



Veganes Restaurant - Brauereigaststätte

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag von 17 Uhr bis 22 Uhr

Alle Speisen und Getränke sind  e g a n

Bezahlungsmöglichkeiten:

Wenn möglich bitte Bar oder EC (Giro)

Auch möglich: Kreditkarten

Alle Preise in EURO incl. MwSt.

Stand: 01.03.2025

www.vaust.berlin

Menü

Vorspeise Joghurt mit Fenchel und Granny Smith
 an Rucola, Grüner Majo
 und Tapiokacracker

Suppe Weiße Bohnensuppe mit marinierten
 weißen Bohnen und Croutons

Zwischengang Artischocken an Frischkäsemousse
 und Morcheljus

Hauptgang Gebackener Topinambur
 auf Rote Bete Püree mit gebratenem
 Blattspinat und Laugencrumble

Dessert Kürbismousse mit Kürbiskernnougat
 und Mandarinenengel

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)

Vorspeisen

Carpaccio vom Kräuterseitling 10,-
Auf Chimichurri, grüne Sauce und
Wildkräutersalat

Weißer Bohnensuppe 10,-
mit marinierten weißen Bohnen und
Croutons

Joghurt 10,-
mit Fenchel und Granny Smith an Rucola,
Grüner Majo und Tapiokacracker

Burger

Patty wählbar zwischen
-Rote Bete-Hafer-Weizen 14,-
oder

-spicy Crispy Chik´n 14,-

mit Kopfsalat, Gewürzgurken,
karamellisierten Äpfeln, Röstzwiebeln,
Bärlauchpesto und Cheezysauce im
Brioche Bun

Burger mit kleiner Portion Panisse 17,-

Alle Speisen sind vegan

Hauptspeisen

Curry + Panisse 12,-

„Fastfood-Platte“ - Die leckere Kombi von der Currywurst mit den knusprigen Kichererbsen-Pommes auf einem Teller

Miso-Spätzle 17,-

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

Gebackener Topinambur 21,50

auf Rote Bete Püree mit gebratenem Blattspinat und Laugencrumble

Seitan-Rollbraten 24,50

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

Alle Speisen sind vegan

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen 9,-
mit cremiger Ganache, Schokoraspeln,
Schokosauce und Sahne

Kürbismousse 10,-
mit Kürbiskernnougat und Mandarinengel

Karotten-Açaï-Parfait 10,-
mit Hibiskus-Mousse, Baiser,
Açaï-Gel und Karottenchip

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 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
- Hopfen-Ingwer-Limette-Zitrone

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

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,-

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,-
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

