



Veganes Restaurant - Brauereigaststätte

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 17 Uhr bis 22 Uhr

Alle Speisen und Getränke sind  **vegan**

Bezahlungsmöglichkeiten:

Wenn möglich bitte Bar oder EC (Giro)

Auch möglich: Kreditkarten

Alle Preise in EURO incl. MwSt.

Stand: 01.12.2024

www.vaust.berlin

Menü

Rote Bete - Mousse
mit Feldsalatgranité,
Lebkuchencrumble
und Meerrettichsauce

Blumenkohlcremesuppe
mit Sanddornsauce
und kandierten Walnüssen

Tofu „Lachs“
mit Tagliatelle und Lauchsuppe,
„Honig“-Senfsauce
und Sourcream-Espuma

Geschmorter Kohlrabi
mit Kartoffelgratin, Selleriepüree
und Rosenkohl

Miso-Karamellparfait
mit Spekulatiuscrumble
und Mandarinensauce

5-Gänge: 55,00 €

4-Gänge: 47,00 €

3-Gänge: 39,00 €

Vorspeisen

Kleine Brotzeit	10,-
Mit Apfel-Zwiebel-Schmalz, Leberwurst aus Kidneybohnen und Tofu, eingelegtem Gemüse und frischem Brot	
Feldsalat	9,-
Mit Quitten-Kartoffel-Dressing, gerösteten Kürbiskernen und Croutons	
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)	
Rote Bete - Mousse	10,-
mit Feldsalatgranité, Lebkuchencrumble und Meerrettichsauce	
Blumenkohlcremesuppe	
mit Sanddornsauce und kandierten Walnüssen	10,-

Hauptspeisen

Burger 16,-

Patty aus Haferflocken, Rote Bete und Weizen mit Grünkohl, Gewürzgurken, karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Mango-Chutney und hausgemachter „Käse“-Soße in Brioche Bun

Miso-Spätzle 17,-

Knöpfe-Spätzle in Miso-„Sahne“-Sauce, Röstzwiebeln und gepickelte Zwiebeln

Geschmorter Kohlrabi 21,50

mit Kartoffelgratin, Selleriepüree und Rosenkohl

24,50

Seitan-Rollbraten

mit Pflaumen-Rotkohl, Kartoffel-Pastinaken-Püree und Rotkohljus

-

Alle Speisen sind vegan

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen	9,-
mit cremiger Ganache, Schokoraspeln, Schokosauce und Sahne	
Kaktusfeige-Limette	9,-
Kaktusfeigen-Parfait mit Limettenjoghurt, Wacholderganache und kandierten Maulbeeren	
Miso-Karamellparfait	10,-
mit Spekulatiuscrumble und Mandarinensauce	
Lemon Tarte	10,-
Stück Zitrontarte auf Mürbeteig mit Meringue	

Alle Speisen sind vegan

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 Blue 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		
• Orange-Ingwer		
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
Glühwein - Bio 0,2 l	Becher	6,00
+ 2cl Schuss		8,50

Wein

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

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 Holzfassreifung	0,2l	8,50
	Fl. 0,75l	25,-

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,-
Jägermeister Kräuterlikör 35 %	2 cl	4,-
Averna Kräuter-Bitterlikör 29%	2 cl	4,-
Jameson Irish Whiskey 40%	4 cl	8,-

Allergie-Informationen:

Weine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite

Alle Speisen und Getränke sind vegan,

d.h. enthalten keine Laktose, Eier, Fisch, Fleisch, Krebstiere, Weichtiere

Bitte fragen Sie bei Gluten, Erdnüsse, Sesam, Soja, Sellerie, Lupinen und Senf das Personal

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Dann teilen Sie Ihr Erlebnis auf Google, TripAdvisor, HappyCow, Facebook, Instagram und helfen Sie uns neue Gäste zu empfangen

