



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

ERDBEERE TRIFFT PISTAZIE (GF, V möglich) Erdbeerbalsamicopüree an Pistazien Blinies, Vanillemousse, Kaffeekaramell, Baisercrumble ⁵	8.0
NE KUGEL SELBSTGEMACHTES EIS (GF, V) Aktuelle SORTEN: Walnuss-Haselnussnougat Vanille Schoko Kokosjoghurt Waldfrucht	je Kugel 1.8
*Optional mit: Schokosauce ^{5A} Karamellsauce Brombeersauce Sahne	je 0.7
SUNDAE VANILLE Vanille Softeis pur mit Sahne, Sauce nach Wahl*, Schokoraspel ^{4B}	2.5 4.0
KUCHEN die aktuelle Kuchenauswahl findet man in der Vitrine	

KLEIN...

CHIPS JAARTN ART (GF, V MÖGLICH) frittierte Kartoffelscheiben, Salz	4.5
mit Ketchup ODER Mayo ¹ mit Ranch Dip ^{1,2} (<i>Dip aus Mayo, Schmand, Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch</i>)	je +0.6 +1.0
ARANCINI ² (GF, V MÖGLICH) frittierter Risottoball gefüllt mit Bio Mozzarella ² auf selbstgemachter Tomatensauce getoppt mit Parmesan ²	7.5
APPETITHÄPPCHEN (GF MÖGLICH, V) Aufstrich Duo: Pilz Walnuss Rilette ^{1,4B} und Oliventapenade ⁶ mit Pfannengeröstetem Brot ³ <i>mit glutenfreiem Brot +0,50€</i>	7.5

...UND FEIN

SOMMERLICHER REISNUDELSALAT (GF, V) Erdnussauce, gehobeltes frisches Gemüse (Karotten, Gurke, Paprika, Rotkohl, Frühlingszwiebel und Radieschen) abgeschmeckt mit Limette, Sojasauce ^{5B} und gerösteten Erdnüssen	11.5
CROQUE MADAME NACH JAARTN ART (GF MÖGLICH, V MÖGLICH) Grillkäsesandwich mit Pulled Pork vom Havelländer Bio Apfelschwein und karamellierte Zwiebeln zwischen zwei Scheiben Briochebrot ² , überbacken mit Gouda ¹ , Mozzarella ¹ und Bechamelsauce, getoppt mit Spiegelei und Bio Speck*	16.5
VEGETARISCH: mit gebratenen pulled Pilz und Spinat statt pulled pork und Speck	14.5
VEGAN: mit Grillgemüse, Tomaten und Tofu ^{5A} statt pulled pork, Speck und Ei	14.5
<i>mit glutenfreiem Brot +0,50€</i>	
ZITRONENRISOTTO (GF, V MÖGLICH) mit paniertem Miso Champignon ^{5A} , karamellierter Fenchel und Rotwein Schmorzwiebeln, Cashewcrumble, Balsamico Reduktion	16.5
GEFÜLLTE PUTENBRUSTROLLE (GF) Putenbrustrolle mit buttriger Polenta – Wurzelgemüse – Tomatenpestofüllung ¹ , Gemüse der Saison, cremiges Kartoffelgratin, Erbsenpüree, Crumble	18.5