

Herzlich Willkommen im



Dienstag - Samstag ab 17 Uhr

Küche bis 22:30 Uhr

Alle Speisen und Getränke sind



Alle Preise verstehen sich incl. 19 % MwSt.

Stand: 23.06.2016

Bezahlungsmöglichkeiten:

BAR / EC / KREDITKARTEN

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



Sommerkarte

Vorspeisen / Kleinigkeiten

Kleiner gemischter saisonaler Salat aus Baby Leafs <i>Mit Balsamico-Senf-Vinaigrette</i>	€ 4,50
Großer gemischter Salat <i>Mit Balsamico-Senf-Vinaigrette</i>	€ 7,90
Großer gemischter Salat <i>mit eingelegten Tomaten, Oliven und marinierten Tofu-Würfeln nach Feta-Art, Senf-Vinaigrette</i>	€ 10,50
Kleine Brotzeit <i>Treberbrot mit hausgemachtem Zwiebelschmelz aus Kokosfett, Rapsöl, Zwiebeln und Äpfeln</i>	€ 5,50
Seitan-Currywurst <i>mit hausgemachter Currysauce aus Bio-Ketchup, Treberbrot</i>	€ 5,90
Antipastiplatte <i>Fünf Weckgläschen mit Oliven, Kapernäpfel, getrockneten Tomaten, Schnittlauch-Quark, Sojamargarine, dazu Treberbrot</i>	€ 6,90



Sommerkarte

Vorspeisen

Kaltes Gurken-Minz-Süppchen € 5,90

mit Sahne-Limetten-Schaum, dazu gebackene Gurkensticks

Zucchini-Piccata € 8,90

*mit Weisse Bohnen-Zitronen-Mousse auf sommergereiften Tomatenspiegel,
Lupinentempeh-Chips*

Tarte

€ 9,50

*Sour Cream, Rote Zwiebel-Chutney, Cocktailtomaten, schwarze Oliven,
Nuss-Parmesan, Rucola-Pesto, dazu Salat von frischer Rauke*

Hauptspeisen

Sellerie-Medaillons in Sesam-Käse-Kruste € 13,90

*auf geschmorten Spitzkohl, Kartoffel-Röstzwiebel-Pürree
und Pflaumen-Rotwein-Jus*

Hausgemachte Gnocchi € 14,50

in Pfifferling-Rahm-Sauce, Parmesanspäne und frischer Rucola

Desserts

Dunkler Schokoladenkuchen mit cremiger Ganache € 4,90

Rhabarber-Erdbeer-Ragout, Joghurt-Vanille-Creme auf Blätterteignest € 6,20

Weitere Tagesangebote finden Sie im Gastraum auf der großen Tafel



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 Pilsener Gerstenmalzmischung aus Barke, Tennenmalz, Sauermalz, Carapils, Caraaroma Polaris. Bitterhopfen und Saazer-Aromahopfen. 40 Bitter-Einheiten (BE) ~; 4,9%Alc

*!! Vaust Pils auch mit hausgem. Sirup als Bier-Mix-Getränk !!
Mango-Chili
Limette Minze
Saisonsirup*

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, Spezial W, Chocolatemalt, Coffee-malt und Röstgerste
Mit Perle-Bitterhopfen und Smaragd-Aromahopfen. 25 Bitter-Einheiten; ~4,9%Alc

*!! Studentenrabatt !!
Nur mit Ausweis*

0,2 l 2,20 €

0,3 l 2,70 €

0,5 l 4,20 €

Treue-Bier-Karte

Sie mögen unsere hausgebrauten Biere? Und kommen öfter ins Vaust? Dann belohnen wir Ihre Treue mit einem Bier aufs Haus. Das zehnte Bier bekommen Sie von uns geschenkt. Einfach die „Treue-Bier-Karte“ anfordern.

Braukurse im Vaust

Wollen Sie erlernen wie man Bier braut? Dann fragen Sie nach unseren Braukursen. Bei einer Gruppengröße von 5-10 Personen brauen wir gemeinsam ein schönes Bier. Währenddessen wird erklärt, welche Prozessschritte beim Bierbrauen wichtig sind und wie man zuhause selber sein Gebräu hinbekommen könnte.

Das fertige Bier (ca. 12 l) kann man sich später abholen und zuhause genießen. Der Kurs findet im „Vaust“ statt.
65,00 € p.P inkl. Quiche, Treberbrotzeit, Getränke (Wasser, Kaffee, Bier)

Weitere Biere

Von anderen Brauereien:

Hefeweizen, Dunkel, Kristall 0,5 l 3,90 €

Weizen alkoholfrei 0,5 l 3,90 €

Neumarkter Lammsbräu - Alkoholfrei

Biologisch gebraute Biere

Pils alkoholfrei, Dunkel alkoholfrei 0,33 l 2,90 €

Dunkle Weisse alkoholfrei 0,5 l 3,90 €

Aktiv-Malz alkoholfrei 0,33 l 2,90 €

Glutenfrei mit/ohne Alkohol 0,33 l 2,90 €

Berliner Kindl

Säuerliches Sommergetränk gemischt oder pur

Berliner Weisse

pur, rot² oder grün² 0,33 l 2,50 €

mit hauseigenem Sirup (Limette-Minze, Mango-Chili) 0,33 l 2,80 €

Hausgemachte Getränkespezialitäten

FrISChe Limonaden (mit hausgemachten Sirup, Limettenstücke, Sprudel)

- Mango-Chili 0,3 l 3,50 €
- Limette-Minze 0,3 l 3,50 €
- Erdbeere 0,3 l 3,50 €

Prosecco-Cocktail „Hugo“ (0,1 l Prosecco, 0,1 Sprudel, 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 4,20 €

Rosé-Schorle

- mit Holunderblütensirup 0,2 l 3,80 €
- mit Erdbeersirup

Hausgemachte Liköre

- Sorten siehe Aushang/Tafel 2 cl 2,80 €
4 cl 4,90 €

Offene Weine

Weisswein

Chardonnay - Kabinett – trocken - 2013

Exotische Frucht, charmanter Schmelz

Weinkellerei Prieur – Pfalz

0,1 l 2,90 €

0,2 l 4,80 €

Roter Riesling– feinherb - 2015

Seltene Weißweinsorte, fruchtig, frisch, feinherb

Weinkellerei Jonas – Pfalz

0,1 l 3,50 €

0,2 l 5,70 €

Scheurebe – trocken – 2015

Handgelesen und temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren.

Weingut Weegmüller – Pfalz

0,1 l 4,80 €

Im Duft Mandarine und Blutorange, im Geschmack leichte Gewürznoten

0,2 l 7,90 €

Rosé

Spätburgunder Rosé – 2014

Leichter erfrischender Sommer-Rosé

Weinkellerei Prieur – Pfalz

0,1 l 2,90 €

0,2 l 4,80 €

Abril Frucht – 2015 _ Ecovin

Duftet nach roten Johannisbeeren sowie einem Hauch Himbeere.

Weingut Abril – Baden

0,1 l 4,20 €

Elegante Fruchtsäure, fruchtiges, rundes und cremiges Finale

0,2 l 7,00 €

Rotwein

Spätburgunder QbA – trocken - 2015

Vollmundiger kräftiger Burgunder mit einem samtigen, dennoch leicht

Weinkellerei Jonas-Pfalz

0,1 l 3,50 €

gerbstoffbetonten Abgang. Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Kirsche

0,2 l 5,70 €

Cuvée H– trocken - 2014 BIO

Cuvée aus Regent und Dornfelder . Würzige Brombeeraromen und

Weinhaus Hoflößnitz

0,1 l 4,20 €

Samtig-weicher Charakter. Feine Säure

0,2 l 7,00 €

Flaschenweine

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 **4,00 €**

4 cl **7,00 €**

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Quelle St. Leonhardt mit oder ohne Kohlensäure	0,2 l	1,70 €	0,4 l	2,90 €
			Fl. 1,0 l	6,00 €

Limonade

Spreequell Orange, Zitrone	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,40 €
Afri Cola ¹	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,40 €
Fassbrause Rixdorf	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,40 €

Säfte

Apfel, Orange, Traube, Kirsche, Banane	0,2 l	2,50 €	0,4 l	4,20 €
Saftschorle	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,60 €

Heißgetränke

Kaffee¹

Espresso	einfach	<i>Tasse</i>	2,20 €
Espresso	doppelt	<i>Tasse</i>	3,60 €
Cappuccino		<i>Tasse</i>	3,00 €
Milchkaffee		<i>Tasse</i>	3,40 €
Latte Macchiato		<i>Tasse</i>	3,20 €

Alle Kaffeezubereitungen mit Soja-Drink

Tee (Beutel)

Grüner Tee,	<i>Glas</i>	2,40 €
Schwarzer Tee,		
Pfefferminze, <i>Kräftig, minzig</i>		
Kamille, <i>blumig, mild</i>		
Zitronenmelisse, <i>ausgewogen, frisch</i>		
Früchtetee, <i>mild, fruchtig</i>		
Hagebutte mit Hibiscusblüte, intensiver Fruchtgeschmack		
Rooibusch		
Earl Grey		

Alle Teesorten sind Bio und fairtrade

Kakao

Heisse Schokolade – Bio & fairtrade	<i>Glas</i>	3,00 €
-------------------------------------	-------------	--------

Mit Alpro-Bio-Soja-Drink