



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: 01.06.2024

www.vaust.berlin

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Menü

Bohne und Artischocke

Bohnen-Hummus, marinierte Bohnen,
Artischocken gebacken, Sauerteigchips
und Korianderöl

Cantaloupe-Gazpacho

Mit Reispapierbacon

Schupfnudeln

In Misosauce

mit gebackenen Tomaten
und Kräuteröl

Aubergine und Erbse

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

Rose und Beeren

Rosen-Mousse mit Beerencrumble
und zweierlei Sandbaiser

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)	
Bohne/Artischocke	10,-
Bohnen-Hummus, marinierte Bohnen, Artischocken gebacken, Sauerteigchips und Korianderöl	
Cantaloupe-Gazpacho	10,-
Mit Reispapierbacon	

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-Rollbraten 25,-

mit Karotten-Kräuter-Füllung,
Semmelknödel, Balsamico-Jus und
Mangoldgemüse

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen	9,-
mit cremiger Ganache, Schokoraspeln, Schokosauce und Sahne	
Kaffee-Parfait	9,-
mit Haselnuss-Crumble, Karamell-Soße und Schokoladenraspel	
Rose/Beeren	9,50
Rosen-Mousse mit Beerencrumble und zweierlei Sandbaiser	
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

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
---	------	------

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,-
Grünelb, 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 Früchen, 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,-

