14.5**

VEGAN: gebratene Austernpilze⁵, Knuspertopping, Sauce à la Hollandaise⁴ **14.5**

KRÄUTER DUTCH BABY (GF, V MÖGLICH) **14.5**
Diedersdorfer Spargel mit Käse¹ und Sesam überbacken auf Ofen Crêpe, Kräutercreme, Burrata¹, Bärlauch Pinien Pesto, Kartoffelcrumble

VEGAN: mit Blumenkohlbällchen und veganem Käse

SELBSTGEMACHTE RAVIOLI² **14.5**
gefüllt mit Bärlauch Frischkäse Ricotta Crème¹ in Butter¹ geschwenkt auf Erbsen – Spinat Sahne Sauce, gerösteten Kohlrabi- und Zucchiniestreifen, Knuspertopping

AUF WUNSCH JEDES GERICHT ZUSÄTZLICH MÖGLICH MIT

veganes Rührei	+2.0
Bio Ei (<i>gespiegelt, gerührt, pochiert</i>)	+2.0
mit Käse ² überbacken (<i>nur bei Waffel</i>)	+2.5
gebratener Bio Speck*	+2.5
kleine Portion selbstgemachte Chips	+3.0
Extra Portion Spargel (<i>ca. 100g Frischgewicht</i>)	+4.5