



Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 17 Uhr bis 22 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: 01.02.2024*

www.vaust.berlin

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Menü

Pariser Kohlrabi

*In Jus gedünsteter Kohlrabi kalt
serviert auf Kohlrabi-Relish und Estragon-Creme*

Tortelloni

*Gefüllt mit geschmortem Spitzkohl
auf Miso-Sauce mit Sesamchip und Kräuteröl*

Brunnenkresse-Suppe

Kartoffelmüsli und Sour Cream

Geschmorter Lauch

*Auf pikantem Bohnenpüree, Lauch-Mayo,
gebackener Petersilienwurzel und Gremolata*

Dinkel-Madeleine

*Walnuss-Milch, Walnuss-Paste
und Blutorangengel*

nur als Menü bestellbar

5-Gänge: 55,00 €

4-Gänge: 47,00 €

3-Gänge: 39,00 €

Vorspeisen

Vesperplatte	15,-
<i>getrocknete Paprika-Knoblauch-Vurst, Schinken, 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	7,-
<i>Kichererbsen-Pommes mit Trüffel-Mayo</i>	
Currywurst	7,50
<i>Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst mit Curry-Ketchup und Schmorzwiebeln (optional zusätzlich mit hausgemachter, scharfer Habanero-Sauce)</i>	
Pariser Kohlrabi	10,50
<i>In Jus gedünsteter Kohlrabi kalt serviert auf Kohlrabi-Relish und Estragon-Creme</i>	

Hauptspeisen

Lasagne alla Bolognese 17,-

*Sonnenblumenkernbolognese, Béchamelsauce,
grüne Oliven- „Parmesan“*

Seitan-Roulade 26,-

*mit Räuchertofu-saure Gurke-Senf-Füllung,
Portweinjus, Prinzessinnenbohnen und
Rosmarinkartoffeln*

Geschmorter Lauch 21,50

*Auf pikantem Bohnenpüree, Lauch-Mayo,
gebackener Petersilienwurzel und Gremolata*

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen 8,-

*mit cremiger Ganache, Schokoraseln,
Schokosauce und Sahne*

Kaffee-Parfait 9,-

*mit Haselnuss-Crumble, Karamell-Soße und
Schokoladenraspel*

Marzipantorte 10,50

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

Dinkel-Madeleine 10,50

*Walnuss-Milch, Walnuss-Paste
und Blutorangengel*

Hausgebrautes Bier

Vaust Pils

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

Vaust Dunkel

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

Bier-Mix-Sorten

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

Von anderen Brauereien

<i>Franziskaner Hefeweizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,50</i>
--------------------------------	-------------	-------------

Hell oder alkoholfrei

<i>Jever Fun alkoholfreies Pilsener</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,50</i>
---	-------------	-------------

<i>Berliner Kindl Weisse mit oder ohne Sirup</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,50</i>
--	--------------	-------------

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

Alkoholfreie Getränke

<i>Vöslauer Wasser ohne oder prickelnd</i>	0,25l	3,-
<i>Spreequell Wasser classic</i>	0,75l	6,-
<i>St. Leonhardt Wasser still oder medium</i>	1,0l	8,-
<i>Hausgemachte Limonade</i>	0,4l	5,-
<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>Pflaume-Zimt (auch heiß / +Rum 2cl 8,-)</i>		
<i>Fritz Kola (auch ohne Zucker)</i>	0,33l	4,50
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2l	3,-
	0,4l	4,50
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	2,50
	0,4l	4,-

Heißgetränke / Kaffee

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

Weißwein

Grüner Veltliner, trocken, BIO, 2021, Huber	0,1l	5,-
<i>Grüngelb, Duft nach Apfel und Cassis, schönes Frucht-Säure Spiel</i>	0,2l	8,50
	Fl. 1,0l	35,-

Blanc de noir, trocken 2021, Prieur	0,1l	5,-
<i>feinsinniger Burgunderschmelz</i>	0,2l	8,50
	Fl. 0,75l	25,-

Cabernet blanc, trocken 2022, Prieur	0,1l	5,-
<i>exotische Frucht, frisch, lebendig</i>	0,2l	8,50
	Fl. 0,75l	25,-

Rosé-Wein

Spätburgunder Rosé trocken, 2021, Prieur	0,1l	5,-
<i>Fruchtig, beerig</i>	0,2l	8,50
	Fl. 0,75l	25,-

Rotwein

Dos Puntos tinto trocken, BIO, 2022	0,1l	5,-
<i>Tiefes Kirschrot, Duft nach Heidelbeeren, Pflaumen und Veilchen, rund und saftig</i>	0,2l	8,50
	Fl. 0,75l	25,-

Spätburgunder „Halbstück“ trocken, 2016, Prieur	0,1l	5,50
<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	6,-
<i>Rosé-Schorle mit Holunderblütensirup</i>	0,2l	7,-
<i>Roséwein Schorle pur</i>	0,2l	6,-

Prosecco

<i>La Gioiosa Frizzante Blanco</i>	0,1l	5,-
	0,75l	25,-

Cocktails

<i>Hugo</i>		8,-
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudel, Minze, Limetten</i>		
<i>Aperol Spritz</i>		9,50
<i>Prosecco, Aperol, Sprudel</i>		
<i>Himbeer Daiquiri</i>		10,-
<i>Himbeer-, Limette-Minz-Sirup, Rum 2cl</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>

