



*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: 14.09.2020*

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

# *Vorspeisen*

***Sonnenblumenkern Mozza*** 5,90

*in Tomatensud, Basilikum Öl und Knoblauch  
Crostini*

***Die Antipasti aus eigener Herstellung*** 7,90

*Kräuterquark, eingelegte Kalamata Oliven,  
marinierte Champignons und Gemüse,  
getrockneten Tomaten in Öl und Brotkorb*

***Bunter Blattsalat mit Kräutern*** 8,90

*in Balsamico-Senf- oder Kräuter-Vinaigrette  
mit mariniertem „Feta“, Kürbis, Daikon Rettich,  
Karotte, geröstetem Buchweizen und Croutons*

***Kartoffel-Dunkelbier-Suppe*** 7,20

*mit Majoran Apfel, Lauchstroh und -öl*

***Zwiebelkuchen auf Blätterteig*** 9,80

*mit Kräutercreme, confierten Kirschtomaten,  
Röstzwiebeln, geräuchertem Olivenöl und  
Kräutersalat*

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

# *Fingerfood und Beilagen*

***Vesperplatte*** 12,90

*Kürbis-Seitan-Chorizo, Räuchertofu in Mandel-Miso-Agaven-Mantel, Apfel-Zwiebel-Schmalz, Auberginentatar, Waldorfsalat, sauren Gurken und Brotkorb*

***Berliner Currywurst*** 5,90

*Hausgemachte Seitanwurst mit Curry-Ketchup*

***...als Hauptgang*** 12,70

*mit Pommes und Waldorfsalat dazu Ketchup oder Mayo*

***Beilagen Salat*** 4,90

*in Balsamico-Senf- oder Kräuter-Vinaigrette mit Kürbis, Daikon Rettich und geröstetem Buchweizen*

***Pommes Frites*** *mit Ketchup oder Mayo* 3,50

***Beilagen*** *je* 1,50

*-Extra Brotkorb*

*-Schälchen Oliven*

*-Schälchen Kräuterquark*

# *Hauptspeisen*

<i>Sellerie Schnitzel</i>	12,90
<i>dazu Kartoffel-Chorizo-Pfanne und Zitrone</i>	
<i>Tempeh-Pilz-Ragout</i>	13,90
<i>unter Klößen in Sesamkruste, Rucola Salat und Steinpilzchips</i>	
<i>Raviolacci</i>	14,90
<i>Mit Kürbis-Kartoffel-Füllung, Pfefferkirschen, Kürbisspalten, Estragon Creme, Kürbiskernsand</i>	

# *Süßes und Dessert*

<i>Dunkler Schokoladenkuchen</i>	5,90
<i>mit cremiger Ganache und Sahne</i>	
<i>Weißer Kaffee-Mousse</i>	6,90
<i>Schokoladensorbet, Vanille Biskuit und Himbeerliquid</i>	

*Weitere Tagesangebote finden Sie auf der Tafel im  
Gasträum*

# *Hausgebrautes Bier*

*Wir brauen unsere beiden Biere selbst 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 Limette-Minze,  
Mango-Chili oder als Radler/Alster mit  
Zitronenlimonade*

*0,3l 3,50*

*0,5l 4,90*

## *Von anderen Brauereien*

### *Franziskaner Hefeweizen*

*0,5l 4,90*

*Hell, Kristall oder alkoholfrei*

### *Lammsbräu Bio*

*0,33l 4,90*

*Pils alkoholfrei, Dunkel alkoholfrei,  
Glutenfrei mit/ohne Alkohol, Aktiv-Malz*

### *Berliner Kindl Weisse mit oder ohne Sirup*

*0,33l 3,90*

*Sirup: Himbeere, Waldmeister, Limette-Minze,  
Mango-Chili oder Holunderblüte*

## *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 oder Mango-Chili</i>		
<i>Hausgemachter Eistee Zitronenverbene</i>	0,4l	4,50
<i>Zitronengras, Minze Ingwer und Limettensaft</i>		
<i>Fassbrause Rixdorf</i>	0,2l	2,50
<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
<i>Apfel-, Orangen- oder Kirschsaft</i>	0,2l	3,00
	0,4l	5,00
<i>Saftschorle</i>	0,2l	2,70
	0,4l	4,50

## *Heißgetränke*

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

## Weißwein

<b>Riesling trocken, 2019, Pfaffmann</b>	0,1l	4,00
<i>Bukett von Grapefruit, Aprikose, grüner Apfel, Limette und florale Akzente. Rassig am Gaumen, saftige Frucht, zarter Schmelz.</i>	0,2l	6,60
	1 l	27,00
<b>Grüner Veltliner trocken, 2019, Huber</b>	0,1l	4,20
<i>Mineralischer Duft nach grünen Äpfeln, würzige Note, feine Würze</i>	0,2l	6,90
	1,0 l	28,00
<b>Weißwein Schorle mit Limetten-Minz-Sirup</b>	0,2l	6,90
<b>Weißwein Schorle pur</b>	0,2l	4,90

## Roséwein

<b>Portugieser Weißherbst trocken</b>	0,1l	3,50
<i>Samtige Herbe, blumiges Bukett</i>	0,2l	5,80
<b>...als Schorle mit Holunderblütensirup</b>	0,2l	5,50

## Rotwein

<b>Spätburgunder trocken 2017, Pfaffmann</b>	0,1l	4,00
<i>Komplexer Körper, leichte Gerbstoffe, Brombeernote</i>	0,2l	6,60
	0,75 l	23,00
<b>Dos Puntos Tinto Organic trocken 2019</b>	0,1l	4,00
<i>Geschmack nach Schwarzkirsche und blauer Pflaume, weiche Tannine</i>	0,2l	6,60
	0,75l	23,00

## Prosecco

<b>La Gioiosa Frizzante Blanco</b>	0,1l	2,90
<i>Frisch und lebhaft am Gaumen, mittelkräftig mit angenehm aromatischer Nachhaltigkeit</i>	0,75l	17,00

## Cocktails

mit hausgemachten Sirupen

<b>Hugo</b>	7,00
<i>Prosecco, Holunderblütensirup, Sprudel, Minze, Limetten</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	7,50
<i>Prosecco, Aperol, Sprudel</i>	
<b>Orange Blossom</b>	7,50
<i>Gin, O-Saft, Orangen-Salbei-Sirup</i>	
<b>Vodka Gurke</b>	7,50
<i>Vodka, Limetten- und Zitronensaft, Gurkensirup</i>	
<b>Himbeer Daiquiri</b>	7,50
<i>Himbeer-, Limette-Minz-Sirup, Rum</i>	
<b>Mojito</b>	8,50
<i>Rum, Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Sprudel</i>	
<b>Pina Colada</b>	8,50
<i>Kokoscreme, Dunkler und heller Rum, Limejuice, Ananassaft</i>	

## Digestif

<b>Baileys Almond on ice 13%</b>	4 cl	7,00
<b>Haselnussspirituose Pircher 30 %</b>	2 cl	4,50
<b>Williams Christbirnen Pircher 42%</b>	2 cl	4,50
<b>Mirabelle Obstbrand Pircher 40%</b>	2 cl	4,50
<b>Zwetschgenwasser Schladerer 42%</b>	2 cl	4,50
<b>Jägermeister Kräuterlikör 35 %</b>	2 cl	3,50
<b>Averna Kräuter-Bitterlikör 29%</b>	2 cl	3,50