



*Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen*

*Alle Speisen und Getränke sind vegan*

*Registrierung über Corona Warn App oder Luca*



*Bezahlungsmöglichkeiten:  
Bar / EC / Kreditkarten*

*Alle Preise in EURO incl. MwSt  
Stand: 01.09.2021*

*www.vaust.berlin*

*Bei Allergien fragen Sie bitte unser Personal nach der Zutatenliste*

# *Monatsmenü*

*Zucchini-Puffer* 8,-  
*mit Hummus, gepickelte Zwiebeln,  
Koriander-Aioli und Tapioka-Paprika-Chips*

*Blumenkohl mit Haferkruste* 15,-  
*Hopfen-Jus, Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln,  
Karotten-Lauch-Senf-Pfanne, Aprikosen-Espuma  
und Chips vom Blumenkohlgrün*

*Weisse Schokolade -Mousse* 8,-  
*Pekanus-Tartlets, Ingwer-Limetten-Gel,  
Sauerkirsch-Kompott  
und Bete-Parfait*

*Menüpreis*

*28,-*

*Gänge können auch einzeln bestellt werden*

# Vorspeisen

## **Gemüseplatte**

9,50

*Artischockenböden, Karotten, Petersilienwurzel,  
Champignons (gebraten und mariniert),  
Portweinschalotten, Nocelatta Oliven,  
Kräuterquark, Kapernäpfel und frischem Brot,*

## **Vesperplatte**

11,50

*Kürbis-Rauch-Vurst, grobe Soja-Pilz-Vurst Ajvar-  
Cashew-Teevurst, Apfel-Zwiebel-Schmalz,  
Majoran-Creme, Cornichons und frischem Brot*

## **-Galette-Frischkeese-Röllchen**

8,50

*Rucola-Kräuter-Salat mit Verjus-Dressing  
Wacholder-Walnüssen und Trauben*

## **Tagessuppe**

5,-

*Serviert im Suppentäschen*

*Zur Begrüßung reichen wir ein Brotkorb mit  
Rapskernöl und Gewürzsalz*

# Snacks

**Panisse** 4,-

*Kichererbsen-Pommes mit Trüffel-Mayo und Erbsensprossen*

**Currywurst** 6,-

*Hausgemachte Seitan-Tofu-Vurst mit Curry-Ketchup mit Schmorzwiebeln*

**Crispy-Sellerie-Nuggets** 6,50

*Mit Chipotle-Mayo*

**BBQ-Austernpilze** 7,50

*Hefeklößchen mit BBQ-Austernpilzfüllung, sauer eingelegtem Rettich, Sesamchips und Rauch-Aioli*

# *Hauptspeisen*

***Kürbis-Gulasch*** 12,50

*Mit Kopytka (Polnische Gnocchi), dazu Sour Creme und geröstete Kürbiskerne*

***Miso-Spätzle*** 13,00

*Gebratene Knöpfle-Spätzle in cremiger Miso-Soße, mit Röstzwiebeln, Petersilie- und Selleriegrün und Relish aus sauren Gurken*

***Gebackener Spitzkohl*** 14,-

*Gebrautes Spitzkohl-Viertel auf Pastinaken-Meerrettich-Püree, Calvados-Jus, Spinat-Linsen-Gemüse, gepickelter Apfel und Thymiancreme*

# *Dessert*

*Pfirsich-Sorbet mit Himbeersauce  
und Vanillestreusel* 4,50

*Dunkler Schokoladenkuchen* 6,-  
*mit cremiger Ganache und Sahne*

*Kokos-Milchreis* 6,50  
*mit Blaubeer-Zitronenverbena-Kompott und  
Kokoscornflakes*

# *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, Johannisbeere oder als Radler/Alster mit Zitronenlimonade* 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>Spreequell Wasser still oder classic</i>	0,25l	2,-
<i>Spreequell Wasser classic</i>	1,0l	6,-
<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"><li>• <i>Limette-Minze</i></li><li>• <i>Mango-Chili</i></li><li>• <i>Johannisbeere</i></li></ul>		
<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	2,00
	0,4l	3,50

## *Heißgetränke*

<i>Espresso, Kaffee, Americano</i>	Tasse	2,50
<i>Cappuccino mit Sojadrink</i>	Tasse	3,50
<i>Latte Macchiato mit Sojadrink</i>	Glas	4,-
<i>Tee verschiedene Sorten im Beutel (Bio)</i>	Glas	3,-
<i>Heiße Schokolade mit Sojadrink (Bio)</i>	Glas	4,00



## Weißwein

<b>Grüner Veltliner</b> , trocken, BIO, 2020, Huber	0,1l	4,-
Grüngelb, Duft nach Apfel und Cassis, schönes Frucht- Säure Spiel	0,2l	7,-
	Fl. 1,0l	30,-
<b>Viña Sol</b> trocken, 2020, Miguel Torres	0,1l	4,50
Trauben: Garnacha/Parellada	0,2l	7,50
Aroma Zitrusfrüchte, Melone und Maracuja	Fl. 0,75l	23,-

## Roséwein

<b>Dos Puntos rosado</b> trocken, 2020	0,1l	4,-
Rebsorte Bobal, beerig-fruchtig-florale Nuancen, milde Säure	0,2l	7,-
	Fl. 0,75l	22,-

## Rotwein

<b>Dos Puntos tinto</b> trocken, 2020	0,1l	4,-
Tiefes Kirschrot, Duft nach Heidelbeeren, Pflaumen und Pfeilchen, rund und saftig	0,2l	7,-
	Fl. 0,75l	22,-
<b>Spätburgunder „Halbstück“</b> trocken, 2016,	0,1l	4,50
Prieur; reife, würzige Spannung	0,2l	7,50
	Fl. 0,75l	23,-

## Wein-Schorlen

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

## Prosecco

<i>La Gioiosa Frizzante</i> Blanco	0,1l	3,-
	0,75l	17,00
<i>Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut</i>	0,75l	30,00

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