

Herzlich Willkommen im

Vaust

Alle Speisen und Getränke sind



Alle Preise verstehen sich incl. 19 % MwSt.

Bezahlungsmöglichkeiten:

BAR / EC / KREDITKARTEN

Besuchen Sie unsere Homepage

<http://www.vaust-berlin.de>



Montag - Samstag ab 17 Uhr

Küche bis 22:30 Uhr

Stand: 12.01.2018

Vorspeisen und Kleinigkeiten

**Cremesuppe von der Weissen Bohne mit rotem Miso, gerösteten
Noriblättern und Wasabi-Erdnuss-Crunch** 6 90

Kleiner Baby Leafs-Wildkräuter-Salat 5 50

Balsamico-Senf-Vinaigrette

Grosser Baby-Leafs-Wildkräuter-Salat 8 90

Balsamico-Senf-Vinaigrette

**Gebackene Rote Bete glasiert in Miso, gefüllt mit Gemüse und
Perlgraupen auf Blumenkohl-Kokos-Creme ,
dazu gelbes Linsen-Topping** 8 90

Kleine Brotzeit 6 90

Treberbrot, Apfel-Zwiebel-Schmalz

Bio-Currywurst 5 90

Seitan-Wurst mit Curry-Ketchup

Antipasti 7 00

Oliven, Zwiebeln, getr. Tomaten, Sojaschmand, Margarine

Tagesangebote auf der Tafel im Gasträum

Zu unseren Speisen reichen wir Treberbrot mit Rapskernöl
und einer BBQ-Salzmischung

Speisen

Dinkel-Tarte 9 90

Artischocken auf Rosmarin-Sojaschmand gebacken, dazu Oliven, Tomaten, Basilikum-Salsa, Blattsalatbouquet und Pesto Verde (Petersilie und Lauchzwiebel)

Mediterraner Salat 11 50

mit eingelegten Tomaten, Oliven, Tofu-Feta-Basilikum-Würfel, auf bunten Blattsalaten und Balsamico-Senf-Vinaigrette

Tempeh mariniert in Miso, gebraten mit Lavendel-Gojibeeren auf 14 50

Malzbiersauce, dazu Knollen- und Wurzelgemüse, (Drillinge, Schwarzwurzel, Steckrübe) und Kräuter“butter“ (Petersilie, Schnittlauch, rosa Beeren, Limetten)

Ravioli gefüllt mit Grünkohl, Rauchpaprika und Zwiebeln, 14 90

geschwenkt in Pak-Choi, Cranberries und Grünkohlpesto (Grünkohl-Lauchzwiebel, Petersilie)

Nachtisch

Dunkler Schokoladenkuchen 5 90

mit cremiger Ganache und Sahne

Mandel-Marzipan-Creme 6 90

auf würzigem Rotwein-Kirsch-Spiegel, dazu gepuffte Zimt-Reis-Fäden und Mandelsirup

Biere

Vaust Pils

Erfrischendes Pils mit einem ausgewogenen Hopfenaroma	0,2l	2 50
Hergestellt aus hellem Gerstenmalz, Merkur-Bitterhopfen und Saazer-Aromahopfen.	0,3l	3 50
	0,4l	4 10
40 Bitter-Einheiten (IBU) ~; 5,1 %Alcohol	0,5l	4 50

Vaust Dunkel

Nicht zu süß, nicht zu bitter, leichte Röstaromen. Malzig	0,2l	2 50
Hergestellt aus einer Gerstenmalzmischung bestehend aus Wiener Malz,	0,3l	3 50
	0,4l	4 10
Pilsener Malz, Münchner Malz, Cara-hell,Cara-Amber ,	0,5l	4 50
Chocolate-malt ,		
Coffeemalt und Röstgerste. Mit Merkur-Bitterhopfen und Saazer-Aromahopfen.		
28 Bitter-Einheiten (IBU); ~5,1%Alcohol		

<u>Bier-Mix-Sorten</u>	0,2l	2 50
Vaust-Pils mit hausgemachtem Sirup oder Zitronenlimonade	0,3l	3 50
(Limette-Minze, Mango-Chili)	0,4l	4 10
	0,5l	4 50

Hefeweizen Franziskaner	0,5l	4 90
Hell, Dunkel, Kristall, alkoholfrei		

Lammsbräu Bio	0,33l	4 90
Pils alkoholfrei, Dunkel alkoholfrei, Glutenfrei mit/ohne Alkohol, Aktiv-Malz		
0,33 l Fl.		

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

Berliner Kindl Weisse mit / ohne Sirup	0,33 l	3 90
Sirup: Himbeer, Waldmeister, Limette-Minze, Mango-Chili		

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	0,3l	3 80
- Limette-Minze - Mango-Chili - Apfel-Zimt-Ingwer		
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, Banane, Kirsche, Traube	0,2l	3 00
	0,4l	5 00
Saftschorle	0,2l	2 70
	0,4l	4 50
Heißgetränke		
Espresso	Tasse	2 30
Cappuccino mit Bio-Sojadrink	Tasse	3 60
Latte Macchiato mit Bio-Sojadrink	Glas	4 50
Tee verschiedene Sorten im Beutel	Tasse	2 90
Heiße Schokolade mit Bio-Sojadrink	Glas	4 00

Wein

Weisswein / Roséwein

Chardonnay trocken 2016 Weinkellerei Prieur	0,1l	3 20
	0,2l	5 30
Riesling trocken 2016 BIO Weingut Faust	0,1l	3 30
	0,2l	5 50
Rivaner trocken 2015 Weingut Golter	0,1l	4 00
	0,2l	6 70
Roter Riesling feinherb 2016 Weingut Jonas	0,1l	4 20
	0,2l	7 00
Rosé trocken BIO 2016 Weingut Faust	0,1l	4 00
	0,2l	6 60

Rotwein

Trollinger mit Lemberger trocken 2015	0,1l	3 00
	0,2l	5 00
Luzón Organic trocken 2016 BIO	0,1l	3 40
	0,2l	5 60
Weisswein-Schorle	0,2l	4 20
Weisswein-Schorle mit Limetten-Minz-Sirup	0,2l	6 90
Rosé-Schorle mit Holunderblütensirup	0,2l	5 50
Hugo mit Holunderblütensirup	0,2 l	6 90