



Alle Speisen und Getränke sind



Unsere Öffnungszeiten:

Montag - Samstag ab 17 Uhr

Küche bis 22:30 Uhr

Besuchen Sie unsere Homepage

<http://vaust.berlin>



Bezahlungsmöglichkeiten:

BAR / EC / KREDITKARTEN

Alle Preise in EURO verstehen sich incl. 19 % MwSt

Stand: 19.10.2018

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Blumenkohl-Kokoscreme-Suppe mit gelbem Curry-Pfirsich-Liquid und Maronen-Parmesan		6,90
Salat aus Baby-Leafs in Balsamico-Senf-Vinaigrette	klein	5,50
	groß	8,90
Gebackene große Ofen-Tomate gefüllt mit Bulgur, Rote Bete und Zitronenthymian, dazu Kräuter-Hollandaise, marinierter Tofu-Feta, Oliven, Weinblatt und Belugalinsen		8,90
Kleine Brotzeit hausgemachtes Apfel-Zwiebel-Schmalz mit Treberbrot		6,90
Berliner Bio-Currywurst Seitan-Wurst mit hausgemachtem Curry-Ketchup		5,90
Antipasti - Gläser Hausgemachter Kräuter-Sojaquark, in Knoblauch marinierte schwarze und grüne Oliven, Kräuterbutter, Mixed Pickles und getrockneten Tomaten in Öl		6,90

Weitere Tagesangebote finden Sie auf der Tafel im Gasträum
Zu unseren Speisen reichen wir Bio-Treberbrot mit Rapskernöl
und einer hausgemachten Gewürzsalmischung

Speisen

Dinkel – Tarte

10,90

Rote Bete und Birne-Mohn-Feta auf Sojaschmand gebacken,
dazu Kräuterpesto, herbstliche Blattsalate
und Balsamico-Senf-Vinaigrette

Tramezzini-Roulade

14,50

gefüllt mit Räuchertofu, Paprika und Spinat,
dazu violette Lavendel-Kartoffeln, Remoulade
und Apfel-Möhren-Sesam-Rohkost

Mezzelune (Halbmondpasta)

14,90

gefüllt mit Kürbis-Kartoffel-Stampf
auf Hokkaido-Möhren-Waldpilzragout,
mit Cashewkernparmesan und Kräuterpesto

Nachtisch

Dunkler Schokoladenkuchen

5,90

mit cremiger Ganache und Sahne

Kürbiskern-Panna Cotta

6,90

mit Aprikosen-Hokkaido-Mousse

Bier

Unsere hausgebrauten Sorten:

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

<u>Bier-Mix-Sorten</u>	0,3l	3,50
------------------------	------	------

Vaust-Pils mit Sirup	0,5l	4,90
----------------------	------	------

(Limette-Minze, Mango-Chili) oder Zitronenlimonade

Von anderen Brauereien

Hefeweizen Franziskaner	0,5l	4,90
-------------------------	------	------

Hell, Dunkel, Kristall oder alkoholfrei

Lammsbräu Bio	0,33l	4,90
---------------	-------	------

Pils alkoholfrei, Dunkel alkoholfrei,

Glutenfrei mit/ohne Alkohol, Aktiv-Malz

Lammsbräu Bio Dunkle Weisse alkoholfrei	0,5l	5,20
---	------	------

Berliner Kindl Weisse mit oder ohne Sirup	0,33l	3,90
---	-------	------

Sirup: Himbeer, Waldmeister, Limette-Minze, Mango-Chili,
Erdbeere, Holunderblüte

Alkoholfreie Getränke

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

Säfte

Apfel, Orange, Kirsche	0,2l	3,00
	0,4l	5,00
Saftschorle	0,2l	2,70
	0,4l	4,50

Heißgetränke (BIO)

Espresso	Tasse	2,30
Kaffee / Americano	Tasse	2,60
Cappuccino mit Sojadrink	Tasse	3,60
Latte Macchiato mit Sojadrink	Glas	4,50
Tee verschiedene Sorten im Beutel	Tasse	2,90
Heiße Schokolade mit Sojadrink	Glas	4,00

Wein

Weisswein

Riesling trocken BIO 2017	Weingut Faust	0,1l	3,30
Frisch, mineralisch, würzig mit einer gut ausbalancierten Säure		0,2l	5,50
Roter Riesling feinherb 2016	Weingut Jonas	0,1l	4,20
feinherb, feine Frucht, elegant		0,2l	7,00

Roséwein

Rosé trocken BIO 2016	Weingut Faust	0,1l	4,00
Frisch, leicht mit feiner Säure, schönes Fruchtbukett mit Erdbeeraromatik		0,2l	6,60

Rotwein

Trollinger mit Lemberger trocken 2015	Weingut Golter	0,1l	3,00
Komplexer Körper, leichte Gerbstoffe, Brombeernote		0,2l	5,00
Dos Puntos Organic trocken BIO 2017		0,1l	3,70
Geschmack nach Schwarzkirsche und blauer Pflaume, weiche Tannine		0,2l	6,10

Rosé-Schorle mit Holunderblütensirup oder Erdbeersirup		0,2l	5,50
Weisswein-Schorle mit Limetten-Minz-Sirup		0,2l	6,90
Hugo (Prosecco-Cocktail mit Holundersirup, Wasser, Minze, Limetten)			6,50

Prickelndes

Prosecco

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

Champagner

Legret & Fils Equilibre extra brut	0,375l	32,00
Cuvée mit erfrischenden Aromen von Ananas und gelben Früchten		
Legret & Fils Rosé Corolle Brut rosé	0,375l	34,00
Frisch und leicht mit duftigen Anklängen von Erdbeeren, Rhabarber und Blutorange.		
Legret & Fils Mineral	0,75l	55,00

Alkoholisches

Weinbergspfirsichlikör 22%	Weingut Jonas	2 cl	4,50
		4 cl	7,50
Baileys Almond on ice 13%		4 cl	7,00
Haselnussbrand Pircher 30 %		2 cl	4,50
Williams Christbirnen Pircher 42%		2 cl	4,50
Jägermeister Kräuterlikör 35 %		2 cl	3,50
Gin:B 40 %	Kornbrennerei Hartges	4 cl	7,50
Gin:B mit Thomas Henry Tonic Water 0,2l		4 cl	9,00
Aperol 15 % Spritz	Prosecco, Aperol, Sprudel		7,50
Limonaden als Longdrink mit 4cl Bacardi und Eiswürfel		0,3l	6,50