



SPEISEN & GETRÄNKE

ÜBER UNS

Wir servieren eine kleine feine Speisenauswahl im Bistrostil – im Ursprung **traditionell**, aber **modern** interpretiert und kulinarisch abwechslungsreich.

Bei uns wird stets alles mit viel Liebe **selbst** und so **saisonal, regional** und **ökologisch** vertretbar wie nur möglich zubereitet. Mal als „Junk“, mal als „Soul“ Food und immer mal wieder mal anders.

Unser Fokus liegt auf vegan/vegetarische Gerichte.
Fleisch spielt bei uns also nur eine Nebenrolle.
Ein Teil des Obstes und Gemüses, stammt sogar aus **unserem Garten** – daher auch unser Name „Das Jaartn“.

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 Zeit!

Alle Preise in € inklusive 7% bzw. 19% Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten.

ALLES IMMER 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 | Mayo¹ | Remoulade¹ | 2 gemischt

KARTOFFEL GEMÜSE BÄLLCHEN (GF, V möglich ohne Parmesan) **6.5**

im Teigmantel frittiert serviert mit Baked Beans und Parmesan²

-> mit gebratenen Chorizo Crumble **+2.0**

SUPPENAUSWAHL (GF, V möglich) – aktuelle Sorten bitte nachfragen

Suppe – vegetarisch/vegan **6.5**

Suppe/Eintopf mit Fleisch **8.5**

mit Brot +0.5 glutenfreies Brot +1.0

JUNK ,N' SOUL

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

langsam geschmortes Schweinefleisch (ca.150g), karamellisierte Zwiebeln & Champignons, Sriracha Schmorkohl, Kartoffelrösti, Barbecuesauce, Remoulade¹, Brioche Bun³

VEGGIE/VEGAN: mit veggie Meat Pattie **14.5**

mit glutenfreiem Burger Bun^{4,7} **+1.0€**

große Portion Fleisch (ca. 250g) **+6.0** doppelter veggie Pattie **+4.0**

CURRYWURST DELUXE (GF möglich, V möglich) **11.5**

Bio Bratwurst, selbstgemachte Currysauce, Bratkartoffeln, frittierte Pitaecken³, Zwiebelring, Senf Mayo Drizzle¹

große Portion **+6.0**

GEMÜSEWAFFEL (GF, V möglich) **14.5**

selbstgemachte herzhaftes Spinat-Kartoffel-Waffel, geröstetes Wintergemüse, Salat, Rote Bete Falafel, würzige Kichererbsen und Mais, Joghurt² und Sriracha Drizzle (scharf)

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

GF = glutenfrei V = vegan

*enthält Nitritpökelsalz

BOWLS

DIE JAARTN BOWL *(GF, V möglich)*

12.5

Baked Beans mit Paprika und Linsen, geröstetes Wintergemüse, Quinoa-Reis, Gemüsebällchen, würzige Kichererbsen und Mais, Guacamole, Nachochips, Salat

statt Gemüsebällchen mit pulled pork **+3.5**

große Portion veggie **+4.0** große Portion mit Fleisch **+6.0**

SALAT BOWL *(GF, V)*

10.5

gemischter Salat, geröstetes Wintergemüse, würzige Kichererbsen und Mais, rote Bete und Karotte, Kürbiskerne, Balsamico Senf Dressing

ALS BEILAGE

5.0

EXTRAS *(für Burger, Salat und Bowl)*

Bio Ei +1.8€ | Bio Speck* +2.0€ | Käse +1.5 | Feta² +1.5

Rote Bete Falafel +2.5 | Haloumi² +2.5 | Gemüse Bällchen +2.5

Beilagen Chips +3.0 | Bio Ketchup +0.5€ | Bio Mayo¹ +0.5€ | Remoulade¹

WECHSELGERICHT

regelmäßig wechselndes Gericht - siehe Tafel am Tresen

SÜß

KAISERSCHMARRN⁵ *(GF)*

8.5

mit Puderzucker und dazu selbstgemachtes Gartenpfirsichkompott & Vanillesauce

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN^{4A} *(GF, V)*

8.5

serviert mit Kirsch-Holunder Kompott, Schokoganache^{4A} & 1 Kugel Vanilleeis

KUCHEN

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

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

GF = glutenfrei V = vegan

*enthält Nitritpökelsalz