

Vaust WEINBAR

BRAUEREIGASTSTÄTTE

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: 03.08.2022*

www.vaust.berlin

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Monatsmenü

***Zuckerschoten-Salat** 9,-*
*mit Erbsensprossen in Limettendressing,
auf Pastinaken-Wasabi-Püree, Majoran-Mayo
und schwarzen Sesamchips*

***Mini-Paprika** 16,-*
*gefüllt mit Reis, auf Brandy-Velouté
mit pochierten Pfifferlingen, jungen Karotten,
Karottengrün-Emulsion und Kartoffelmüsli*

***Brombeer-Buchweizen-Törtchen** 11,-*
*Buchweizen-Biskuit
Buchweizenkrokant
und Brombeermousse*

Menüpreis

32,-

Gänge können auch einzeln bestellt werden

Vorspeisen

Vesperplatte 12,-

Verschiedene hausgemachte Soja-/Seitan-Würste, Apfel-Zwiebel-Schmalz, Majoran-Creme, `Eier`-Salat, Cornichons und frischem Brot

Gemischter Salat 8,-

Baby Leaf mit buntem Gemüse in Wacholder-Dressing mit geröstetem Buchweizen

Gebratene Maultaschen 9,-

Drei kleine Maultaschen mit Sonnenblumenkern-Füllung auf Zucchini-creme mit Limetten-Chili-Aioli und Radieschen

Tagessuppe 5,50

Serviert im Suppentäschen

Zur Begrüßung reichen wir ein Brotkorb mit Gewürzöl und Gewürzsalz

Snacks

- Panisse** 6,-
*Kichererbsen-Pommes mit Trüffel-Mayo
und Erbsensprossen*
- Currywurst** 6,-
*Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst
mit Curry-Ketchup und Schmorzwiebeln
(optional zusätzliche mit hausgemachter,
scharfer Habanero-Sauce)*
- „Eier“salat** 5,50
*Mit Tomate, Gurke, Radieschen, Kräuterdip
und Brotkorb*
- Buffalo-Blumenkohl-Wings** 8,-
mit Sour Cream und Frühlingszwiebeln

Hauptspeisen

Miso-Spätzle 13,-

gebratene Knöpfle-Spätzle in cremiger Miso-Soße, mit Kerbelpesto, Schalotten süß-sauer und geknuspert

Paprika-Schmorgemüse 14,-

mit Bohnen-Mousse, Polentaschnitte, Petersilie und Rosmarin-Nadeln

Tempeh-Schnitzel

hausgemachtes Tempeh in knuspriger Panade, mit Karotten-Kartoffelrösti, Zitrone

- und gemischtem Salat 15,-

- und Pfifferlingsrahm 19,50

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen 6,-

*mit cremiger Ganache, Schokoraspeeln,
Schokosauce und Sahne*

Johannisbeer-Parfait 7,-

*Auf Mirabellenkompott mit Puffreis und
Basilikum-Holunder-Pesto*

Oma´s Marzipantorte 10,50

*Stück Marzipantorte aus Mohnbiskuit,
weißer Schokoganache mit Marzipanbezug,
dazu Pfirsichmousse*

Hausgebrautes Bier

Vaust Pils

Erfrischendes Pils mit einem ausgewogenen Hopfenaroma 0,3l 3,50
0,5l 5,-

Vaust Dunkel

Malziges Bier mit Röstaromaten und leichter Hopfennote 0,3l 3,50
0,5l 5,-

Bier-Mix-Sorten

Vaust Pils mit Sirup Limette-Minze, Mango-Chili, oder als Alster mit Zitrone 0,3l 3,50
0,5l 5,-

Von anderen Brauereien

Franziskaner Hefeweizen 0,5l 5,-
Hell oder alkoholfrei

Lammsbräu Bio Schankbier alkoholfrei 0,5l 5,50

Berliner Kindl Weisse mit oder ohne Sirup 0,33l 4,-
Sirup: Himbeere, Waldmeister, Limette-Minze, Mango-Chili oder Holunderblüte

Alkoholfreie Getränke

<i>Vöslauer Wasser ohne oder prickelnd</i>	0,25l	2,-
<i>Spreequell Wasser classic</i>	0,75l	5,-
<i>St. Leonhardt Wasser still oder medium</i>	1,0l	6,50
<i>Hausgemachte Limonade</i>	0,4l	4,50
<i>mit Limetten und Sprudelwasser</i>		
<ul style="list-style-type: none">• <i>Limette-Minze</i>• <i>Mango-Chili</i>• <i>Hopfen-Tonic</i>• <i>Ingwer-Zitronengras</i>		
<i>Fritz Kola (auch ohne Zucker)</i>	0,33l	4,-
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,2l	2,50
	0,4l	4,-
<i>Apfelsaftschorle</i>	0,2l	2,-
	0,4l	3,50

Heißgetränke

<i>Espresso, Kaffee, Americano</i>	<i>Tasse</i>	2,50
<i>Cappuccino</i>	<i>Tasse</i>	3,50
<i>Latte Macchiato</i>	<i>Glas</i>	4,-
<i>Tee verschiedene Sorten im Beutel (Bio)</i>	<i>Glas</i>	3,-
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>Glas</i>	4,-

Verfügbare „Milch“: Alpro Soja Bio und Alpro NotMLK Hafer

Weißwein

Grüner Veltliner , trocken, BIO, 2021, Huber	0,1l	4,-
Grüngelb, Duft nach Apfel und Cassis, schönes Frucht- Säure Spiel	0,2l	7,-
	Fl. 1,0l	30,-
Viña Sol trocken, 2020, Miguel Torres	0,1l	4,50
Trauben: Garnacha/Parellada	0,2l	7,50
Aroma nach Zitrusfrüchte, Melone und Maracuja	Fl. 0,75l	23,-
Marqués de Cáceres blanco Viura , trocken 2021	0,1l	4,50
	0,2l	7,50
Aroma nach Stachelbeere, Heu weiße Johannisbeere	Fl. 0,75l	23,-

Rosé-Wein

Mesta rosado trocken, 2021	0,1l	4,50
Fruchtig, beerig, aus Tempranillo-Trauben	0,2l	7,50
	Fl. 0,75l	23,-

Rotwein

Dos Puntos tinto trocken, 2020	0,1l	4,-
Tiefes Kirschrot, Duft nach Heidelbeeren, Pflaumen und Pfeilchen, rund und saftig	0,2l	7,-
	Fl. 0,75l	22,-
Spätburgunder „Halbstück“ trocken, 2016	0,1l	4,50
Leicht gekühlt, leichte würzige Spannung	0,2l	7,50
	Fl. 0,75l	23,-

Wein-Schorlen

<i>Weißwein Schorle mit Limetten-Minz-Sirup</i>	0,2l	6,-
<i>Weißwein Schorle pur</i>	0,2l	4,50
<i>Rosé-Schorle mit Holunderblütensirup</i>	0,2l	6,-

Prosecco

<i>La Gioiosa Frizzante Blanco</i>	0,1l	3,-
	0,75l	17,-
<i>Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut</i>	0,75l	30,-

Cocktails

<i>Hugo</i>		7,00
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudel, Minze, Limetten</i>		
<i>Aperol Spritz</i>		7,50
<i>Prosecco, Aperol, Sprudel</i>		
<i>Himbeer Daiquiri</i>		8,50
<i>Himbeer-, Limette-Minz-Sirup, Rum</i>		

Digestif

<i>Williams Christbirnen Pircher 42%</i>	2 cl	4,50
<i>Mirabelle Obstbrand Pircher 40%</i>	2 cl	4,50
<i>Zwetschgenwasser Schladerer 42%</i>	2 cl	4,50
<i>Jägermeister Kräuterlikör 35 %</i>	2 cl	3,50
<i>Averna Kräuter-Bitterlikör 29%</i>	2 cl	3,50
<i>Jameson Irish Whiskey 40%</i>	4 cl	7,-

