



# 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!

## SNACKS

**CHIPS** - aber bestimmt NICHT aus der Tüte (GF, V) **4.0**  
selbstgeschnippelt und doppelt frittiert – leicht gesalzen

mit Dip je +0.5      Ketchup | Mayo<sup>1</sup> | Remoulade<sup>1</sup> | 2 gemischt

## SUPPENAUSWAHL

Linseneintopf<sup>6</sup> (GF, V möglich) **6.5**

Kartoffel Curry Suppe<sup>1</sup> (GF, V) **6.5**

Soljanka<sup>1</sup> mit einem Klecks Schmand<sup>2</sup> (GF) **8.5**

mit Brot +0.5      glutenfreies Brot +1.0

**KLASSISCHE KÄSESPÄTZLE** <sup>3,5</sup> (GF möglich, V möglich) **KLEIN 9.5**  
mit Bergkäse-Gouda Mix, selbstgemachte geröstete Zwiebeln, Petersilie,  
Andaliman Pfeffer **GROSS 14.5**

## JUNK'N'SOUL

**WINTERBURGER** (GF möglich, V möglich) **16.5**

pulled Pork (langsam geschmortes Schweinefleisch), Rotkohl Slaw<sup>1</sup>, Kartoffelrösti,  
karamellierte Zwiebeln mit Champignons, Barbecuesauce, Remoulade<sup>1</sup>, Brioche Bun<sup>3</sup>

**VEGGIE/VEGAN:** mit knusprigen Blumenkohl-Brokkoli Pattie **14.5**

**GLUTENFREI:** mit glutenfreiem Burger Bun<sup>4,7</sup> +1.0€ **14.5**

**EXTRAS:** Bio Spiegelei +1.8€ | Bio Speck\* +2.0€ | Käsesauce<sup>2</sup> +1.5

vegane Käsesauce +1.5 | Chips +4.0 | Bio Ketchup +0.5€ | Bio Mayo<sup>1</sup> +0.5€

**ALLES NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT**

---

(1) Senf (2) Milch/Laktose (3) Dinkel/Gluten (4) Soja (5) Ei (6) Sellerie (7) Sesam

GF = glutenfrei V = vegan

\*enthält Nitritpökelsalz

# SÜß

## KAISERSCHMARRN<sup>5</sup> (GF)

8.5

mit Puderzucker bestäubt und serviert mit selbstgemachten  
Pflaumenkompott und Apfelmus, Vanillesauce

## QUARKBÄLLCHEN<sup>2,3,5</sup> (GF möglich, V möglich)

7.0

3 Quarkbällchen mit einer Kugel selbstgemachtem Eis nach Wahl,  
Karamellsauce, Sahne, gebrannte Mandeln

nur Quarkbällchen mit Puderzucker (5 Stück)

4.0

## NE KUGEL SELBSTGEMACHTES EIS (GF, V)

Sorten: Vanille | Walnuss Ahornsirup | Mango | Stracciatella<sup>4</sup>

Kugel 1.8

Optional mit: Schokosauce<sup>4A</sup> | 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*