



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: 18.10.2019*

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 6,90
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

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

Fruchtig-pikante Orangen-Tomaten-Suppe 7,20
mit Rosenpaprika, Ingwer, gebackenem Reis und Kräuteröl

Warmes Trio von Roter Bete 9,20
mit pikanten Tomaten und Cranberries auf gepufftem Mais, Rucola-Remoulade, Zucchini-Bänder, Weizen-Sticks, Kräuterpesto, Rote Bete-Cranberry-Creme und Parmesanspäne

Beilagen 1,50
*-Extra Brotkorb
-Schälchen Oliven
-Schälchen Kräuterquark*

Zur Begrüßung reichen wir ein Brotkorb mit Rapskernöl und Gewürzsalz

Hauptspeisen

Dinkel - Tarte 10,90

*gegrillte Paprika auf Soja-Schmand gebacken,
dazu Soja-Feta-Basilikum-Topping, Parmesan aus Lavendel,
Sonnenblumenkerne und Weizen, Kräuterpesto und ein
Wildkräutersalat mit Balsamico-Senf-Vinaigrette*

Pulled Jackfruit 14,90

*geschmort in Tandoori, auf gebackenem Blumenkohl und
Kartoffelrösti, dazu ein Rucola-Bouquet mit Mango-Chili-
Mayonnaise und Kräuteröl*

Handgefertigte Mezzelune (Halbmondpasta) 15,40

*gefüllt mit Petersilie, Zwiebel und Kartoffel auf Elsässer
Waldpilz-Apfel-Sauerkraut, Schwarzkümmel,
Preiselbeerschmand und Petersilienpesto*

Süßes und Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen 5,90

mit cremiger Ganache und Sahne

Kokos-Chia-Panna Cotta 6,90

*mit Berliner Beerengrütze, gerösteten Kokoshobel,
Schokokonfetti, Sahne und Espresso-Schoko-Liquid*

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

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, Saisonsirup
oder als Radler/Alster mit Zitronenlimonade*

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: Himbeere, Waldmeister, Limette-Minze,
Mango-Chili, Saisonsirup, Holunderblüte*

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>Saisonsirup</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 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 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>Spätburgunder BIO 2017</i>	<i>Faust</i>	0,1ℓ	4,10
<i>Beerendaromen, dezente Säure und klare, nicht zu harte Gerbstoffe</i>		0,2ℓ	6,60
		Fl. 1 ℓ	28,00

<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>	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

Alkoholisches

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