

Herzlich Willkommen im

Vaust

Frühlingskarte

Alle Speisen und Getränke sind



Alle Preise verstehen sich incl. 19 % MwSt.

Stand: 21.03.2017

Bezahlungsmöglichkeiten:

BAR / EC / KREDITKARTEN

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



Dienstag - Samstag ab 17 Uhr

Küche bis 22:30 Uhr

Vorspeisen / Kleinigkeiten

Pikante Tomatencremesuppe	€ 5,90
Mit Basilikumöl und gebackenem Reis	
Kleiner gemischter saisonaler Salat aus Baby Leafs und Wildkräutern	€ 5,20
Mit Balsamico-Senf-Vinaigrette	
Großer gemischter saisonaler Salat aus Baby Leafs und Wildkräutern	€ 8,50
Mit Balsamico-Senf-Vinaigrette	
Gebackener Champignonkopf	€ 8,50
Auf pikantem Hirse-Quinoa-Sockel, Petersilen-Pesto und geschmortem Zwiebelschmand	
Kleine Brotzeit	€ 5,90
Treberbrot mit hausgemachtem Zwiebelschmelz aus Kokosfett, Rapsöl, Zwiebeln und Äpfeln	
Bio-Seitan-Currywurst	€ 5,90
mit hausgemachter Currysauce aus Bio-Ketchup, Treberbrot	
Antipastiplatte	€ 7,00
Fünf Weckgläschen mit Oliven, Kapernäpfel, getrockneten Tomaten, Schnittlauch-Quark, Sojamargarine, dazu Treberbrot	

Weitere Tagesangebote finden Sie im Gastraum auf der großen Tafel

Zu den Speisen bekommen Sie vorweg Bio-Treberbrot, Rapskernöl und Gewürzsalz

Zwischengerichte

Dinkel-Tarte

€ 9,50

Mit frischen Tomaten, marinierten Soja-Ricotta auf pikanter Sour-Cream gebacken, mit Basilikum-Pinienkern-Pesto und Frühlingssalatbouquet

Großer Salatteller „Tofu“

€ 10,90

mit eingelegten Tomaten, Oliven und marinierten Tofu-Würfeln nach Feta-Art, Senf-Vinaigrette

Hauptspeisen

Avocado-Schiffchen in einer Sesamhülle,

€ 14,90

auf Mango-Kokos-Möhren-Sauce, gebratenem Gemüse der Saison, marinierten Möhrenscheifen und einem Basmatireissockel

Hausgemachte gefüllte Halbmondpasta

€ 14,90

mit Füllung aus Sojafrischkäse, auf einem Spinatbett angerichtet, mit Tomaten-Zwiebel-Salsa, Petersilien-Pesto und gerösteten Mandelhobeln

Dessert

Dunkler Schokoladenkuchen

€ 5,50

mit cremiger Ganache und Soja-Schlagsahne

Erdbeercreme-Tiramisu

€ 6,40

Auf Vanillespiegel mit Erdbeerbalsamico und Minz-Zucker

Weitere Tagesangebote finden Sie im Gastraum auf der großen Tafel

Zu den Speisen bekommen Sie vorweg Bio-Treberbrot, Rapskernöl und Gewürzsalz

Unsere hausgebrauten Biere

Wir brauen unser Bier selber! Auf der Brauanlage der Brewbaker-Brauerei in Berlin- Moabit stellen wir aus den Rohstoffen Gerstenmalz, Hopfen, Wasser und Hefe unsere nicht-pasteurisierten und unfiltrierten Biere her.

Vaust – Pilsener

Erfrischendes Pils mit einem ausgewogenen Hopfenaroma

Hergestellt aus hellem BIO- Gerstenmalz, Merkur-Bitterhopfen und Saazer-Aromahopfen.

40 Bitter-Einheiten (IBU) ~; 5,0 %Alcohol

Vaust – Dunkel

Nicht zu süß, nicht zu bitter, leichte Röstaromen. Malzig

Hergestellt aus einer BIO-Gerstenmalzmischung bestehend aus Wiener Malz, Pilsener Malz, Münchner Malz, Cara-hell, Spezial W, Chocolatemalt , Coffeemalt und Röstgerste. Mit Merkur-Bitterhopfen und Saazer-Aromahopfen.

28 Bitter-Einheiten (IBU); ~5,1%Alcohol

Bier-Mix-Sorten

Vaust-Pils mit hausgemachtem Sirup (Limette-Minze, Mango-Chili, Erdbeere)

Vaust Pils als Radler mit Zitronenlimonade

0,2 l 2,50 €

0,3 l 3,50 €

0,4 l 4,10 €

0,5 l 4,50 €

Weitere Biere

Von anderen Brauereien:

Hefeweizen, Dunkel, Kristall	0,5 l	4,50 €
Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

Neumarkter Lammsbräu – Alkoholfrei BIO

Pils alkoholfrei, Dunkel alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Dunkle Weisse alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
Aktiv-Malz alkoholfrei	0,33 l	3,90 €
Glutenfrei mit/ohne Alkohol	0,33 l	4,20 €

Berliner Kindl

Säuerliches Sommergetränk gemischt oder pur

Berliner Weisse

pur, rot² oder grün²	0,33 l	2,90 €
mit hauseigenem Sirup (Limette-Minze, Mango-Chili)	0,33 l	3,20 €

Hausgemachte Getränkespezialitäten

Frische Limonaden (mit hausgemachten Sirup, Limettenstücke, Sprudel)

- Mango-Chili 0,3 l 3,50 €
- Limette-Minze 0,3 l 3,50 €
- Rhabarber-Rosmarin 0,3 l 3,50 €

Prosecco-Cocktail „Hugo“

Prosecco, 0,1 l, Sprudel 0,1 l, Sirup, Limette, Minze, Eis

- mit Holunderblütensirup 0,2 l 6,50 €
- mit Erdbeersirup 0,2 l 6,50 €

Weißwein-Schorle

- mit Limette-Minze-Sirup, frischer Minze und Limettenstückchen 0,2 l 5,50 €
- pur 0,2 l 4,20 €

Rosé-Schorle

- mit Holunderblütensirup 0,2 l 4,50 €
- mit Erdbeersirup

Wein

Weisswein

Chardonnay - Kabinett – trocken - 2013

Exotische Frucht, charmanter Schmelz

Weinkellerei Prieur – Pfalz

0,1 l 3,20 €

0,2 l 5,30 €

Riesling Martinthaler „Gravel“–trocken –2014 - BIO

Weingut Faust –Rheingau

Vegetative Note, Kräuteraromen, mit ausbalancierter Säure

0,1 l 3,30 €

und angenehmer Würze

0,2 l 5,50 €

Riesling Spätlese – trocken –2014

Weingut Löwensteinhof – Mosel

Deutscher Prädikatswein vom Winninger Hamm. Schöne Fruchtnoten von

0,1 l 4,20 €

Stachelbeeren in der Nase Zitrusfrüchte, dezente Mineralität, leichte Säure

0,2 l 7,00 €

Rosé-Wein

Dornfelder Rosé – feinherb – 2016

Weinhaus Schmitges –Mosel

Fruchtig, Geschmack nach Himbeeren. Ein leichter, erfrischender Genuss

0,1 l 3,40 €

0,2 l 5,50 €

Rotwein

Trollinger mit Lemberger- trocken - 2014

Weingut Golter – Württemberg

Komplexer Körper, leichte Gerbstoffe, Brombeernote

0,1 l 3,00 €

0,2 l 5,00 €

Luzon Organic– trocken - 2014

Bodega Luzón /E

Intensive Duftnoten von Brombeeren und Kirsche, mit Fülle, Frucht und

0,1 l 3,40 €

Schmelz am Gaumen. Langer Nachklang

0,2 l 5,60 €

Spätburgunder QbA – trocken - 2015

Weinkellerei Jonas-Pfalz

Vollmundiger kräftiger Burgunder mit einem samtigen, dennoch leicht

0,1 l 3,50 €

gerbstoffbetonten Abgang. Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Kirsche

0,2 l 5,70 €

Weine enthalten Sulfite

Flaschenwein

Weißwein

Le Sauvage – Sauvignon Blanc

Weingut Gehrig - Pfalz

Der Gediegen-Elegante: die für Sauvignon Blanc so typischen Fruchtaromen von Stachelbeere und grüner Paprika, dazu etwas Exotik machen diesen gediegenen Weißwein zu einem dezent-würzigen und aromatisch dichten Geschmackserlebnis. Die gut eingebundene Säure und die tolle Länge runden perfekt ab und ergeben eine gleichermaßen elegante wie auch facettenreiche Komplexität.

Fl. 0,75 l **28,00 €**

Prickelndes

Schwarz + Wild - Rotsekt trocken

Weingut Gehrig - Pfalz

In der Nase Cassis und dunkle Waldbeeren, das Mousseux bildet einen spannenden Kontrast zur süßen Herbheit des Rotwein, prickelnde Spannung, leichtes Tannin dabei hochelegant, individuell und nicht alltäglich

Fl. 0,75 l **32,00 €**

Spirituosen

Weingut Schäfer-Heinrich Obstbrände

2 cl **4,50 €**

4 cl **7,50 €**

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Spreequell Still	Fl. 0,25 l	2,20 €
Spreequell classic	Fl. 0,25 l	2,20 €
Quelle St. Leonhardt mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 1,0 l	6,50 €

Limonade

Fassbrause Rixdorf	0,2 l	2,30 €	0,4 l	3,80 €
Spreequell Orange, Zitrone	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,90 €
Afri Cola ¹	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,20 €

Säfte

				...als Schorle mit Sprudelwasser				
Apfel	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,50 €	0,2 l	2,40 €	0,4 l	4,00 €
Orange	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,10 €
Banane	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,10 €
Kirsche	0,2 l	3,00 €	0,4 l	5,00 €	0,2 l	2,70 €	0,4 l	4,50 €
Traube	0,2 l	3,20 €	0,4 l	5,30 €	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,80 €

Heißgetränke

Kaffee¹

Espresso	einfach	Tasse	2,30 €
Espresso	doppelt	Tasse	3,60 €
Cappuccino		Tasse	3,30 €
Milchkaffee		Tasse	3,90 €
Latte Macchiato		Tasse	3,50 €

Alle Kaffeezubereitungen aus Bio-Espresso-Bohnen,
Alpro-Bio-Soja-Drink

Tee (Beutel)

Grüner Tee, Schwarzer Tee,	Tasse	2,50 €
Pfefferminze, Kamille, Zitronenmelisse, Alm-Kräuter		
Früchtetee, Hagebutte mit Hibiscusblüte		
Rooibusch		
Earl Grey		

Alle Teesorten sind Bio und fairtrade

Kakao

Heisse Schokolade – Bio & fairtrade	Glas	3,50 €
--	------	---------------

Mit Alpro-Bio-Soja-Drink

1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff