



Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen

Alle Speisen und Getränke sind



*Besuchen Sie unsere Homepage
vaust.berlin*



*Bezahlungsmöglichkeiten:
BAR / EC / KREDITKARTEN*

*Alle Preise in EURO incl. MwSt
Stand: 12.06.2020*

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste

Vorspeisen

Berliner Bio-Currywurst 5,90

Seitan-Wurst mit hausgemachtem Curry-Ketchup und Brot

Kleine Brotzeit 6,80

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

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

Frisch und fruchtige Tomaten-Suppe 7,20

mit Basilikum-Öl, Parmesan-Stange und frischem Pfeffer

Palmherzen-Boulette mit Panko-Kruste 9,80

auf Kräuterremoulade, mit Sprossen und buntem Salatbouquet

Beilagen 1,50

-Extra Brotkorb

-Schälchen Oliven

-Schälchen Kräuterquark

Zur Begrüßung reichen wir ein Brotkorb mit Rapskernöl und Gewürzsalz

Hauptspeisen

Dinkel-Quiche

11,40

rote Paprikastreifen auf Tofu-Creme gebacken, Rucola-Remoulade, Röstzwiebeln, Kräuter-Pesto und ein Wildkräutersalat mit Balsamico-Senf-Vinaigrette

Ravioli

14,90

*mit grünem Spargel und Kartoffeln gefüllt
dazu Frankfurter Grüner Sauce, Mandel-Parmesan
und Rucola*

Marinierte Spareribs in Barbeque-Sauce

15,60

*mit Röstkartoffeln, saisonalem Gemüse (Möhre, Zuckerschote
und Blumenkohl) dazu cremiger Coleslaw*

Süßes und Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen

5,90

mit cremiger Ganache und Sahne

Vanille-Erdbeer-Panna Cotta

6,90

*mit Mascarpone-Creme, Toffee-Sauce, Mandeln,
Erdbeerliquid und Sahne,*

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

<i>Erfrischendes Pils mit einem ausgewogenen Hopfenaroma</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50</i>
	<i>0,5l</i>	<i>4,90</i>

Vaust Dunkel

<i>Malziges Bier mit Röstaromaten und leichter Hopfennote</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50</i>
	<i>0,5l</i>	<i>4,90</i>

Bier-Mix-Sorten

<i>Vaust-Pils mit Sirup</i>	<i>0,3l</i>	<i>3,50</i>
<i>Limette-Minze, Mango-Chili, Erdbeersirup</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90</i>
<i>oder als Radler/Alster mit Zitronenlimonade</i>		

Von anderen Brauereien

<i>Franziskaner</i>	<i>0,5l</i>	<i>4,90</i>
<i>Hefeweizen Hell, Kristall oder alkoholfrei</i>		

<i>Lammsbräu Bio</i>	<i>0,33l</i>	<i>4,90</i>
<i>Pils alkoholfrei, Dunkel alkoholfrei,</i>		
<i>Glutenfrei mit/ohne Alkohol, Aktiv-Malz</i>		

<i>Berliner Kindl Weisse</i>	<i>0,33l</i>	<i>3,90</i>
<i>mit oder ohne Sirup</i>		
<i>Sirup: Himbeere, Waldmeister, Limette-Minze,</i>		
<i>Mango-Chili, Erdbeersirup, Holunderblüte</i>		

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>Erdbeere</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>2,30</i>
<i>Kaffee / Americano</i>	<i>Tasse</i>	<i>2,60</i>
<i>Cappuccino mit Sojadrink</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,60</i>
<i>Latte Macchiato mit Sojadrink</i>	<i>Glas</i>	<i>4,50</i>
<i>Tee verschiedene Sorten im Beutel (Bio)</i>	<i>Glas</i>	<i>2,90</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sojadrink (Bio)</i>	<i>Glas</i>	<i>4,00</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	20,00
<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	21,00

Roséwein

<i>Rosé trocken BIO 2017</i>	<i>Faust</i>	0,1ℓ	4,00
<i>Frisch, leicht mit feiner Säure, schönes Fruchtbouquet mit Erdbeeraromatik</i>		0,2ℓ	6,60
		Fl. 1 ℓ	28,00

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	27,00
<i>Dos Puntos Tinto Organic trocken BIO 2018</i>		0,1ℓ	4,00
<i>Geschmack nach Schwarzkirsche und blauer Pflaume, weiche Tannine</i>		0,2ℓ	6,60
		Fl. 0,75	23,00

<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

Weine enthalten Sulfite

Prickelndes

Prosecco

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

Alkoholisches

<i>Baileys Almond on ice 13%</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,00</i>
<i>Haselnussspirituose Pircher 30 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Williams Christbirnen Pircher 42%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Mirabelle Obstbrand Pircher 40%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Zwetschgenwasser Obstbrand Schladerer 42%</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Jägermeister Kräuterlikör 35 %</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Averna Kräuter-Bitterlikör 29%</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Unsere hausgemachten Limonaden als Longdrink mit 4cl Bacardi und Eiswürfel</i>	<i>0,3l</i>	<i>6,50</i>