



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

**SÜßER KNÖDEL MIT APFEL** (GF, V) 8.5  
selbstgemachte Vanillesauce, Vanilleeis, Sahne, Waffelcrumble, Brombeertupfen

**NE KUGEL SELBSTGEMACHTES EIS** (GF, V) je Kugel  
1.8  
Aktuelle SORTEN:  
Walnuss-Haselnussnougat | Vanille | Schoko | Kokosjoghurt-Erdbeere | Karamell

\*Optional mit:  
Schokosauce<sup>5A</sup> | Karamellsauce | Brombeersauce je 0.5  
Sahne 1.0

### KUCHEN

die aktuelle Kuchenauswahl findet man in der Vitrine

## KLEIN...

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

mit Ketchup **ODER** Mayo<sup>1</sup> je 0.5  
mit Cocktail Dip<sup>1,5</sup> (*Dip aus Mayo, Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Gürkchen*) 1.0

**PITATASCHE<sup>3</sup>** (GF MÖGLICH, V MÖGLICH) 7.5  
Currywurst vom Havelländer Apfelschwein, Tomaten-Currysauce nach Jaartn Art, Krautsalat, Champignons, Zwiebelring

**VEGAN:** mit veganen Hackbällchen

**GLUTENFREI:** mit glutenfreiem Fladenbrot +1.00€

---

(1) Senf (2) Milch/Laktose (3) Dinkel/Gluten (4) A: Sojalecithin B: Glutenfreie Sojasauce (5) Ei  
GF = glutenfrei V = vegan

## ...UND FEIN

**HERBSTSALAT** (GF, V) **12.5**  
gerösteter Kürbis, Belugalinsen, Crispy Buchweizen, Rote Bete, Blattsalat, Quinoa-Reis-Gemüsebällchen, Walnüsse, Balsamico Senf Dressing

**EXTRA:** Spiegelei +1.80€ | Haloumi +2.5€

**CROQUE MADAME NACH JAARTN ART** (GF MÖGLICH, V MÖGLICH) **16.5**  
Pulled Pork vom Havelländer Bio Apfelschwein, karamellierte Zwiebeln, Tomatensalsa zwischen zwei Scheiben Briochebrot<sup>2</sup> überbacken mit Gouda<sup>1</sup>, Mozzarella<sup>1</sup> und Bechamelsauce, getoppt mit Spiegelei und Bio Speck\*

**VEGAN:** mit Quinoa-Reis-Gemüsebällchen, Avocado Crème, Grillgemüse **15.0**

**GLUTENFREI:** mit glutenfreiem Brot +1.0€

**EXTRA:** Spiegelei +1.8€ | Haloumi +2.5€

**DJUVEC REIS JAARTN ART** (GF MÖGLICH, V) **16.5**  
gebratener Paprika-Bohnen-Gemüse-Bulgur-Reis an Spätsommerlicher Ofen-Tomatensauce, Gemüsetaler in knuspriger Panade, gerösteter Paprika-Mais, Avocado Crème

**ORIENTALISCHES RINDERRAGOUT** (GF) **19.0**  
orientalisch gewürztes Rinderragout mit Pflaumen und Lauch, Kürbis-Karotten Püree, Herzogin Kartoffeln <sup>1,3</sup>, würziger Haselnussstaub

### FÜR DEN GROßEN HUNGER GIBT ES FOLGENDE OPTIONEN:

mehr Beilagen/Gemüse +4.5

mehr Fleisch +7.5

---

(1) Laktose/Milch (2) Dinkel/Gluten (3) Ei (4) Senf (5) A: Soja B: glutenfreie Sojasauce GF = glutenfrei V = vegan

\* enthält Nitritpökelsalz