

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: 01.05.2023*

www.vaust.berlin

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Monatsmenü

Spargel-Ceviche 10,50
mit Gurke, Staudensellerie,
pinken Zwiebeln und Koriandercreme

Gedünstete Mairübchen 18,50
mit gebratenen Zuckerschoten, Baby-Mais,
Sherry-Sauce, helle Gemüse-Mousseline,
gepickelten Karotten, Mais-Sand
und Dill-Gremolata

Pochierter Rhabarber 10,50
mit halbgefrorener Rhabarber-Keks-Masse,
Rosen-Hibiskus-Milch und Reismehlcrumble

Menüpreis

34,-

Gänge können auch einzeln bestellt werden

Vorspeisen

Vesperplatte	14,-
<i>getrocknete Paprika-Knoblauch-Vurst, Beete-Vurst, Thymian-Frischkäse, eingelegtes Gemüse, Apfel-Zwiebel-Schmalz, Remoulade und frischem Brot</i>	
Spinat-Salat	8,50
<i>mit Sesam-Dressing, gerösteten Kartoffeln, getrockneten Tomaten und gepickelten Radieschen</i>	
Gewickelte Maultäschchen	9,50
<i>mit Bärlauch-Füllung, mit Karottenconsommé, eingelegter grüner Spargel, Aioli von schwarzem Knoblauch und Kartoffelcrunch</i>	
Panisse	6,-
<i>Kichererbsen-Pommes mit Trüffel-Mayo</i>	
Currywurst	7,-
<i>Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst mit Curry-Ketchup und Schmorzwiebeln (optional zusätzliche mit hausgemachter, scharfer Habanero-Sauce)</i>	

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*

Blumenkohl-Buffalo-Wings 17,-

*auf Pfannenbrot mit Bohnenpüree, Kräutersalat,
Topinambur Chips, gepickelte Schalotten und
fermentierte Paprika-Knoblauch-Soße*

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen 6,-

*mit cremiger Ganache, Schokoraspeln,
Schokosauce und Sahne*

Himbeer-Parfait 9,-

*mit weißer Schokoladensoße und Zitronen-
Streuseln*

Oma's Marzipantorte 10,50

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

Hausgebrautes Bier

Vaust Pils

Erfrischendes Pils mit einem ausgewogenen Hopfenaroma 0,3l 3,50
0,5l 5,-

Vaust Dunkel

Malziges Bier mit Röstaromaten und leichter Hopfennote 0,3l 3,50
0,5l 5,-

Bier-Mix-Sorten

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

Von anderen Brauereien

Franziskaner Hefeweizen 0,5l 5,-
Hell oder alkoholfrei

Jever Fun alkoholfreies Pilsener 0,5l 5,-

Berliner Kindl Weisse mit oder ohne Sirup 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>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

<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,-

Weißwein

Grüner Veltliner , trocken, BIO, 2021, Huber	0,1ℓ	4,50
Grüngelb, Duft nach Apfel und Cassis, schönes Frucht-Säure Spiel	0,2ℓ	7,50
	Fl. 1,0ℓ	32,-
Riesling vom Kies Kabinett , trocken, 2019, Prieur	0,1ℓ	4,50
vielschichtige Mineralität	0,2ℓ	7,50
	Fl. 0,75ℓ	24,-
Spätburgunder Blanc de noir trocken, 2021, Prieur	0,1ℓ	4,50
feinsinniger Burgunderschmelz	0,2ℓ	7,50
	Fl. 0,75ℓ	24,-

Rosé-Wein

Marqués de Cáceres Rioja rosado trocken, 2021	0,1ℓ	4,50
Fruchtig, beerig	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,-
<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>

