



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

Alle Preise in EURO incl. MwSt.

Stand: 01.07.2024

www.vaust.berlin

Über positive Bewertungen
bei Google freuen wir uns auch sehr:



Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Menü

Joghurt / Gurke / Kopfsalat

Joghurtcreme mit Zitronengel, Gurke, Kopfsalat-Granité und Thymiancrackern

Kräuter / Kresse / Chicorée - Suppe

Kalte Kräutersuppe mit Chicoréesalat und Gartenkresse

Ravioli Kürbis / Salbei / Wildkräuter

Kürbisravioli an Salbeibutter, Tomaten und Wildkräutersalat

Beete-Pilze-Seitan / Pfifferlinge / Brombeere

Beete-Pilze-Seitansteak mit Sellerie-Karottenpüree, Brombeerjus und gebratenen Pfifferlingen

Erdbeere / Basilikum / Prosecco

Erdbeercreme mit Erdbeersalat und Prosecco-Espuma

nur als Menü bestellbar

5-Gänge: 55,00 €

4-Gänge: 47,00 €

3-Gänge: 39,00 €

Vorspeisen

Kleine Brotzeit	8,-
Apfel-Zwiebel-Schmalz, eingelegtes Gemüse und frischem Brot	
Roma-Salat	9,-
in cremigem Tomaten-Kapern-Dressing, gepickelten Radieschen, eingelegte Kichererbsen 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)	
Joghurt / Gurke / Kopfsalat	10,-
Joghurtcreme mit Zitronengel, Gurke, Kopfsalat-Granite und Thymiancrackern	
Kräuter / Kresse / Chicorée - Suppe	
Kalte Kräutersuppe mit Chicoréesalat und Gartenkresse	10,-

Hauptspeisen

Lasagne alla Bolognese 17,-

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

Aubergine / Erbse 21,50

Auberginen-Püree, -Krokette und -Erde
mit Erbsenpüree, gebratenen
Zuckerschotenstreifen und Affilakresse

Seitan / Pfifferlinge / Brombeere 23,50

Seitansteak mit Sellerie-Karottenpüree,
Brombeerjus und gebratenen Pfifferlingen

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen	9,-
mit cremiger Ganache, Schokoraspeln, Schokosauce und Sahne	
Entremet	9,-
Weiße Schokolade, Kirsche, Sahne	
Erdbeere / Basilikum / Prosecco	9,50
Erdbeercrème mit Erdbeersalat und Prosecco-Espuma	
Marzipantorte	10,50
Stück Marzipantorte aus Mohnbiskuit, weißer Schokomousse mit Marzipanbezug und Amaretto-Sahne	

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

	0,3l	4,-
Vaust Pils mit Sirup Limette-Minze, 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
- Ingwer-Zitronengras
- 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, Prieur	0,1l	5,-
exotische Frucht, frisch, lebendig	0,2l	8,50
	Fl. 0,75l	25,-

Rosé-Wein

Rosé trocken , 2022, Marquez de Caceres	0,1l	5,-
Fruchtig, beerig	0,2l	8,50
	FL. 0,75l	25,-

Rotwein

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

Marqués de Cáceres , trocken, 2019, Torres	0,1l	5,50
Ein Rioja mit Geschmack nach roten Früchten, würzige Note	0,2l	9,-
	Fl. 0,75l	28,-

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		

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,-

