



SPEISEN
&
GETRÄNKE

ÜBER UNS

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

Essen ist für uns mehr als nur den Hunger zu stillen.
Unsere Speisen sind somit stets mit viel Liebe **selbstgemacht** und
so **saisonal, regional** und **ökologisch** vertretbar wie nur möglich.

Unser Fokus liegt auf vegan/vegetarische Gerichte.
Ein Teil des Obstes und Gemüses, stammt sogar aus **unserem Garten** –
daher auch unser Name „Das Jaartn“.
Fleisch spielt bei uns eher eine Nebenrolle, kommt aber durchaus vor.
Klassisches Schnitzel mit Pommes sucht man bei uns aber vergeblich.

Sofern wir tierische Produkte verwenden,
stammen sie zumeist aus artgerechter Haltung und/oder sind Bio.
Unsere Bezugsquellen sind derzeit z.B.
Fleischerei Glaser aus Baruth,
Mecklenburger Landpute aus Domsühl,
Biomanufaktur Havelland (Biocompany)
Biohof Turnow aus Turnow

Wir wünschen eine schöne gemeinsame Zeit!

Alle Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten. Und alles nur solange der Vorrat reicht!

*Einen Teil unseres Menus findet man hier,
einen weiteren regelmäßig wechselnden Teil auf der Tafel am Tresen.*

SNACKS

CHIPS - aber bestimmt NICHT aus der Tüte (GF, V) 4.5
selbstgeschnippelt und doppelt frittiert serviert mit Basilikum Mayonaise¹

→ für Kinder haben wir aber auch Ketchup und ganz normale Mayo da ;)

FRITTIERTE TEIGBÄLLCHEN (GF, V) 4.5
mit getrockneten Tomaten und Aioli¹

JUNK'N'SOUL

SOUL BOWL – ASIATISCH INSPIRIERT (GF, V) 14.0
lauwarme Reismudeln mit Erdnuss-Soja Dressing, Rettich und Frühlingszwiebeln,
Sesam Karotten, gemischter Blattsalat mit Gurke¹, grünes Gemüse, Pilzbällchen

VEGGIE: mit gegrilltem Halloumi² statt Pilzbällchen 14.0

OMNI: mit sweet Chili Bio Hühnchen statt Pilzbällchen 16.0

SUMMERTIME BURGER (GF möglich, V möglich) 16.5
pulled Pork vom Neulandschwein aus Gifhorn, Salatmix, frische Tomatenscheiben, gegrilltes Gemüse
(z.B. Zucchini, Aubergine, Paprika), karamellierte Zwiebeln, Mango – Mayo¹, Brioche Buns^{2,3,5}

VEGGIE: mit gegrilltem Halloumi² 14.5

VEGAN: mit veggie Meat Pattie 14.5

GLUTENFREI: mit glutenfreiem Burgerbun^{4,6} +1.0€

EXTRAS: Bio Spiegelei +1.8€ | Bio Speck* +2.0€ | Käse² +1.5

Chips +4.0 | Bio Ketchup +0.5€ | Bio Mayo¹ +0.5€

(1) Senf (2) Milch/Laktose (3) Dinkel/Gluten (4) Soja (5) Ei (6) Sesam
GF = glutenfrei V = vegan *enthält Nitritpökelsalz

SÜß

TOPFENKNÖDEL (GF MÖGLICH)	8.5
lauwarme Topfenknödelchen ^{2,5} , in Butter ² geschwenkt, in Haselnuss-Gremolata ³ gewälzt, Brombeerspiegel, Vanillesauce, Vanilleeis, Sahne	
SOFTEIS DESSERT (GF, V möglich)	7.0
Vanillesofteis, Kaffeekaramell, Schokoteig Crumble ⁵ , Schokosauce ⁴ , Sahne, geröstete Kürbiskerne	
<i>vegan – mit Waffelcrumble statt Schokoteig</i>	
NE KUGEL SELBSTGEMACHTES EIS (GF, V)	
Sorten: Vanille Walnuss Karamell Mango Stracciatella	Kugel 1.8
Optional mit: Schokosauce ^{4A} Karamellsauce Brombeersauce Zuckerstreusel	je 0.5
Schlagsahne	1.0
als Affogato	4.0
KUCHEN	
<i>die aktuelle Kuchenauswahl findet man in der Vitrine – mit veganen und glutenfreien Optionen</i>	

SUMMERDRINK SPECIALS

GIN RICKY	7.0
Gin, Limette, Sirup, Soda	
LEMON STRAWBERRY SECCO	7.0
Sekt, Zitronenlimonade, Haussirup, Erdbeere	
LEMON APEROL	7.0
Aperol, Bitter Lemon, Minze, Ingwer	