



Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen

Alle Speisen und Getränke sind vegan

*Bezahlungsmöglichkeiten:
Bar / EC / Kreditkarten*

*Alle Preise in EURO incl. MwSt
Stand: 01.06.2023*

www.vaust.berlin

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Monatsmenü

Grüne Gazpacho 10,50
Fenchelsalat, eingekochte Senfsaat und Croutons

Junger geräucherter Spitzkohl 18,50
*Brandy-Soße, geschmorte grüne Paprika,
Hirserisotto, Salzzitronencreme
und dehydrierter Sellerie*

Kandierte Erdbeeren 10,50
*Erdbeersalat,
Erdbeer-Kakaobutter-Emulsion,
Matcha-Spongecake und Rosé-Baiser*

Menüpreis

34,-

Gänge können auch einzeln bestellt werden

Vorspeisen

Vesperplatte 14,-

getrocknete Paprika-Knoblauch-Vurst, Beete-Vurst, Thymian-Frischkäse, eingelegtes Gemüse, Apfel-Zwiebel-Schmalz, Remoulade und frischem Brot

Spinat-Salat 8,50

mit Sesam-Dressing, gerösteten Kartoffeln, getrockneten Tomaten und gepickelten Radieschen

Maultäschchen 9,50

gefüllt mit gegrillter Aubergine auf bunten Kirschtomaten mit Kräuteröl

Panisse 6,-

Kichererbsen-Pommes mit Trüffel-Mayo

Currywurst 7,-

*Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst
mit Curry-Ketchup und Schmorzwiebeln
(optional zusätzliche mit hausgemachter, scharfer Habanero-Sauce)*

Hauptspeisen

Miso-Spätzle

14,-

*gebratene Knöpfle-Spätzle in cremiger
Miso-Cashew-Soße, mit Miso-Zitronen-Creme,
Petersilie und gerösteten Schalotten*

Kurzgebratene Spargelköpfe

18,-

*mit Schälerbsen-Falafel, Estragon-Kartoffeln,
Spargelcreme und Kräuteröl*

Gebratener Seitanschinken

17,50

*auf Feigen-Senf-Soße mit Zucchini-
Serviettenknödel und Krautsalat*

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen

7,-

*mit cremiger Ganache, Schokoraspeln,
Schokosauce und Sahne*

Lemoncello-Parfait

9,-

Brombeersöße und Cornflakes-Beeren-Chips

Oma's Marzipantorte

10,50

*Stück Marzipantorte aus Mohnbiskuit,
weißer Schokomousse mit Marzipanbezug
und Amaretto-Sahne*

Hausgebrautes Bier

Vaust Pils

<i>Erfrischendes Pils mit einem ausgewogenen</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50</i>
<i>Hopfenaroma</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,-</i>

Vaust Dunkel

<i>Malziges Bier mit Röstaromaten</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50</i>
<i>und leichter Hopfennote</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,-</i>

Bier-Mix-Sorten

	<i>0,3l</i>	<i>3,50</i>
<i>Vaust Pils mit Sirup Limette-Minze,</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,-</i>
<i>Mango-Chili, oder als Alster mit Zitrone</i>		

Von anderen Brauereien

<i>Franziskaner Hefeweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,-</i>
<i>Hell oder alkoholfrei</i>		

<i>Jever Fun alkoholfreies Pilsener</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,-</i>
---	-------------	------------

<i>Berliner Kindl Weisse mit oder ohne Sirup</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,-</i>
<i>Sirup: Himbeere, Waldmeister, Limette-Minze,</i>		
<i>Mango-Chili oder Holunderblüte</i>		

Alkoholfreie Getränke

<i>Vöslauer Wasser ohne oder prickelnd</i>	0,25l	2,-
<i>Spreequell Wasser classic</i>	0,75l	5,-
<i>St. Leonhardt Wasser still oder medium</i>	1,0l	6,50
<i>Hausgemachte Limonade</i>	0,4l	4,50
<i>mit Limetten und Sprudelwasser</i>		
• <i>Limette-Minze</i> • <i>Mango-Chili</i> • <i>Grapefruit-Hibiskus</i> • <i>Ingwer-Zitronengras</i>		
<i>Fritz Kola (auch ohne Zucker)</i>	0,33l	4,-
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2l	2,50
	0,4l	4,-
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	2,-
	0,4l	3,50

Heißgetränke / Kaffee

<i>Espresso, Kaffee</i>	<i>Tasse</i>	2,50
<i>Cappuccino (mit Sojamilch)</i>	<i>Tasse</i>	3,50
<i>Tee nach der Teekarte fragen</i>	<i>Glas</i>	3,-
<i>Heiße Schokolade (mit Sojamilch)</i>	<i>Glas</i>	4,-
<i>Eiskaffee mit Kugel Vanilleeis</i>	<i>Glas</i>	6,50

Weißwein

Grüner Veltliner, trocken, BIO, 2021, Huber	0,1ℓ	4,50
<i>Grüngelb, Duft nach Apfel und Cassis, schönes Frucht-Säure Spiel</i>	0,2ℓ	7,50
	Fl. 1,0ℓ	32,-

Marqués de Cáceres blanco Viura, trocken 2021	0,1ℓ	4,50
<i>Aroma nach Stachelbeere, Heu weiße Johannisbeere</i>	0,2ℓ	7,50
	Fl. 0,75ℓ	24,-

Rosé-Wein

Marqués de Cáceres Rioja rosado trocken, 2021	0,1ℓ	4,50
<i>Fruchtig, beerig</i>	0,2ℓ	7,50
	Fl. 0,75ℓ	24,-

Rotwein

Dos Puntos tinto trocken, BIO, 2021	0,1ℓ	4,50
<i>Tiefes Kirschrot, Duft nach Heidelbeeren, Pflaumen und Pfeilchen, rund und saftig</i>	0,2ℓ	7,50
	Fl. 0,75ℓ	24,-

Spätburgunder „Halbstück“ trocken, 2016, Prieur	0,1ℓ	5,-
<i>reife, würzige Spannung, 3 Jahre Holzfassreife</i>	0,2ℓ	8,-
	Fl. 0,75ℓ	26,-

Wein-Schorlen

<i>Weißwein Schorle mit Limetten-Minz-Sirup</i>	0,2l	6,-
<i>Weißwein Schorle pur</i>	0,2l	4,50
<i>Rosé-Schorle mit Holunderblütensirup</i>	0,2l	6,-

Prosecco

<i>La Gioiosa Frizzante Blanco</i>	0,1l	3,-
	0,75l	17,-

Cocktails

<i>Hugo</i>	7,-
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudel, Minze, Limetten</i>	
<i>Aperol Spritz</i>	7,50
<i>Prosecco, Aperol, Sprudel</i>	
<i>Himbeer Daiquiri</i>	8,50
<i>Himbeer-, Limette-Minz-Sirup, Rum</i>	

Gin

Gin Tonic

9,-

Tanqueray Gin 5cl, Schweppes Tonic 0,2l, Eis, Limettenviertel

Digestif

<i>Williams Christbirnen Pircher 42%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Mirabelle Obstbrand Pircher 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Zwetschgenwasser Schladerer 42%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Haselnussspirituose Pircher 30 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Jägermeister Kräuterlikör 35 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Averna Kräuter-Bitterlikör 29%</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Jameson Irish Whiskey 40%</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,-</i>

