

Vaust WEINBAR

BRAUEREIGASTSTÄTTE

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: 01.03.2023*

www.vaust.berlin

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Monatsmenü

Karotten-Tartar 10,50

*mit Zitronencreme, Lavendelgel, Dill
und Schwarzer Sesam-Chips*

Erbsen-Meerrettich-Minischnitzel 18,-

*mit Brandy-Verjus-Sauce, gebratener Pak Choi,
Zwiebelcreme und Pastinakenpüree*

Estragon Panna Cotta 10,50

*mit pochierter Williams Birne,
Estragon Glas und Zitronengras-Gel*

Menüpreis

34,-

Gänge können auch einzeln bestellt werden

Vorspeisen

Vesperplatte 13,-

Verschiedene hausgemachte Soja-/Seitan-Würste, Apfel-Zwiebel-Schmalz, Majoran-Creme, `Eier`-Salat, Cornichons, grüne Sauce und frischem Brot

Feldsalat 8,50

mit Kartoffeldressing, Wacholder Walnüssen, Brotchips und frischem Apfel

Gewickelte Maultäschchen 9,-

mit Kartoffel-Sauerkraut-Füllung in Gemüse-Consommé und Rauchöl

Tagessuppe 5,50

serviert im Suppentäschen

Zur Begrüßung reichen wir ein Brotkorb mit Gewürzöl und Gewürzsalz

Snacks

Panisse

6,-

Kichererbsen-Pommes mit Trüffel-Mayo

Currywurst

6,50

Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst

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

„Eier“salat

5,50

*mit Tomate, Gurke, Radieschen,
Kräuterdip und Brotkorb*

Hauptspeisen

Miso-Spätzle

13,-

gebratene Knöpfle-Spätzle in cremiger Miso-Cashew-Soße, mit Kerbelpesto, Schalotten süß-sauer und geknuspert

Tempeh-Klopse Königsberger Art

16,50

Klopse aus Tempeh und Champignons in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln und süß-saurer Bete

Kohlroulade

18,50

mit Topinambur-Lauch-Füllung, Vichy-Karotten, Kartoffel-Zwiebelstampf, geschmortem Apfel und Bratensoße

Dessert

<i>Dunkler Schokoladenkuchen</i>	6,-
<i>mit cremiger Ganache, Schokoraseln, Schokosauce und Sahne</i>	
<i>Himbeer-Parfait</i>	9,-
<i>mit weißer Schokoladensauce und Zitronen- Streuseln</i>	
<i>Oma's Marzipantorte</i>	10,50
<i>Stück Marzipantorte aus Mohnbiskuit, weißer Schokomousse mit Marzipanbezug und Amaretto-Sahne</i>	

Hausgebrautes Bier

Vaust Pils

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

Vaust Dunkel

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

Bier-Mix-Sorten

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

Von anderen Brauereien

<i>Franziskaner Hefeweizen</i>	0,5l	5,-
--------------------------------	------	-----

Hell oder alkoholfrei

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

<i>Berliner Kindl Weisse mit oder ohne Sirup</i>	0,33l	4,-
--	-------	-----

Sirup: Himbeere, Waldmeister, Limette-Minze, Mango-Chili oder Holunderblüte

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>		
<ul style="list-style-type: none">• <i>Limette-Minze</i>• <i>Mango-Chili</i>• <i>Grapefruit-Hibiskus</i>• <i>Kräuterlimonade</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

<i>Espresso, Kaffee, Americano</i>	<i>Tasse</i>	2,50
<i>Cappuccino (mit Sojamilch)</i>	<i>Tasse</i>	3,50
<i>Latte Macchiato (mit Sojamilch)</i>	<i>Glas</i>	4,-
<i>Tee verschiedene Sorten im Beutel (Bio)</i>	<i>Glas</i>	3,-
<i>Heiße Schokolade (mit Sojamilch)</i>	<i>Glas</i>	4,-

Weißwein

Grüner Veltliner , trocken, BIO, 2021, Huber	0,1ℓ	4,-
Grüngelb, Duft nach Apfel und Cassis, schönes Frucht-Säure Spiel	0,2ℓ	7,-
	Fl. 1,0ℓ	32,-
Grauburgunder trocken, 2019, Prieur	0,1ℓ	4,50
grüne Banane, erfrischend und leicht	0,2ℓ	7,50
	Fl. 0,75ℓ	24,-
Riesling vom Kies Kabinett , trocken, 2019, Prieur	0,1ℓ	4,50
vielschichtige Mineralität	0,2ℓ	7,50
	Fl. 0,75ℓ	24,-

Rosé-Wein

Mesta rosado trocken, 2021	0,1ℓ	4,50
Fruchtig, beerig, aus Tempranillo-Trauben	0,2ℓ	7,50
	Fl. 0,75ℓ	24,-

Rotwein

Dos Puntos tinto trocken, BIO, 2021	0,1ℓ	4,50
Tiefes Kirschrot, Duft nach Heidelbeeren, Pflaumen und Pfeilchen, rund und saftig	0,2ℓ	7,50
	Fl. 0,75ℓ	24,-
Spätburgunder „Halbstück“ trocken, 2016, Prieur	0,1ℓ	5,-
reife, würzige Spannung, 3 Jahre Holzfassreife	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>	7,00
<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>	

Digestif

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

