



*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: 05.04.2019*

## *Vorspeisen und Kleinigkeiten*

***Kohlrabi-Kokoscreme-Süppchen*** 6,90

*Mit Minzöl, Hirsebällchen  
und Blätterteig-Bacon-Twister-Stange*

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

***Großer Champignon*** 9,40

*In Kräuter-Panko-Teighülle gebacken, dazu gefüllte  
Rote Bete mit Himbeer-Balsamico-Creme auf  
marinierten Orangen-Süßkartoffel-Carpaccio und  
grünes Pesto*

***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 Gewürzsalzmischung*

# Speisen

## **Dinkel - Tarte**

10,90

*Mit Spinat, Röstzwiebeln, frischen Tomaten auf Sojacreme gebacken, dazu Tofu-Mozzarella -Basilikum - schwarze Oliven-Topping, zarte Blattsalate mit Balsamico-Senf-Vinaigrette, Frühlingspesto und Cashewkernparmesan*

## **Hauptspeisen**

### **Gefüllte Halbmondpasta**

14,90

*Mit Weiße Bohnen-Zwiebel und Oregano-Füllung auf mexikanischer Soja-Bolognese, Wurzelgemüse, Mais und Rote Bohnen, dazu Kokos-Parmesanhobel und grünes Pesto*

### **Lateinamerika-Teller**

15,40

*Weizen-Burrito gefüllt mit Auberginen-Tandoori-Creme, tomatisierte Weizen-Soja-Würfel, Barbecue, Romanesco und Möhren dazu Country-Kartoffeln und Lauch-Estragon -/ Tomate-Paprika-Salsa*

## **Nachtisch**

### **Dunkler Schokoladenkuchen**

5,90

*mit cremiger Ganache und Sahne*

### **Holunderblütenmousse**

6,90

*Auf Mascarpone-Erdbeersoßen-Spiegel, mit Toffee-Liquid, Sahne, Waffel und Schokokonfetti*

# **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 kohlenensäurehaltige Bier  
zeichnet sich durch seinen milden, säuerlichen Geschmack,  
leichten Malzkörper und fruchtiges Aroma aus.*

## *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</i>	<i>0,4l</i>	<i>4,50</i>
<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>	<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</i>	<i>Glas</i>	<i>2,90</i>
<i>Heiße Schokolade mit Sojadrink</i>	<i>Glas</i>	<i>4,00</i>

# 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 &amp; Fils Equilibre extra brut</i>	0,375l	32,00
<i>Cuvée mit erfrischenden Aromen von Ananas und gelben Früchten</i>		

<i>Legret &amp; 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 &amp; 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	