

Herzlich Willkommen im



## Herbstkarte

**Alle Speisen und Getränke sind**



Alle Preise verstehen sich incl. 19 % MwSt.

Stand: 22.09.2017

Bezahlungsmöglichkeiten:

BAR / EC / KREDITKARTEN

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



Montag - Samstag ab 17 Uhr

Küche bis 22:30 Uhr

## Vorspeisen / Kleinigkeiten

<b>Blumenkohl-Fenchel-Suppe</b>	€ 6,50
mit Muskat-Espuma, in Teig gebackenen Weintrauben und gerösteten Fenchelsamen	
<b>Kleiner gemischter saisonaler Salat aus Baby Leafs und Wildkräutern</b>	€ 5,40
mit Balsamico-Senf-Vinaigrette	
<b>Großer gemischter saisonaler Salat aus Baby Leafs und Wildkräutern</b>	€ 8,80
mit Balsamico-Senf-Vinaigrette	
<b>Zweierlei von der Linse</b>	€ 8,90
Rote Bete und Belugalinsen in Balsamico-Limettenblättern sautiert mit gelber Linsencreme, in Rosmarin-mariniertem Kürbis drapiert und Tomatenpesto	
<b>Kleine Brotzeit</b>	€ 5,90
Treberbrot mit hausgemachtem Zwiebelschmelz aus Kokosfett, Rapsöl, Zwiebeln und Äpfeln	
<b>Bio-Seitan-Currywurst</b>	€ 5,90
mit hausgemachter Currysauce aus Bio-Ketchup, Treberbrot - auch Glutenfrei möglich mit Tofu-Würstchen und Maisbrot	
<b>Antipastiplatte</b>	€ 7,00
Fünf Weckgläschen mit Oliven, Silberzwiebel-Kapernbeere, 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**

**Tarte vom Dinkel** € 9,90

Marinierte Feigen auf Sojaschmand gebacken, mit Pflaumen-Walnuss-Topping, Estragon-Weintrauben-Smoothie-Pesto, dazu feiner Wildkräutersalat

**Großer Salatteller „Tofu“** € 10,90

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

## **Hauptspeisen**

**Steinpilz-Spitzkohl-Risotto** € 14,90

Mit gebratenem Kürbis, in Tempurateig gebackene Artischockenherzen und Tomatenpesto

**Mezzelune** € 14,90

Halbmondpasta gefüllt mit Basilikum-Kartoffel-Zwiebelstampf auf geschmorter Aubergine, Tomaten-TexMex-Sauce, „Parmesan“-Hobel und Kräuterpesto

## **Dessert**

**Dunkler Schokoladenkuchen** € 5,50

mit cremiger Ganache und Soja-Schlagsahne

**Tiramisu** € 6,50

Cremeschicht-Törtchen aus Seidentofu mit Amaretto, Espresso und Kakao, mit Sahne und Fruchtsauce

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 Gerstenmalz, Merkur-Bitterhopfen und Saazer-Aromahopfen.

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

## Vaust – Dunkel

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

Hergestellt aus einer Gerstenmalzmischung bestehend aus Wiener Malz,

Pilsener Malz, Münchner Malz, Cara-hell, Cara-Amber , Chocolate-malt ,

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**

### **Biergrößen und –Preise:**

**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, rot<sup>2</sup> oder grün<sup>2</sup>** 0,33 l 2,90 €

**mit hauseigenem Sirup (Limette-Minze, Mango-Chili)** 0,33 l 3,20 €

# Hausgemachte Getrankspezialitäten

## **Frische Limonaden (mit hausgemachten Sirup, Limettenstücke, Sprudel)**

- **Mango-Chili** 0,3 l 3,50 €
- **Limette-Minze** 0,3 l 3,50 €
- **Erdbeer-Basilikum** 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

### **Scheurebe - trocken - 2016**

*reife, gelbfleischige Früchte*

Weinkellerei Prieur – Pfalz

0,1 l 3,20 €

0,2 l 5,30 €

### **Riesling Rauenthaler Steinmächer QbA–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 €

### **Rivaner – trocken –2015**

Weingut Golter – Württemberg

Elegantes Säurespiel. Duft von Litschi und Ananas. Fruchtiger Terrassenwein

0,1 l 4,00 €

0,2 l 6,70 €

### **Roter Riesling – feinherb –2016**

Weingut Jonas – Rheingau

Feinherb, feine Frucht, elegant

0,1 l 4,20 €

0,2 l 7,00 €

## Rosé-Wein

### **Rheingau Rosé**

Weingut Faust– Rheingau

Leichter Sommer-Rosé mit vollmundig-saftiger Frucht..

0,1 l 4,00 €

0,2 l 6,60 €

## 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 /Spanien

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

0,1 l 3,40 €

Schmelz am Gaumen. Langer Nachklang

0,2 l 5,60 €

# 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 €
Vita Cola <sup>1</sup>	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

## Kaffee<sup>1</sup>

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

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

## Tee (Beutel)

<b>Grüner Tee, Schwarzer Tee,</b>	Tasse	<b>2,50 €</b>
<b>Pfefferminze, Kamille, Zitronenmelisse, Alm-Kräuter, Fenchel, Assam,</b>		
<b>Holunderblüte-Minze, Marokkanische Minze,</b>		
<b>Hagebutte mit Hibiscusblüte, Roibusch, Earl Grey</b>		

Alle Teesorten sind Bio und fairtrade

## Kakao

<b>Heisse Schokolade – Bio &amp; fairtrade</b>	Glas	<b>3,50 €</b>
--	------	---------------

Mit Alpro-Bio-Soja-Drink