



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: 25.01.2019*

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Feine gelbe Erbsencremesuppe 6,90
mit gebackenen Bacon-Julienne
und Majoran-Pesto

Salat aus Baby-Leafs klein 5,50
in Balsamico-Senf-Vinaigrette groß 8,90

Kohl-Celebration 9,40

Grünkohl-Rotkohl-Preiselbeeren-Buchweizen-Sockel
auf Pumpernickel und Aprikosen-Curry,
Weizen-Chip und Kräuterpesto

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

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

Antipasti - Gläser 6,90
Kräuterquark, in Knoblauch marinierte schwarze und
grüne Oliven, Kräuterbutter, Mixed Pickles
und getrockneten Tomaten in Öl

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

Speisen

Dinkel - Tarte

10,90

*Blumenkohl-gelbes Curry-Ananas-Topping
auf Schmand gebacken, dazu winterliche Blattsalate
mariniert in Balsamico-Senf-Vinaigrette
und Kräuterpesto*

Hauptgerichte

Ravioli

14,90

*gefüllt mit Grünkohl, Zwiebeln und Muskat,
geschwenkt in Butteröl, Chinakohl und Cranberries,
dazu geraspelter Räuchertofu und schwarzer Sesam*

Tempeh

15,40

*in Miso mariniert und gebacken,
auf Linsen-Orangen-Creme, dazu Kartoffelrösti mit
Brokkoli, weißem Sesam und Kräuterpesto*

Nachtisch

Dunkler Schokoladenkuchen

5,90

mit cremiger Ganache und Sahne

Mohn-Mandel-Grieß-Flammerie

6,90

*glasiert mit Kirsch-Rotwein-Sauce auf Vanillejoghurt,
dazu Apfel-Hafer-Zimt-Crunchies und Sahne*

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 oder als Radler

Von anderen Brauereien

Franziskaner 0,5l 4,90
Hefeweizen Hell, 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 0,33l 3,90
mit oder ohne Sirup
*Sirup: Himbeer, Waldmeister, Limette-Minze,
Mango-Chili, Erdbeere, Holunderblüte*

Brewbaker Bio Jahrgangsweisse 2017 0,75l 9,50
*Dieses lichthelle, alkoholarme aber stark kohlenstoffhaltige Bier
zeichnet sich durch seinen milden, säuerlichen Geschmack,
leichten Malzkörper und fruchtiges Aroma aus.*

Alkoholfreie Getränke

<i>Spreequell Wasser still oder classic</i>	0,25l	2,20
<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>		
<i> Limette-Minze</i>		
<i> Mango-Chili</i>		
<i> Apfel-Zimt mit frischem Ingwer</i>		
<i>Fassbrause Rixdorf</i>	0,2l	2,50
	0,4l	4,00
<i>Spreequell Zitronenlimo</i>	0,2l	2,60
	0,4l	4,10
<i>Spreequell Orangenlimo</i>	0,2l	2,60
	0,4l	4,10
<i>Vita Cola</i>	0,2l	2,60
	0,4l	4,10

Säfte

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

Heißgetränke

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

Wein

Weisswein

<i>Riesling trocken BIO 2017</i>	<i>Faust</i>	0,1l	3,60
<i>Frisch, mineralisch, würzig mit einer gut ausbalancierten Säure</i>		0,2l	5,80
		Fl. 1 l	26,00
<i>Passerina Riseis trocken BIO 2017</i>	<i>Agriverde</i>	0,1l	5,00
<i>Feine Säure, exotische Früchte, milder Duft</i>		0,2l	8,00
		Fl.0,75	28,00

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	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 2017</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>Montepulciano Riseis BIO 2017</i>	<i>Agriverde</i>	0,1l	5,00
<i>Harmonischer Geschmack nach Pflaume und Lakritze</i>		0,2l	8,00
		Fl.0,75	28,00

<i>Rosé-Schorle</i>		0,2l	5,50
<i>mit Holunderblütensirup oder Erdbeersirup</i>			
<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 angenehmer 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

Champagner

<i>Legret & Fils Equilibre extra brut</i>	0,375l	32,00
<i>Cuvée mit erfrischenden Aromen von Ananas und gelben Früchten</i>		
<i>Legret & Fils Rosé Corolle Brut rosé</i>	0,375l	34,00
<i>Frisch und leicht mit duftigen Anklängen von Erdbeeren, Rhabarber und Blutorange.</i>		
<i>Legret & Fils Mineral</i>	0,75l	55,00
<i>Ein Blanc de Blanc der Spitzenklasse. Bukett von Birnen, Pfirsich und Ananas mit leichten Honigtönen. Kräftiges Strohgelb mit goldenen Reflexen. Am Gaumen elegant, frisch und mineralisch. Aromen von Kiwi und Zitrusfrüchten. 100% Chardonnay-Traube.</i>		

Alkoholisches

<i>Baileys Almond on ice 13%</i>	4 cl	7,00	
<i>Haselnussbrand Pircher 30 %</i>	2 cl	4,50	
<i>Williams Christbirnen Pircher 42%</i>	2 cl	4,50	
<i>Jägermeister Kräuterlikör 35 %</i>	2 cl	3,50	
<i>Gin:B 40 %</i>	<i>Kornbrennerei Hartges</i>	4 cl	7,50
<i>Gin:B mit Thomas Henry Tonic Water 0,2l</i>	4 cl	9,00	
<i>Unsere hausgemachten Limonaden als Longdrink mit 4cl Bacardi und Eiswürfel</i>	0,3l	6,50	