



Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 17 Uhr bis 22 Uhr

Sonntagsbrunch von 10 Uhr bis 15 Uhr

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: 01.11.2023*

www.vaust.berlin

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Menü

Wildreissalat

*Feta, gebackene Bete, Walnuss
und Feldsalatschaum*

Perlgraupenrisotto

*(nur im 4 und 5 Gang)
mit Radicchio
und Sellerie-Petersilienstaub*

Hochzeitssuppe

*(nur im 5 Gang)
eingelegtes Gemüse, Zwiebel-Öl und Backerbsen*

Kartoffelklöße halb und halb

*mit Pflaumenfüllung, Steinpilzbrösel,
winterliche Jus und Apfelrotkohl*

Süße Piroggen

*mit Heidelbeerfüllung
auf Cashew-Ricotta und Zimt-Karamell*

nur als Menü bestellbar

5-Gänge: 50,00 €

4-Gänge: 43,00 €

3-Gänge: 34,00 €

Vorspeisen

Vesperplatte	14,-
<i>getrocknete Paprika-Knoblauch-Vurst, Beete-Vurst, Senfcreme, eingelegtes Gemüse, Apfel-Zwiebel-Schmalz, Remoulade und frischem Brot</i>	
Feldsalat	9,-
<i>mit Himbeerdressing, gebackener Bete, Linsen-Cashew-„Feta“ und geröstete Walnüsse</i>	
Panisse	6,50
<i>Kichererbsen-Pommes mit Trüffel-Mayo</i>	
Currywurst	7,-
<i>Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst mit Curry-Ketchup und Schmorzwiebeln (optional zusätzlich mit hausgemachter, scharfer Habanero-Sauce)</i>	
Pilz-Tartar	10,50
<i>Champignons und Shiitake mit geknusperten Kapern, Kräutersalat, und Sauerteigcracker</i>	

Hauptspeisen

<i>Lasagne alla Bolognese</i>	16,-
<i>Sonnenblumenkernbolognese, Béchamelsauce, grüne Oliven-, „Parmesan“</i>	
<i>Seitan-Sauerbraten</i>	18,-
<i>mit Bratensauce, Klöße halb und halb, Apfel-Rotkohl</i>	
<i>Wirsingroulade</i>	18,50
<i>Tempeh-Linsen-Füllung, Ingwer-Jus, gebackene Kürbisspalten und Apfel-Kartoffel-Püree</i>	

Dessert

<i>Dunkler Schokoladenkuchen</i>	7,-
<i>mit cremiger Ganache, Schokoraseln, Schokosauce und Sahne</i>	
<i>Rosmarin-Parfait</i>	9,-
<i>mit gebackener Birne und Karamell-Popcorn</i>	
<i>Marzipantorte</i>	10,50
<i>Stück Marzipantorte aus Mohnbiskuit, weißer Schokomousse mit Marzipanbezug und Amaretto-Sahne</i>	
<i>Lavendel-Panna Cotta</i>	10,50
<i>mit Pflaumen-Gel und Hibiskus-Baiser</i>	

Hausgebrautes Bier

Vaust Pils

<i>Erfrischendes Pils mit</i>	0,3l	4,-
<i>einem ausgewogenen Hopfenaroma</i>	0,5l	5,50

Vaust Dunkel

<i>Malziges Bier mit Röstaromaten</i>	0,3l	4,-
<i>und leichter Hopfennote</i>	0,5l	5,50

Bier-Mix-Sorten

<i>Vaust Pils mit Sirup Limette-Minze,</i>	0,3l	4,-
<i>Mango-Chili, oder als Alster mit Zitrone</i>	0,5l	5,50

Von anderen Brauereien

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

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

<i>Berliner Kindl Weisse mit oder ohne Sirup</i>	0,33l	4,50
<i>Sirup: Himbeere, Waldmeister, Limette-Minze,</i>		
<i>Mango-Chili oder Holunderblüte</i>		

Alkoholfreie Getränke

<i>Vöslauer Wasser ohne oder prickelnd</i>	<i>0,25l</i>	<i>2,50</i>
<i>Spreequell Wasser classic</i>	<i>0,75l</i>	<i>5,50</i>
<i>St. Leonhardt Wasser still oder medium</i>	<i>1,0l</i>	<i>7,-</i>
<i>Hausgemachte Limonade</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50</i>
<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>	<i>0,33l</i>	<i>4,-</i>
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,50</i>
	<i>0,4l</i>	<i>4,-</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,-</i>
	<i>0,4l</i>	<i>3,50</i>

Heißgetränke / Kaffee

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

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	8,-
	Fl. 1,0l	35,-

Blanc de noir, trocken 2021, Prieur	0,1l	4,50
<i>feinsinniger Burgunderschmelz</i>	0,2l	8,-
	Fl. 0,75l	25,-

Cabernet blanc, trocken 2022, Prieur	0,1l	4,50
<i>exotische Frucht, frisch, lebendig</i>	0,2l	8,-
	Fl. 0,75l	25,-

Rosé-Wein

Marqués de Cáceres Rioja rosado trocken, 2021	0,1l	4,50
<i>Fruchtig, beerig</i>	0,2l	8,-
	Fl. 0,75l	25,-

Rotwein

Dos Puntos tinto trocken, BIO, 2022	0,1l	4,50
<i>Tiefes Kirschrot, Duft nach Heidelbeeren, Pflaumen und Veilchen, rund und saftig</i>	0,2l	8,-
	Fl. 0,75l	25,-

Spätburgunder „Halbstück“ trocken, 2016, Prieur	0,1l	5,-
<i>reife, würzige Spannung, 3 Jahre Holzfassreife</i>	0,2l	9,-
	Fl. 0,75l	28,-

Wein-Schorlen

<i>Weißwein Schorle mit Limetten-Minz-Sirup</i>	0,2l	7,-
<i>Weißwein Schorle pur</i>	0,2l	5,50
<i>Rosé-Schorle mit Holunderblütensirup</i>	0,2l	6,-
<i>Roséwein Schorle pur</i>	0,2l	5,50

Prosecco

<i>La Gioiosa Frizzante Blanco</i>	0,1l	4,-
	0,75l	20,-

Cocktails

<i>Hugo</i>	7,50
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudel, Minze, Limetten</i>	
<i>Aperol Spritz</i>	8,50
<i>Prosecco, Aperol, Sprudel</i>	
<i>Himbeer Daiquiri</i>	9,-
<i>Himbeer-, Limette-Minz-Sirup, Rum</i>	

Gin

Gin Tonic

9,-

Tanqueray Gin 5cl, Schweppes Tonic 0,2l, Eis, Limettenviertel
Auch alkoholfrei möglich mit Tanqueray Gin 0,0%

Digestif

<i>Williams Christbirnen Pircher 42%</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,-</i>
<i>Mirabelle Obstbrand Pircher 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,-</i>
<i>Zwetschgenwasser Schladerer 42%</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,-</i>
<i>Haselnussspirituose Pircher 30 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,-</i>
<i>Jägermeister Kräuterlikör 35 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,-</i>
<i>Averna Kräuter-Bitterlikör 29%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,-</i>
<i>Jameson Irish Whiskey 40%</i>	<i>4 cl</i>	<i>8,-</i>

