



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

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

**KARTOFFEL GEMÜSE BÄLLCHEN** (GF, V) 7.0  
im Teigmantel knusprig frittiert serviert auf Erbsen-Gemüse Püree<sup>6</sup>  
Bärlauch Öl und Ceasar Drizzle<sup>1</sup>

**ARANCINI<sup>2,5</sup>** (GF) 7.0  
Risotto-Champignon-Bällchen gefüllt mit MozzarellaKäse<sup>2</sup> und frittiert  
serviert mit Tomatensugo und Parmesan<sup>2</sup>

mit Beilagensalat +5.0

## SÜß

**KAISERSCHMARRN<sup>5</sup>** (GF) 8.9  
*dieser Nachtisch wird frisch zubereitet und dauert daher einen Moment*  
mit Puderzucker, selbstgemachtes Gartenpfirsichkompott & Vanillesauce

**SELBSTGEMACHTES EIS** (GF, V) je 2.0  
aktuelle Sorten bitte nachfragen

Toppings:              Sahne +1.0              Knusperwaffel +0.2              Streusel +0.2

Sauce je + 0.5              Schokosauce<sup>4A</sup> | Karamellsauce | Brombeersauce

Drops je +1.0              Eierlikör | Bailys

## **KUCHEN**

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

---

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

GF = glutenfrei V = vegan

\*enthält Nitritpökelsalz

## JUNK ,N' SOUL

**JAARTN SANDWICH** (GF möglich, V möglich) **16.9**

geschmortes Schweineschulter, gerösteter Spargel, Bechamelsauce<sup>1</sup>, frische Tomate, grüner Salat mit Ceasar Dressing<sup>1</sup>, leicht geröstetes Brioche Brot<sup>3</sup>

**VEGGIE:** mit Crispy Haloumi<sup>2</sup>      **VEGAN:** mit veggie Meat Pattie **je 14.9**

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

### **EXTRAS**

Bio Ei +1.8€ | Bio Schinken-Speck\* +2.0€ | Käse<sup>2</sup> +1.5

Beilagen Chips +3.0 | Bio Ketchup +0.5€ | Bio Mayo<sup>1</sup> +0.5€ | Bio Remoulade<sup>1</sup>

**CURRYWURST DELUXE** (GF, V möglich) **11.9**

Bio Bratwurst, selbstgemachte Currysauce, Ceasar Drizzle<sup>1</sup>  
auf Kartoffelwaffel mit Crunchy Topping und Zwiebelringen

für Kids: nur Bratwurst mit Currysauce oder Ketchup plus Brot<sup>3</sup> **6.0**

mit Chips oder Bio Pommes **8.5**

**HERZHAFTE SPINATWAFFEL** (GF, V möglich) **14.9**

mit geröstetem Gemüse, Salat mit Balsamico Senf Dressing<sup>1</sup>, Gemüsebällchen, würzige Kichererbsen, Ceasar Drizzle<sup>1</sup> und Sweet Chili Drizzle, Pastinakencrunch

-> statt Gemüsebällchen auch mit crispy Haloumi<sup>2</sup> möglich

## WELTKÜCHE

*Gutes Essen gibt es überall auf der Welt.*

*Daher kochen wir fortan jede Woche ein anderes Gericht aus einer anderen Gegend.*

*Mal kennt man es vielleicht, mal glaubt man es zu kennen und mal wird es etwas Neues sein.*

- Was es diese Woche gibt, steht auf dem Extrazettel -

---

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

GF = glutenfrei V = vegan

\*enthält Nitritpökelsalz