



Alle Speisen und Getränke sind



*Unsere Öffnungszeiten:
Montag - Samstag ab 17 Uhr
Küche bis 22:30 Uhr*

*Besuchen Sie unsere Homepage
vaust.berlin*



*Bezahlungsmöglichkeiten:
BAR / EC / KREDITKARTEN*

*Alle Preise in EURO verstehen sich incl. 19 % MwSt
Stand: 31.01.2020*

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Zur Begrüßung reichen wir einen Brotkorb mit Rapskernöl und Gewürzsalz

Vorspeisen

Berliner Bio-Currywurst 5,90
Soja-Seitan-Wurst mit hausgemachtem Curry-Ketchup und Brot

Kleine Brotzeit 6,90
*hausgemachtes Apfel-Zwiebel-Schmalz aus Kokosfett
und Rapsöl, mit Brot*

Die Antipasti –aus eigener Herstellung 6,90
*Kräuterquark, schwarze und grüne Oliven mariniert in
Knoblauch-Rosmarin-Ingwer-Peperoni, Kräuterbutter mit rosa
Pfefferbeeren, dazu getrockneten Tomaten in Öl und Brot*

Salate aus Baby-Leafs, Tomaten, Chicorée klein 5,90
in Balsamico-Senf-Vinaigrette groß 8,90

Grüne Blumenkohl-Kokos-Petersiliencreme-Suppe 7,20
mit gerösteten Kokos-Hobel, Sahne und rosa Pfefferbeeren

Waldpilz-Lauch-Hafer-Risotto 9,20
*mit Trüffel-Mayonnaise auf Petersilien-Lauch-Remoulade,
gebackenem Weizen-Taco, Kräuterpesto und Schwarzkümmel*

Extras

- zusätzlicher Brotkorb 2,00
- Schälchen Oliven 2,50

Hauptspeisen

Dinkel - Tarte

10,90

mit Spinat und Röstzwiebeln auf Soja-Schmand gebacken, dazu BlueRisella, geröstete Walnüsse, Tomaten-Paprika-Salsa und ein bunter Blatt-Kräutersalat mit einer Apfel-Balsamico-Senf-Vinaigrette

Tempeh-Champignon-Schnitte

14,90

gebacken und gefüllt mit Kartoffel-Räuchertofu-Creme, Wurzelgemüse (Möhren, Schwarzwurzeln, Drillinge und Lavendel) auf Miso-Gemüse-Jus und Kräuterpesto

Handgefertigte Ravioli

15,40

gefüllt mit Grünkohl, Kartoffel und Barbecue, dazu pikantes Birnen-„Speck“-Topping, Petersilien-Pesto und „Parmesan“-Späne

Süßes und Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen

5,90

mit cremiger Ganache und Sahne

Warme Marzipan-Mandel-Creme

6,90

auf fruchtigem Bratapfel, Vanille-Joghurt, Sahne und Zimt-Apfel-Hafer-Crunch

Weitere Tagesangebote finden Sie auf der Tafel im Gastraum

Hausgebrautes Bier

*Wir brauen unsere beiden Biere selber auf der
Brauanlage der Brewbaker-Brauerei in Berlin-Moabit*

Vaust Pils

Erfrischendes Pils mit einem ausgewogenen Hopfenaroma 0,3l 3,50
0,5l 4,90

Vaust Dunkel

Malziges Bier mit Röstaromaten und leichter Hopfennote 0,3l 3,50
0,5l 4,90

Bier-Mix-Sorten

Vaust-Pils mit Sirup 0,3l 3,50
0,5l 4,90
*Limette-Minze, Mango-Chili, Saisonsirup
oder als Radler/Alster mit Zitronenlimonade*

Von anderen Brauereien

Franziskaner 0,5l 4,90
*Hefeweizen Hell, Kristallweizen oder
alkoholfreies Weizen*

Lammsbräu Bio 0,33l 4,90
*Pils alkoholfrei,
Dunkel alkoholfrei,
Glutenfreies Pils mit oder ohne Alkohol,
Aktiv-Malzbier*

Berliner Kindl Weisse 0,33l 3,90
mit oder ohne Sirup
*Sirup: Himbeere, Waldmeister, Limette-Minze,
Mango-Chili, Saisonsirup, Holunderblüte*

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|--------------|-------------|
| <i>Spreequell Wasser still oder classic</i> | <i>0,25l</i> | <i>2,20</i> |
| <i>St.Leonhardt Wasser still oder medium</i> | <i>1,0l</i> | <i>6,50</i> |
| <i>Hausgemachte Limonade mit Limetten und Sprudelwasser</i> | <i>0,4l</i> | <i>4,50</i> |
| • <i>Limette-Minze</i> | | |
| • <i>Mango-Chili</i> | | |
| • <i>Pflaume-Zimt-Sternanis</i> | | |
| <i>Fassbrause Rixdorf</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,50</i> |
| | <i>0,4l</i> | <i>4,00</i> |
| <i>Spreequell Zitronenlimo</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,60</i> |
| | <i>0,4l</i> | <i>4,10</i> |
| <i>Spreequell Orangenlimo</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,60</i> |
| | <i>0,4l</i> | <i>4,10</i> |
| <i>Vita Cola</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,60</i> |
| | <i>0,4l</i> | <i>4,10</i> |

Säfte

| | | |
|-------------------------------|-------------|-------------|
| <i>Apfel, Orange, Kirsche</i> | <i>0,2l</i> | <i>3,00</i> |
| | <i>0,4l</i> | <i>5,00</i> |
| <i>Saftschorle</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,70</i> |
| | <i>0,4l</i> | <i>4,50</i> |

Heißgetränke

| | | |
|--|--------------|-------------|
| <i>Espresso</i> | <i>Tasse</i> | <i>2,60</i> |
| <i>Espresso doppelt</i> | <i>Tasse</i> | <i>4,40</i> |
| <i>Kaffee / Americano</i> | <i>Tasse</i> | <i>2,90</i> |
| <i>Cappuccino mit Sojadrink</i> | <i>Tasse</i> | <i>4,20</i> |
| <i>Latte Macchiato mit Sojadrink</i> | <i>Glas</i> | <i>4,60</i> |
| <i>Tee verschiedene Sorten im Beutel (Bio)</i> | <i>Glas</i> | <i>3,00</i> |
| <i>Heiße Schokolade mit Sojadrink (Bio)</i> | <i>Glas</i> | <i>4,40</i> |

Wein

Weisswein

| | | | |
|---|---------------|--------|-------|
| <i>Scheurebe trocken 2018</i> | <i>Prieur</i> | 0,1l | 4,00 |
| <i>Geschmack nach Schwarze Johannisbeere und leichte Grapefruit</i> | | 0,2l | 6,60 |
| | | 0,75 l | 21,00 |
| <i>Chardonnay Kabinett 2017</i> | <i>Prieur</i> | 0,1l | 4,20 |
| <i>Harmonisch und mild, Zitrusaromen</i> | | 0,2l | 6,90 |
| | | 0,75 l | 23,00 |

Roséwein

| | | | |
|--|--------------|---------|-------|
| <i>Rosé trocken BIO 2017</i> | <i>Faust</i> | 0,1l | 4,00 |
| <i>Frisch, leicht mit feiner Säure, schönes Fruchtbukett mit Erdbeeraromatik</i> | | 0,2l | 6,60 |
| | | Fl. 1 l | 30,00 |

Rotwein

| | | | |
|--|---------------|----------|-------|
| <i>Trollinger mit Lemberger trocken 2016</i> | <i>Golter</i> | 0,1l | 3,80 |
| <i>Komplexer Körper, leichte Gerbstoffe, Brombeernote</i> | | 0,2l | 6,40 |
| | | Fl. 1 l | 29,00 |
| <i>Dos Puntos Tinto Organic trocken BIO 2018</i> | | 0,1l | 4,20 |
| <i>Geschmack nach Schwarzkirsche und blauer Pflaume, weiche Tannine</i> | | 0,2l | 6,90 |
| | | Fl. 0,75 | 23,00 |
| <i>Spätburgunder BIO 2017</i> | <i>Faust</i> | 0,1l | 4,20 |
| <i>Beerendaromen, dezente Säure und klare, nicht zu harte Gerbstoffe</i> | | 0,2l | 6,90 |
| | | Fl. 1l | 32,00 |

| | | | |
|--|----------------------------------|------|------|
| <i>Rosé-Schorle mit Holunderblütensirup</i> | | 0,2l | 5,50 |
| <i>Weisswein-Schorle mit Limetten-Minz-Sirup</i> | | 0,2l | 6,90 |
| <i>Hugo (Prosecco-Cocktail mit Holundersirup, Wasser, Minze, Limetten)</i> | | 0,2l | 6,50 |
| <i>Aperol 15 % Spritz</i> | <i>Prosecco, Aperol, Sprudel</i> | 0,2l | 7,50 |

Prickelndes

Prosecco

| | | |
|---|-------|-------|
| <i>La Gioiosa Frizzante Blanco</i> | 0,1l | 2,90 |
| <i>Frisch und lebhaft am Gaumen, mittelkräftig mit angenehm aromatischer Nachhaltigkeit</i> | 0,75l | 17,00 |
| <i>Villa Maria Carla BIO</i> | | |
| <i>Erfrischend, anregend und feinaromatisch mit Noten von herbem Apfel</i> | 0,75l | 25,00 |

Alkoholisches

| | | |
|---|------|------|
| <i>Baileys Almond on ice 13%</i> | 4 cl | 7,00 |
| <i>Haselnussspirituose Pircher 30 %</i> | 2 cl | 4,50 |
| <i>Williams Christbirnen Pircher 42%</i> | 2 cl | 4,50 |
| <i>Mirabelle Obstbrand Pircher 40%</i> | 2 cl | 4,50 |
| <i>Zwetschgenwasser Obstbrand 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>Unsere hausgemachten Limonaden als Longdrink mit 4cl Bacardi und Eiswürfel</i> | 0,3l | 6,50 |
| <i>Hausgemachter Pflaume-Zimt-Anis-Punsch mit braunem Pott-Rum</i> | 0,3l | 6,50 |