



*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: 01.01.2024*

*[www.vaust.berlin](http://www.vaust.berlin)*

*Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste*

# *Menü*

## *Faux Gras*

*aus Sonnenblumenkernen und Linsen  
mit Topinambur-Chips, getrocknete Aprikose  
und Pfefferbeeren*

## *Ravioli*

*(nur im 4 und 5 Gang)  
mit Tomaten-Cashew-Füllung in Salbei-Butter*

## *Blumenkohlcremesuppe*

*(nur im 4 und 5 Gang)  
mit Buchweizen und Kräutercreme*

## *Kräuterseitling*

*und Butternut-Püree mit Rosenkohl, Hirsetaler und  
Thymian-Zitronen-Aioli*

## *Ingwer-Schokoladen-Mousse*

*Blätterteig, Mandarinen-Soße, Kürbiskernkrokant*

*nur als Menü bestellbar*

*5-Gänge: 55,00 €*

*4-Gänge: 47,00 €*

*3-Gänge: 39,00 €*

# Vorspeisen

<b>Vesperplatte</b>	15,-
<i>getrocknete Paprika-Knoblauch-Vurst, Schinken, Senfcreme, eingelegtes Gemüse, Apfel-Zwiebel-Schmalz, Remoulade und frischem Brot</i>	
<b>Feldsalat</b>	9,-
<i>mit Himbeerdressing, gebackener Bete, Linsen-Cashew-„Feta“ und geröstete Walnüsse</i>	
<b>Panisse</b>	7,-
<i>Kichererbsen-Pommes mit Trüffel-Mayo</i>	
<b>Currywurst</b>	7,50
<i>Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst mit Curry-Ketchup und Schmorzwiebeln (optional zusätzlich mit hausgemachter, scharfer Habanero-Sauce)</i>	
<b>Faux Gras</b>	10,50
<i>aus Sonnenblumenkernen und Linsen mit Topinambur-Chips, getrockneten Aprikose und pinkem Pfeffer</i>	

# *Hauptspeisen*

<i>Lasagne alla Bolognese</i>	17,-
<i>Sonnenblumenkernbolognese, Béchamelsauce, grüne Oliven- „Parmesan“</i>	
<i>Seitan-Sauerbraten</i>	20,-
<i>mit Bratensauce, Grünkohl und Serviettenknödel</i>	
<i>Kräuterseitling</i>	21,50
<i>und Butternut-Püree mit Rosenkohl, Hirsetaler Thymian-Zitronen-Aioli</i>	

# Dessert

- Dunkler Schokoladenkuchen*** 8,-  
*mit cremiger Ganache, Schokoraspehn,  
Schokosauce und Sahne*
- Kaffee-Parfait*** 9,-  
*mit Haselnuss-Soße, Karamell-Crumble und  
Schokoladenraspel*
- Marzipantorte*** 10,50  
*Stück Marzipantorte aus Mohnbiskuit,  
weißer Schokomousse mit Marzipanbezug  
und Amaretto-Sahne*
- Ingwer-Schokoladen-Mousse*** 10,50  
*Blätterteig, Mandarinen-Soße, Kürbiskernkrokant*

# *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>
<i>Hell oder alkoholfrei</i>		

<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>
<i>Sirup: Himbeere, Waldmeister, Limette-Minze,</i>		
<i>Mango-Chili oder Holunderblüte</i>		

## *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"><li>• <i>Limette-Minze</i></li><li>• <i>Mango-Chili</i></li><li>• <i>Grapefruit-Hibiskus</i></li><li>• <i>Ingwer-Zitronengras</i></li><li>• <i>Pflaume-Zimt (auch heiß / +Rum 2cl 8,-)</i></li></ul>		
<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

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

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

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

## Rosé-Wein

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

## Rotwein

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

<b>Spätburgunder „Halbstück“ trocken, 2016, Prieur</b>	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>

