



Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 17 Uhr bis 22 Uhr

Wir freuen uns,
Sie bei uns begrüßen zu dürfen



Bezahlungsmöglichkeiten:
Wenn möglich bitte Bar oder EC (Giro)
Auch möglich: Kreditkarten

Alle Preise in EURO incl. MwSt.

Stand: 01.08.2024

www.vaust.berlin

Über positive Bewertungen
bei Google freuen wir uns auch sehr:



Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Menü

Tomate- „Mozzarella“

Cashew-Mozzarella, Tomate,
Basilikum, Pumpernickel

Erbsen-Minze-Kaltschale

Erbse, Minze, Sojajoghurt

Gnocchi

Gnocchi, Hefesauce, Rucola

Radicchio / Sellerie / Pilze

Radicchio, Jackfrucht,
Pilze, Kerne

Gin-Tonic

Gin, Tonic, Wacholder,
Zitrone, Gurke

5-Gänge: 55,00 €

4-Gänge: 47,00 €

3-Gänge: 39,00 €

Vorspeisen

Kleine Brotzeit	8,-
Apfel-Zwiebel-Schmalz, eingelegtes Gemüse und frischem Brot	
Lollo Rosso	9,-
Lollo Rosso mit Tofu und Granatapfel an Orangenvinaigrette	
Panisse	7,-
Kichererbsen-Pommes mit Zitrone-Thymian-Aioli	
Currywurst	7,50
Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst mit Curry-Ketchup und Schmorzwiebeln (optional zusätzlich mit hausgemachter, scharfer Habanero-Sauce)	
Tomate- „Mozzarella“	10,-
Cashew-Mozzarella mit Tomate, Basilikum und Pumpernickel	
Erbsen-Minze-Kaltschale	10,-
Erbsensuppe mit Minze und Sojajoghurt	

Hauptspeisen

Lasagne alla Bolognese 17,-

Sonnenblumenkernbolognese,
Béchamelsauce, grüne Oliven- „Parmesan“,
mit Basilikum-Oliven-Öl oder Crispy-Chili-Öl

Radicchio /Sellerie /Pilze 21,50

Radicchio gebraten mit Jackfrucht,
verschiedenen Pilzen und
Sellerie-Apfel-Püree

Rote Bete-Pilz-Seitan-Filet 23,50

mit Sellerie-Karottenpüree, Brombeerjus
und grünen Bohnen

-

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen	9,-
mit cremiger Ganache, Schokoraspeln, Schokosauce und Sahne	
Entremet	9,-
Weiße Schokolade, Kirsche, Sahne	
Gin-Tonic	9,50
Gin, Tonic, Wacholder, Zitrone und Gurke	
Lemon Tarte	10,-
Stück Zitrontarte auf Mürbeteig mit Meringue	

Hausgebrautes Bier

Vaust Pils

Erfrischendes Pils mit	0,3l	4,-
einem ausgewogenen Hopfenaroma	0,5l	5,50

Vaust Dunkel

Malziges Bier mit Röstaromaten	0,3l	4,-
und leichter Hopfennote	0,5l	5,50

Bier-Mix-Sorten

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

Von anderen Brauereien

Franziskaner Hefeweizen	0,5l	5,50
--------------------------------	------	------

Hell oder alkoholfrei

Jever Fun alkoholfreies Pilsener	0,5l	5,50
---	------	------

Beck´s alkoholfreies Pilsener	0,33l	4,50
--------------------------------------	-------	------

Berliner Kindl Weisse	0,33l	4,50
------------------------------	-------	------

mit oder ohne Sirup

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

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Wasser ohne oder prickelnd	0,25l	3,-
Spreequell Wasser classic	0,75l	6,-
St. Leonhardt Wasser still oder medium	1,0l	8,-

Hausgemachte Limonade	0,4l	5,-
------------------------------	------	-----

mit Limetten und Sprudelwasser

- Limette-Minze
- Mango-Chili
- Grapefruit-Hibiskus
- Erdbeere

Fritz Kola (mit / ohne Zucker)	0,33l	4,50
--------------------------------	-------	------

Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,-
	0,4l	4,50

Apfelsaftschorle	0,2l	2,50
	0,4l	4,-

Heißgetränke / Kaffee

Espresso, Kaffee	Tasse	3,-
Cappuccino (mit Hafermilch)	Tasse	3,50
Tee - nach der Teekarte fragen	Glas	3,-
Heiße Schokolade (mit Hafermilch)	Glas	4,50

Weißwein

Grüner Veltliner , trocken, BIO, 2023, Huber	0,1l	5,-
Grüngelb, Duft nach Apfel und Cassis, schönes Frucht-Säure Spiel	0,2l	8,50
	Fl. 1,0l	35,-
Cabernet blanc , trocken 2022,	0,1l	5,-
Prieur, Pfalz	0,2l	8,50
exotische Frucht, markanter Charakter, aus ökol. Weinbau	Fl. 0,75l	25,-

Rosé-Wein

Rioja Rosé trocken, 2023,	0,1l	5,-
Marquez de Caceres	0,2l	8,50
Fruchtig, beerig	Fl. 0,75l	25,-
Spätburgunder Rosé trocken, 2022,	0,1l	5,-
Prieur, Pfalz	0,2l	8,50
Himbeere, Erdbeere, erfrischend, aus Ökol. Weinbau	Fl. 0,75l	25,-

Rotwein

Spätburgunder , trocken, 2016, Prieur, Pfalz	0,1l	5,-
Reif und würzig, 3 Jahre Holzfasreifung	0,2l	8,50
	Fl. 0,75l	25,-
Marqués de Cáceres , trocken, 2020, Torres	0,1l	5,50
Ein Rioja mit Geschmack nach roten Früchten, würzige Note	0,2l	9,-
	Fl. 0,75l	30,-
Merlot , trocken, biorebe, 2022, Italien	Fl. 0,25l	8,-
Aromen nach versch. Beeren		

Wein-Schorlen

Weißwein Schorle mit Limetten-Minz-Sirup	0,2l	7,-
Weißwein Schorle pur	0,2l	6,-
Rosé-Schorle mit Holunderblütensirup	0,2l	7,-
Roséwein Schorle pur	0,2l	6,-

Prosecco

La Gioiosa Frizzante Blanco	0,1l	5,-
	0,75l	25,-

Cocktails

Hugo		8,-
Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudel, Minze, Limetten		
Aperol Spritz		9,50
Prosecco, Aperol, Sprudel		
Himbeer Daiquiri		10,-
Himbeer-, Limette-Minz-Sirup, Rum 2cl		
Mojito		10,-
Bacardi Blanca, Limettensaft, Minze, Zucker, Soda		
Razz Mojito		10,-
Bacardi Razz, Himbeeren, Limettensaft, Minze, Zucker, Soda		

Gin

Gin Tonic

9,-

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

Eis, Limettenviertel

Auch alkoholfrei möglich mit Tanqueray Gin 0,0%

Digestif

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