



SPEISEN
&
GETRÄNKE

ÜBER UNS

Wir servieren fein bürgerliche Speisen – im Ursprung **traditionell**, aber **modern** interpretiert und kombiniert mit internationalen Aromen.
Mal als „Junk“, mal als „Soul“ – in jedem Fall aber kulinarisch abwechslungsreich.

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.

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 definitiv 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 Märkte in den umliegenden Ortschaften.

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

Unsere Bezugsquellen sind derzeit z.B.

Fleischerei Glaser aus Baruth,

Mecklenburger Landpute aus Domsühl,

Laib und Käse Bioladen in Berlin,

Bio am Bahnhof in Königs Wusterhausen.

Biomanufaktur Havelland (Biocompany)

Wir wünschen eine schöne gemeinsame Zeit bei uns!

∞ NEU ∞

Ein Teil des Menus findet man ab sofort auch auf der Tafel im Gastraum!

Wir lassen uns mehr vom Marktangebot inspirieren und ändern auch mal spontan die Karte.

In gedruckter Form wäre das zu viel Papierabfall – daher die Tafel!

Es könnte also sein, dass es nächste Woche schon wieder was anderes zu schmausen gibt – kann, aber nicht muss.

Alle Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten. Und alles nur solange der Vorrat reicht!

JUNKy SOUL

POMMES DELUXE GF, V MÖGLICH **9.5**

handgeschnittene Pommes, doppelt frittiert mit einem Topping aus Bratwurstscheiben, Currysauce, Käsesauce², knusprigen Zwiebeln, Pepperoni, würziger Mais

VEGAN: mit veganer Käsesauce und veggie Fleischbällchen.

HERBST BURGER GF MÖGLICH*, V MÖGLICH **17.5**

pulled Pork, Cole Slaw, karamellierte Zwiebeln und Champignons, gerösteter Kürbis, Burger Sauce¹ und Käsesauce² zwischen zwei Burger Buns^{3,6}

VEGGIE: mit Bohnen Burger Pattie ODER veggie Meat **15.5**

VEGAN: wie die veggie Version aber mit veganer Käsesauce

GLUTENFREI: mit glutenfreiem Burgerbun⁶ +1.0€

EXTRAS: Spiegelei +1.8€ | Bio Speck +2.2€ | Beilagenpommes +4.0 | Ketchup +0.5€ | Mayo¹ +0.5€

Kind dabei? Gern könnt ihr Euch aus den Beilagen der Hauptgerichte (siehe Tafel im Gastraum) etwas zusammensuchen. Oder es gibt ne Portion Pommes pur mit oder ohne Currywurst/Sauce. **ab 4.0**

SÜß

APFEL BEIGNETS (GF, V) **8.5**

in Teig ausgebackene Apfelringe, sahnige Vanillecreme, Puderzucker, Schokosauce^{4A}, gebrannte Walnüsse on top

NE KUGEL SELBSTGEMACHTES EIS (GF, V) **je Kugel**

Aktuelle SORTEN:

Walnuss-Haselnussnougat^{4A} | Vanille | Schoko | Kokosjoghurt-Erdbeere | Karamell **1.8**

Optional mit:

Schokosauce^{4A} | Karamellsauce | Brombeersauce **je 0.5€**

Schlagsahne **1.0€**

KUCHEN

die aktuelle Kuchenauswahl findet man in der Vitrine