



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) **4.0**
selbstgeschnippelt und doppelt frittiert – leicht gesalzen

mit Dip je +0.5 Ketchup | Mayo¹ | Remoulade¹

ÜBERBACKENE NACHOCHIPS (GF)
mit Tomaten-Hacksauce und Käse² überbacken

SUPPE DER SAISON (GF, V) **7.0**
aktuelle Sorte bitte nachfragen

mit Brot +0.5 glutenfreies Brot +1.0

JUNK'N'SOUL

HERBSTBURGER IM NAAN BROT (GF möglich, V möglich) **16.5**
pulled Pork vom Neulandschwein aus Gifhorn, gegrillter Kürbis, Cole Slaw¹,
karamellisierte Zwiebeln & Champignons, Tomaten-Pfirsich Marmelade, Remoulade¹,
selbstgebackenes Naanbrot^{2,3}

VEGGIE: mit Backcamembert^{2,3} **14.5**

VEGAN: mit veggie Meat Pattie **14.5**

GLUTENFREI: mit glutenfreiem Naan +1.0€
mit Halloumi² statt Camembert²

EXTRAS: Bio Speielei +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

KAISERSCHMARRN⁵ (GF MÖGLICH)

8.5

mit Puderzucker bestäubt und serviert mit Pflaumenkompott und Apfelmus, Vanillesauce

APPLE CRUMBLE DESSERT (GF, V)

7.0

mit Walnüssen, selbstgemachtes Eis nach Wahl, Kaffeekekaramell, Sahne

NE KUGEL SELBSTGEMACHTES EIS (GF, V)

Sorten: Vanille | Walnuss Ahornsirup | Mango | Stracciatella

Kugel 1.8

Optional mit: Schokosauce^{4A} | Karamellsauce | Brombeersauce | Zuckerstreusel

je 0.5

Schlagsahne

1.0

als Affogato

4.0

KUCHEN

die aktuelle Kuchenauswahl findet man in der Vitrine – mit veganen und glutenfreien Optionen