

ENGLISH

D

N

E

N



STARTER & SNACKS

MIXED NUTS 
100g 4.50
Salty and spicy nuts with BBQ rub

MARINATED OLIVES 
200g 5.00
with garlic, herbs and olive oil

FRESH BBQ POPCORN 
100g 2.50

FRANKY’S BEST BEEF JERKY 
50g 7.90
BBQ or chili

PICKLED CUCUMBERS 
1 piece 1.50
3 pieces 4.00
Original Spreewald pickles

SOUDOUGH BREAD ^a 4.50
+ whipped salted butter ^g 1.50

BURRATA ^{a,g} 8.50
with crispy chili oil and sourdough bread

PICKLED EGG ^{c,j} 4.00
served with a mustard sauce





SPICY

VEGETARIAN

VEGAN

Ask our staff for additives and allergens.

MAINS

- 1 Cauliflower & Seaweed**  ^{a, f, i, k} 17.00
Roasted cauliflower with a sesame and seaweed sauce and a seaweed salad
- 2 Burrata & Black Kale**  ^{a, f, g} 18.00
Burrata on roasted black kale with leeks and pomegranate
- 3 Carrots & Bleu D'Auvergne**  ^{g, j, l} 15.00
Roasted carrots and broccolini with a blue cheese sauce and spicy cherry jam
- 4 Pumpkin & Seabuckthorn**  ^{a, f, e, h, i, l} 15.00
Baked pumpkin with green kale, a mole and seabuckthorn sauce and pickled kaki
- 5 Mushroom & Beans**  ^{a, c, f, m} 16.00
Braised beans with smoked oyster mushrooms, fried enokis and a cured egg yolk



Bread & Butter ^{a, g} 6.00
Sourdough Bread with freshly whipped butter

SIDES

WARM

- 1 Caramel Porter Potatoes**  ^{a, g} 5.00
Smoked potatoes glazed with a BRLO Baltic Porter and caramel sauce
- 2 Smashed Potatoes**  ^j 5.00
Warm smashed potato salad
- 3 Smoked Beet Roots**  ^{c, g, j, l} 5.00
Smoked beet roots with horse raddish
- 4 Tahini Chickpeas**  ^k 5.00
Chickpeas in a warm tahini and black garlic sauce
- 5 Roasted Sunchokes**  5.00
Roasted sunchokes with confit garlic oil
- 6 Braised Red Cabbage**  ^j 5.00
A christmas classic

COLD

- 1 Winter Salad**  ^{h, j} 5.00
with bitter leaves, blood orange and walnuts
- 2 Mixed Pickles**  ^{i, f, j, l} 4.00
- 3 Homemade Kimchi**  ^{a, f} 4.00

SHARED PLATES

Select your menu size and customise it with your choice of vegetable mains and sides. In addition we are offering a curated selection of high quality sourced meats.

FOR TWO

39.00

2 × Mains*
3 × Sides

*Burrata & Black Kale + 3.00

FOR FOUR

or three hungry ones

63.00

3 × Mains*
5 × Sides

*Burrata & Black Kale + 3.00

ALL IN

For 5–6 persons

245.00

TO START

Olives, popcorn, bread & butter

THEN

ALL mains

ALL sides

ALL meats middle size

ALL sauces

AFTER

2x each dessert

MEAT

We source our meat from selected producers and farmers. We are committed to the conscious consumption of meat.



Beef

slow cooked over	150 g	300 g	600 g
oak wood	16.50	32.00	62.00

Smoked Ribs

^{a, f}
Free range pork from

the farmers collective in

Schwäbisch Hall served

with an apple and black	250 g	500 g	1000 g
garlic glazer	15.00	28.50	49.00

Smoked Kikok Chicken

^{a, f, l, l, 2, 8}
from the smoker

with a soy glaze	1/2	1/1
	22.00	43.00



SAUCES

^{75 g} je/each 3.00

1 BRLO German IPA
BBQ sauce  ^{a, f, i, j, l, 2, 3, 4}

4 Chili Mayonnaise  ^{c, 1, 2, 4, k}

2 Kimchi Mayonnaise  ^{a, f, j, 2, 4}

5 Smoked Buttermilk Ranch
Sauce  ^{c, g}

3 BRLO Porter
mustard sauce  ^{a, j}

DESSERT & CHEESE

Chocolate Ganache –
Xoco Gourmet Chocolate 🌱¹ 9.80
with braised pears and a buckwheat praline

Pumpkin Tart 🌱^{a, c, g} 9.80
Festive tart with a pumpkin creme anglaise

Cheese
A selection of French classics from our friends
at Maître Philippe et filles with sourdough
bread

Cheeseboard Serves 1–2 150 g 13.50
Cheeseboard Serves 3–4 300 g 26.00

+ Mango Chutney 2.50

MERCH & SPÄTI

You just can't get enough of our
beers and you like our BRLO
merchandise from the displays?

All BRLO beers and merchandise
are also available to take away!

COFFEE & TEA

Vote Coffee from Markthalle 9 & Althaus Tea, Berlin

Espresso 2.80
Double espresso 3.80
Americano 3.80
Cappuccino 4.00
Flat White 4.20

Hot chocolate 4.50

English Breakfast Tea 3.80
Green Tea 3.80
Herbal Tea 3.80
Peppermint Tea 3.80

* Oat Milk + 0.30

SPIRITS

	2cl	4cl
Berliner Luft Peppermint liqueur	2.50	4.50

KR/23 Kräuterlikör Herbal liqueur	3.00	5.50
---	------	------

Obstler
Fruit brandy made from apples or pears 3.50 6.50

Fräulein Brösel Schnaps
Hazelnut or apricot schnaps 5.00 9.50

Pickleback
Bourbon with pickle juice chaser 3.50

All prices are in euros and include VAT.



PRST!

WWW.BRLO.DE

DEUTSCH

D

N

W

N



STARTER & SNACKS

GEMISCHTE NÜSSE

100 g 4.50
Salzige und scharfe Nüsse mit BBQ Rub

OLIVEN MARINIERT

200 g 5.00
Knoblauch, Kräuter und Olivenöl

FRISCHES BBQ POPCORN

100 g 2.50

FRANKY'S BEST BEEF JERKY

50 g 7.90
BBQ oder Chili

SAURE GURKEN

1 Stück 1.50
3 Stück 4.00
Original Spreewälder Gewürzgurken

SAUERTEIGBROT ^a

+ aufgeschlagene Salzbutter  ^g 1.50

BURRATA ^{a,g}

..... 8.50
serviert mit knusprigem Chili-Öl und Sauerteigbrot

SOLEI ^{c,j}

..... 4.00
Eingelegtes Ei mit Senfsauce



 SCHARF
VEGETARISCH
VEGAN

Zusatzstoffe und
Allergene erfragt ihr bitte
beim Servicepersonal.

HAUPTGERICHTE

- 1

Blumenkohl & Seetang

a, f, k, i

17.00

Gerösteter Blumenkohl mit einer Sesam- und Seetangsauce, Seetangsalat aus Dulse und Eiskraut und Kombu Tsukudani
- 2

Burrata & Schwarzkohl

a, f, g

18.00

Burrata auf geröstetem Schwarzkohl mit Lauch und Granatapfel
- 3

Karotte & Bleu d'Auvergne

g, j, l

15.00

Geröstete Karotten und Brokkolini mit Blauschimmelkäsesauce und pikanter Kirschkonfitüre
- 4

Kürbis & Sanddorn

a, f, e, h, i, l

15.00

Gebackener Kürbis mit Grünkohl, Mole und Sanddornsauce und eingelegter Kaki
- 5

Pilze & Bohnen

a, c, f, m

16.00

Geschmorte Bohnen mit geräucherten Austernpilzen, gebratenen Enokis und gebeiztem Eigelb

+

Brot & Butter

a, g

6.00

Sauerteigbrot mit frischer, geschlagener Butter

BEILAGEN

WARM

- 1

Karamellierte Kartoffeln

a, g

5.00

Geräucherte Kartoffeln glasiert mit einer BRLO Baltic Porter- und Karamellsauce
- 2

Warmer Kartoffelsalat

j

5.00
- 3

Geräucherte Beete

c, g, j, l

5.00

mit Meerrettich
- 4

Tahini Kichererbsen

k

5.00

Kichererbsen in warmer Tahini- und schwarzer Knoblauchsauce
- 5

Gerösteter Topinambur

5.00

mit konfitiertem Knoblauchöl
- 6

Rotkraut

j

5.00

Klassisches geschmortes Rotkraut

KALT

- 1

Wintersalat

h

5.00

mit Blutorange und Walnuss
- 2

Mixed Pickles

i, f, j, l

4.00

Süß-sauer eingelegtes Gemüse
- 3

Hausgemachtes Kimchi

a, f

4.00

SHARED PLATES

Wähle ein Menü in deiner Wunschgröße aus Hauptgericht und Beilagen. Wenn du zusätzlich Lust auf Fleisch hast, gibt es Bestes aus unserem Smoker.

FÜR ZWEI 39.00

2 x Hauptgericht*
3 x Beilagen

*Burrata & Schwarzkohl + 3.00

FÜR VIER 63.00

oder drei
Hungrige

3 x Hauptgericht*
5 x Beilagen

*Burrata & Schwarzkohl + 3.00

EINMAL ALLES 245.00

für 5-6 Personen

VORWEG
Oliven, Popcorn, Brot & Butter

DANN
ALLE Hauptgerichte
ALLE Beilagen
ALLE Fleischgerichte in mittlerer Größe
ALLE Saucen

DANACH
Je 2 Desserts

FLEISCH

Unsere Produkte kommen nur von ausgewählten Bauern und Züchtern. Wir setzen uns für bewussten Fleischgenuss ein – optio-



Rindfleisch			
langsam über Eichenholz	150 g	300 g	600 g
gegart	16.50	32.00	62.00

Butterzarte Rippchen	a, f		
vom Freilandschwein der bauerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall			
mit einer Apfel- und schwarzen Knoblauch-Glasur	250 g	500 g	1000 g
	15.00	28.50	49.00

Geräuchertes Kikok Hühnchen	a, f, l, 1, 2, 8		
aus dem Smoker mit einer würzigen Sojaglasur	1/2	1/1	
	22.00	43.00	



SAUCEN 75 g je 3.00

- 1

BRLO German IPA BBQ Sauce

a, f, i, j, l, 2, 3, 4
- 4

Chili Mayonnaise

c, 1, 2, 4, k
- 2

Kimchi Mayonnaise

a, f, j, 2, 4
- 5

Geräucherte Ranch Sauce

c, g
- 3

BRLO Porter-Senf-Sauce

a, j

DESSERT & KÄSE

Schokoladen Ganache –
Xoco Gourmet Chocolate  9.80
mit pochierter Birne und einer
Buchweizen-Praline

Kürbis Tart  a, c, g 9.80
Winterliche Tart mit Kürbis
und Creme Anglaise

Käse
Auswahl französischer Käseklassiker unserer
Freunde von Maître Philippe & Filles mit
Sauerteigbrot

für 1–2 Personen, 3 Käsesorten 150 g 13.50
für 3–4 Personen, 5 Käsesorten 300 g 26.00

+ Mango Chutney 2.50

MERCH & SPÄTI

Du kriegst einfach nicht genug
von unseren Bieren und dir gefällt
unser BRLO Merchandise aus den
Schaukästen? Alle BRLO Biere
sowie Merchandise Artikel gibt es
bei uns auch zum Mitnehmen!

KAFFEE & TEE

Vote Coffee von der Markthalle 9 & Althaus Tea, Berlin

Espresso 2.80
Doppelter Espresso 3.80
Americano 3.80
Cappuccino 4.00
Flat White 4.50

Heiße Schokolade 4.50

English Breakfast Tee 3.80
Grüner Tee 3.80
Kräuter Tee 3.80
Pfefferminz Tee 3.80

* Hafermilch + 0.30

SPIRITS

	2cl	4cl
Berliner Luft	2.50	4.50

KR/23 Kräuterlikör	3.00	5.50
--------------------	------	------

Obstler aus Apfel und Birne	3.50	6.50
-----------------------------	------	------

Fräulein Brösel Schnaps
Haselnuss oder Aprikose 5.00 9.50

Pickleback
Bulleit Bourbon mit Gurkensaft-Chaser 3.50

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.



PRST!

WWW.BRLO.DE