DEUTSCH

MENU



STARTER & SNACKS

GEMISCHTE NÜSSE [h] 4.50
Salzige & scharfe Nüsse mit BBQ Rub

OLIVEN 5.00
Mit Knoblauch, Kräutern und Öl mariniert

FRISCHES BBQ POPCORN 2.50

FRANKY'S BEST BEEF JERKY 7.90
BBQ oder Chili

SAURE GURKEN [j]
Original Spreewälder Gewürzgurken

1 Stück 1.50

3 Stück 4.00

SAUERTEIGBROT [a] 4.50
+ aufgeschlagene Salzbutter [g] 1.50

BURRATA [a,g] 8.50
serviert mit knusprigem Chili-Öl & Sauerteigbrot

SOLEI [c, j] 4.00
Eingelegtes Ei mit Senfsauce



SCHARF
VEGETARISCH
VEGAN

Zusatzsatzstoffe und Allergene erfragt ihr bitte beim Servicepersonal.

HAUPTGERICHTE

BRLO CLASSICS

1 **Blumenkohl & Vadouvan** a, f, h, k 18.00
Gerösteter Blumenkohl mit Vadouvan-Rub, Pale-Ale-Glasur, Bohnenvinaigrette, veganer Parmesanalternative & Nussbutterbröseln

2 **Wilder Brokkoli & Schafskäse** a, g, l 18.00
Wilder Brokkoli auf geräucherter Brokkolicreme, mit fermentierten Radieschen & Schafskäse

3 **Burrata & Steckrübe** g, f, h 20.00
Cremige Burrata auf fermentiertem Reispfannkuchen mit Schalotten-Haselnuss-Püree sowie konfierter und eingelegter Steckrübe

4 **Sellerie & Quitte** c, g, i 18.00
Mit Koji marinierte und geräucherte Sellerie, geräucherte Paprika Emulsion, Quitten-Ingwer-Püree und Tamarindpulver

5 **Wirsing & Pilze** f, j 19.00
Vegane Wirsingroulade mit Maronen-Pilz-Füllung und geröstetem Gemüse in Rote-Bete-Jus

+

Brot & Butter a, g 6.00
Sauerteigbrot mit frischer, geschlagener Butter

BEILAGEN

WARM

1 **Karamellisierte Kartoffeln** a, g 5.00
in BRLO Baltic Porter Glasur

2 **Weizenmalz** a 5.00
mit geräucherten Blumenkohlblättern, gedämpftem Lauch und Kohl

3 **Rotkohl** a 5.00
BRLO Berliner-Weisse-Rotkohl mit schwarzer Johannisbeere

4 **Gerösteter Lauch** k 4.00
mit Lauchasche & Chili Mayonnaise

5 **Karotte & Mandel-Tahini** k, h 5.00
Dreierlei glasierte Möhren mit Mandel-Tahini-Creme

KALT

1 **Mixed Pickles** i, f, j, l 4.00
Süß-sauer eingelegtes Gemüse

2 **German Kimchi** a, i 4.00
Hausgemachtes BRLO Kimchi aus fermentiertem Weißkraut und Gurke

3 **Wintersalat** c, g, m 5.00
Bunter Wintersalat mit Feige und Feta

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 — 48.00

2 × Hauptgericht
3 × Beilagen

FÜR VIER oder drei Hungrige — 74.00

3 × Hauptgericht
5 × Beilagen

EINMAL ALLES für 5–6 Personen — 260.00

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-

+

Butterzarte Rippchen a, g, f, i, j, l, 2, 3, 4
vom Freilandschwein der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mit Honig-Whiskey-BBQ-Glasur

250 g	500 g	1000 g
15.00	28.50	49.00

Entenkeule i
Langsam im eigenen Fett gegarte Entenkeule mit knuspriger Haut, serviert mit Quitten-Jus

1 Stück	2 Stück	4 Stück
7.50	14.00	26.50

Zarter Rindernacken a, g, i
in BRLO Baltic Porter gegart

150 g	300 g	600 g
16.50	32.00	62.00

Winter Kabeljau & Trüffel d, g
Scharf gebraten und mit schwarzer Trüffel Sauce serviert

150 g	300 g	450 g
19.50	38.00	56.00

+

SAUCEN

1 Honey-Whisky-BBQ-Sauce a, g, f, i, j, l, 2, 3, 4 ..... 4.50

2 Chili Mayonnaise c, 1, 2, 4, k 4.00

3 Veganer Jus f 4.00

4 Quitten-Entenjus i 4.00

DESSERT & KÄSE

Schokoladen Ganache –
Xoco Gourmet Chocolate [1] **9.80**
mit saisonalen Früchten
& einer Buchweizenpraline

Nori Mille-Feuille
& Sauerkirsche [a, f] **10.80**
Knusprige süße Nori-Blätter, seidige
Bourbon-Vanillecreme, Sauerkirschen
und gepuffter Weizenmalz

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**

Heiße Schokolade **4.50**

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

SPIRITS

	2 cl	4 cl
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

ENGLISH

MENU



STARTER & SNACKS

MIXED NUTS [h] 4.50
Salty & spicy nuts with BBQ rub

MARINATED OLIVES 5.00
with garlic, herbs & olive oil

FRESH BBQ POPCORN 2.50

FRANKY'S BEST BEEF JERKY 7.90
BBQ or chili

PICKLED CUCUMBERS [j]
Original Spreewald pickles
1 piece 1.50
3 pieces 4.00

SOURDOUGH BREAD [a] 4.50
+ whipped salted butter [g] 1.50

BURRATA [a,g] 8.50
with crispy chili oil & sourdough bread

PICKLED EGG [c, j] 4.00
served with a mustard sauce



SPICY
VEGETARIAN
VEGAN

Ask our staff for additives and allergens.

MAINS

BRLO CLASSICS

1. **Cauliflower & Vadouvan** a, f, h, k 18.00
   Roasted Cauliflower with Vadouvan-rub, BRLO Pale Ale glaze, bean-vinaigrette, vegan parmesan & nut butter crumbs
2. **Broccoli & Feta Cheese** a, g, l 18.00
   Wild Broccoli on smoked broccoli cream, with fermented radishes, broccoli crumble & feta cheese

3. **Burrata & Rutabaga** g, f, h 20.00
   Creamy burrata on rice pancake, shallot and hazelnut purée with pickled and confit rutabaga
4. **Celeriac & Quince** c, i 18.00
   Koji marinated and smoked celeriac, smoked paprika emulsion, quince and ginger purée and tamarind powder
5. **Savoy Cabbage & Mushroom** f, j 19.00
   Vegan Savoy Cabbage Roulade with chestnut mushroom filling, roasted root vegetables and vegan jus

+

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

SIDES

WARM

1. **Caramelized Potatoes** a, g 5.00
   Glazed in BRLO Baltic Porter reduction
2. **Wheat Malt** a 5.00
   with smoked cauliflower leaves, steamed leek and cabbage
3. **Red Cabbage** a 5.00
   BRLO Berliner Weisse red cabbage with blackcurrant
4. **Leek & Chili Mayo** k 4.00
   Roasted leek with leek ash & chili mayo
5. **Glazed Carrots & Almond Tahini** h, k 5.00
   Trio of glazed carrots with whipped almond tahini cream

COLD

1. **Mixed Pickles** i, f, j, l 4.00
   sweet and sour fermented vegetables
2. **German Kimchi** a, i 4.00
   BRLO style house-fermented spiced cabbage
3. **Winter Salad** c, m, g 5.00
   Crisp winter greens, ripe figs & creamy feta

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 — 48.00

2 × Mains
3 × Sides

FOR FOUR or three hungry ones — 74.00

3 × Mains
5 × Sides

ALL IN For 5–6 persons — 260.00

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.

+

Smoked Ribs a, g, f, i, j, l, 2, 3, 4
Free range pork from the farmers collective in Schwäbisch Hall with honey-whiskey bbq glaze

	250 g	500 g	1000 g
	15.00	28.50	49.00

Confit Duck Leg i
Crisp-skin duck leg served with spiced winter jus

	1 Pcs	2 Pcs	4 Pcs
	7.50	14.00	26.50

Braised Beef Cheeks a, g, i
Slow-cooked in BRLO Baltic Porter reduction

	150 g	300 g	600 g
	16.50	32.00	62.00

Cod Fish & Truffle g, d
Pan roasted cod with truffle sauce

	150 g	300 g	450 g
	19.50	38.00	56.00

+

SAUCES

1. Honey Whisky BBQ Sauce a, g, f, i, j, l, 2, 3, 4 ..... 4.50
2. Chili Mayonnaise c, 1, 2, 4, k 4.00
3. Vegan Jus f 4.00
4. Quince Duck Jus i 4.00

DESSERT & CHEESE

Chocolate Ganache –
Xoco Gourmet Chocolate [1] **9.80**
with seasonal fruits & a buckwheat praline

Nori Mille Feuille [a, f] **10.80**
Sweet nori sheets, vegan vanilla creme patissiére, puffed wheat malt, sour cherries

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**

Hot chocolate **4.50**

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

SPIRITS

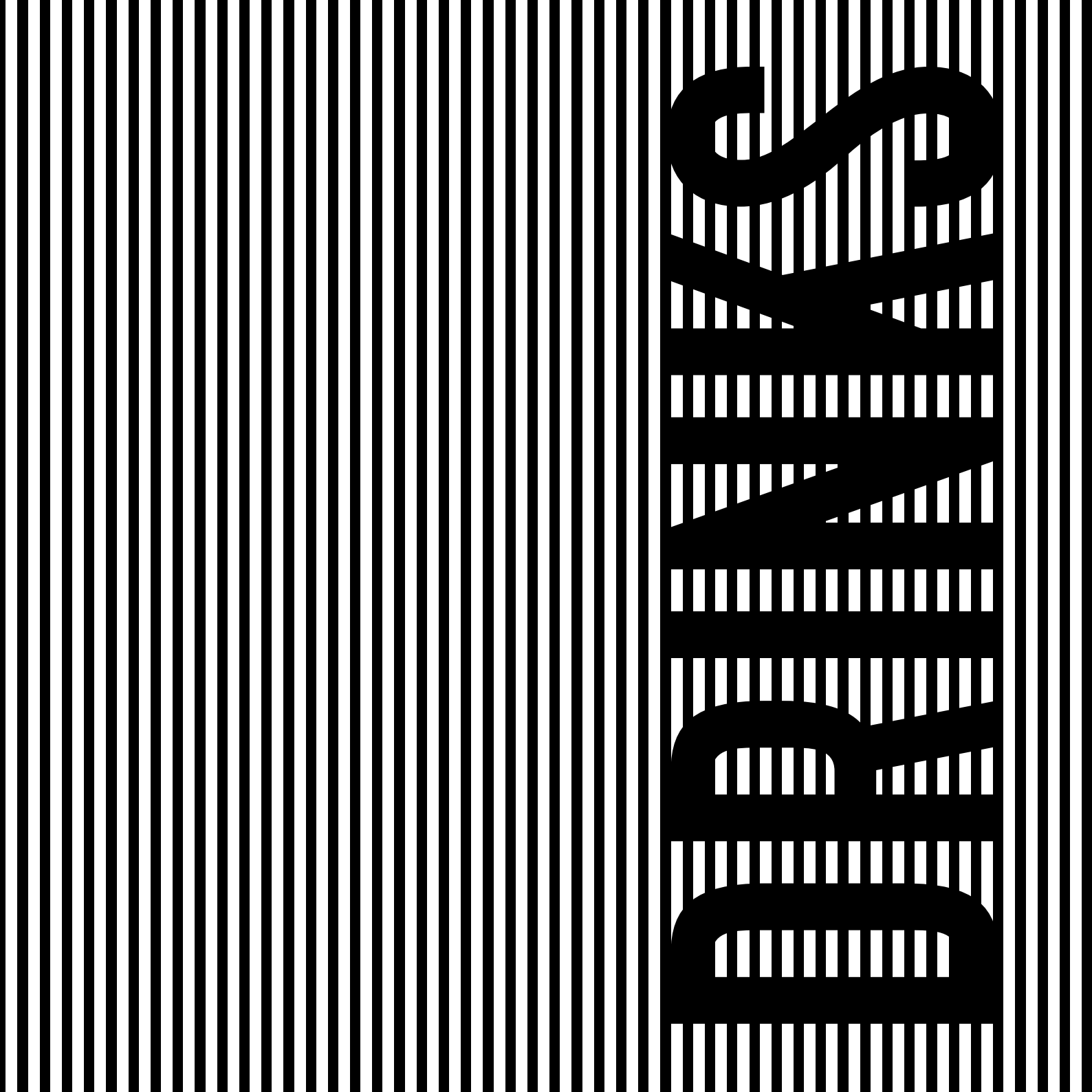
	2 cl	4 cl
Berliner Luft *Peppermint liqueur*	2.50	4.50
KR/23 Kräuterlikör *Herbal liqueur*	3.00	5.50
Obstler *Fruit brandy made from apples or pears*	3.50	6.50
Fräulein Brösel Schnaps *Hazelnut or apricot schnaps*	5.00	9.50
Pickleback *Bourbon with pickle juice chaser*		3.50



All prices are in euros and include VAT.

PRST!

WWW.BRLO.DE



FREIES BIER FÜR ALLE

Ein feuchtfröhlicher Start im Jahr 2014 – ein Biergespräch und eine verrückte Idee führten zur Gründung von Berlins aufregendster Craft-Brauerei.

BRLO ist übrigens die alt-slawische Bezeichnung für Berlin und geht nach einigen Bieren leichter von der Zunge. Jedes Jahr brauen wir mit viel Kreativität viele verschiedene Biersorten und lassen uns dabei von deutschen Klassikern genauso inspirieren wie von internationalen Bierstilen.

Abgerundet wird unser Portfolio durch fruchtig-feinherbe Cider Sorten, unsere erfrischende ROY Kombucha Range und Fassbrause in Bio-Qualität.



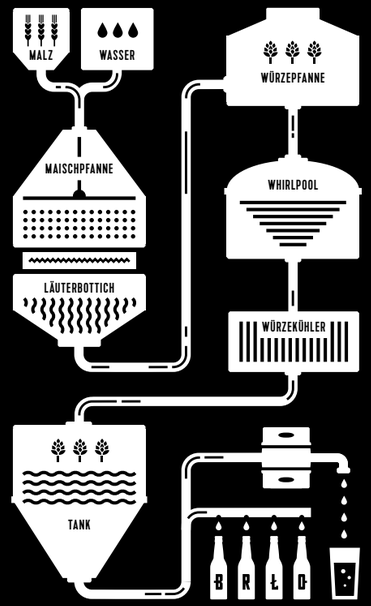


Unser Zuhause ist Berlin. Hier findest du uns derzeit in vier Bezirken: dem BRLO BRWHOUSE am Gleisdreieck, im BRLO CHICKEN & BEER in der 6. Etage des KaDeWe, im KASCHK in Mitte und im BRLO Gastropub in Charlottenburg.

Mittlerweile sind unsere unsere Biere, Cider und ROY Kombucha aber auch über die Stadtgrenzen hinaus in ausgewählten Restaurants, Kneipen und Bars sowie im gut sortieren Einzelhandel erhältlich. Und wir gehen noch weiter: Inzwischen exportieren wir in über 15 Länder – und es ist noch lange nicht Schluss!



DER BRAUPROZESS



BIER BRAUCHT HEIMAT

Während sich BRLO zu Beginn noch Braukapazitäten in befreundeten Brauereien gemietet hat, wurde mit der wachsenden Beliebtheit auch der Wunsch nach einem eigenen Standort größer. Denn wir bei BRLO finden: Bier braucht eine Heimat. 2016 war es dann endlich soweit: der Bau des BRLO BRWHOUSE beginnt auf einer Brachfläche mitten in Kreuzberg und wird die erste BRLO Brauerei beherbergen. 2019 platzt die kleine Brauerei am Gleisdreieck bereits langsam aus allen Nähten und BRLO braucht mehr Platz.

Mit der Eröffnung der Brauerei in Spandau verlagern wir unsere Produktion in unseren nun zweiten Brauereistandort in den Havelwerken. Seit jeher gilt beste Qualität als Standard für uns und ist die Basis für unseren nachhaltigen und langfristigen Erfolg. Besonders stolz sind wir nicht nur auf die Vielzahl an unterschiedlichen Bierstilen, die wir hier brauen, sondern auch darauf, dass wir an dem Standort IFS- und Bio-zertifiziert sind. Wir lieben unser Bier und setzen uns jeden Tag dafür ein, unsere Mission weiter voranzutreiben. Dabei stehen Mut und Leidenschaft an der Tagesordnung und die unaufhaltsame Motivation Dinge neu zu gestalten.



UNSERE FASSBIERE

BEERS ON TAP

Auf dieser Seite siehst du unsere zwölf BRLO Biere, die immer frisch vom Fass erhältlich sind. Diese Auswahl wird ergänzt von ständig wechselnden Spezialitäten befreundeter Brauereien, die du auf den Bier Boards über der Bar findest. Du suchst nach Bieren mit wenig oder keinem Alkohol? Diese siehst du farbig markiert. Sprich uns gerne an, wenn du Fragen hast!

Check out our 12 BRLO beers, which are always fresh on tap. Changing specials or familiar favourites, the beer boards above the bar will show you exactly who's joining the party and also which beers are low or no alcohol. You'll know them by their colour. Just ask our team if you have any questions!





ON TAP		0,3 l	0,5 l
1	BRLO HELLES Helles | 5 % Alc.	4.00	5.80
2	BRLO HAPPY PILS Pilsner | 4,9 % Alc.	4.00	5.80
3	BRLO WEIZEN MY ASS Weizen | 5,5 % Alc.	4.00	5.80
4	BRLO BERLINER WEISSE Berliner Weisse | 4 % Alc.	4.00	5.80
5	BRLO PALE ALE Pale Ale | 5 % Alc.	5.00	6.50
6	BRLO IPA India Pale Ale | 6 % Alc.	5.00	6.50

ON TAP		0,3 l	0,5 l
7	BRLO GERMAN IPA India Pale Ale | 7 % Alc.	5.00	6.50
8	BRLO BLURRY VISION Hazy IPA | 6,5 % Alc.	5.50	7.80
9	BRLO BALTIC PORTER Porter | 7 % Alc.	5.00	6.50
10	BRLO NAKED Alkoholfreies Pale Ale | <0,5 % Alc.	4.00	5.80
11	BRLO NAKED HELL Alkoholfreies Helles | <0,5 % Alc.	4.00	5.80
12	BRLO NAKED HAZE Alkoholfreies Hazy IPA | <0,5 % Alc.	5.00	6.50

BRLO TASTING BOARD

Probiere unser BRLO Tasting Board:
5 BRLO Sorten in 0,15 Gläsern

Try our BRLO Tasting Board:
5 BRLO varieties in 0.15 glasses



BRLO Bier
1 × 0,15 l ..... ab 1.90
5 × 0,15 l ..... ab/from 9.80

mit kleinem Food Pairing
5 × 0,15 l 12.50

mit Käse Pairing
5 × 0,15 l 14.50

BRLO TO GO

BRLO Biere auch zum Mitnehmen – als Flasche, Dose oder im 4-Pack. Einfach unser Team fragen!

Take BRLO beers home – in a bottle, can or 4-pack. Just ask our team.

BRLO BEER COCKTAILS

VISION OF A PARROTT 9.00
BRLO Blurry Vision
Kokosnuss Rum, Rosenblüte, Zitronengras
Coconut rum, rose, lemongrass

STARRY NIGHT WEIZEN 9.00
BRLO Weizen my Ass
Wacholder, Bergamotte, Vanille, Minze
Juniper, bergamot, vanilla, mint

SWEET TART 9.00
BRLO Berliner Weisse
Vodka, Passionfrucht, Vanille, Limette
Vodka, passionfruit, vanilla, lime

BRAUMEISTER SOUR 11.00
BRLO IPA
Bourbon, Angostura Bitters, Limettensaft, Zuckersirup
Bourbon, Angostura bitters, lime juice, sugar syrup

SMOKE & MIRRORS 0.0 Alkoholfrei/alcohol free 10.00
BRLO Naked
Alkoholfreier Polly Mexican Spirit, Zitrone
Alcohol free Polly Mexican Spirit, lemon

FULLY NAKED 0.0 Alkoholfrei/alcohol free 9.00
BRLO Naked
Ananas, Mango, Limette, Magnolie, Salz
Pineapple, mango, lime, magnolia, salt

THAT'S A MORA ... 0.0 Alkoholfrei/alcohol free ... 10.00
BRLO Naked Hell
Frische Beeren, Früchtetee und alkoholfreier
Italian Aperitif
FRESH BERRIES, BERRY TEA, ITALIAN APERITIF



LONGDRINKS

AVAILABLE WITH OR WITHOUT ALCOHOL 0.0

GIN & TONIC 8.50
0.0 Alkoholfreie Variante */Alcohol free variation* 8.00

PALOMA 8.50
0.0 Alkoholfreie Variante */Alcohol free variation* 8.00

APEROL SPRITZ 8.50
0.0 Alkoholfreie Variante */Alcohol free variation* 8.00

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI 11.00
OLD FASHIONED 11.00
BERLIN MULE 11.00

WEIN & SCHAUMWEIN

WINE & SPARKLING WINE

WEISS / WHITE

GRAUBURGUNDER
Grauburgunder | Weingut Sven Leiner | Pfalz, Deutschland
Frisch, elegant, trocken
fresh, elegant, dry

0,2l / 1l ..... 6.50 ..... 29.50

POTATO LAND
Grüner Veltliner | Matthias Warnung | Kamptal, Österreich
Spritzig, krautig, unfiltiert
zesty, herbal, unfiltered

0,75l 38.00

ROSÉ

FAUGÈRES ROSÉ "LES JARDINS"
Rosé | Weingut Saint Antonin | Frankreich
fein, seidig, saftig
fine, silky, juicy

0,2l / 0,75l ..... 8.50 ..... 29.50

ROT / RED

CABERNET-SAUVIGNON
Cabernet Sauvignon | Costières de Pomerols | Languedoc, Frankreich
dunkle Frucht, kraftvoll, strukturiert
dark fruit, powerful, structured

0,2l / 0,75l ..... 7.50 ..... 28.00

SPÄTBURGUNDER
Spätburgunder | Weingut Daniel und Bianka Schmitt | Rheinhessen, Germany
samtig, schlank, feine Säure
velvety, slender, fine acidity

0,75l 44.00

SCHAUMWEIN / SPARKLING

CRÉMANT DE LOIRE
Crémant | Caves Elisabeth | Loire, France
leicht, frisch, belebend
light, fresh, invigorating

0,1l / 0,75l ..... 6.00 ..... 39.00

WEINALTERNATIVEN

ALKOHOLFREI / ALCOHOL-FREE

LUNAR HERBS 0,0 Alkoholfrei/alcohol free
Winzer Leon Gold / Württemberg, Deutschland
Muskateller/Müller-Thurgau Trauben, Zitronensaft, Kräuterextrakt
Sparkling, grapes, lemon juice, herbal essence

0,75l 29.00

NR. 1 WHITE 0,0 Alkoholfrei/alcohol free
Weißwein / Feral Drinks / Dolomiten, Italien
Fermentierte weiße Beete, Hopfen, Pfeffer, Chili
Fermented white beet root, hops, pepper, chili

0,2l / 0,75l ..... 9.50 ..... 32.00

CIDER

CIDER FLASCHE / BOTTLE

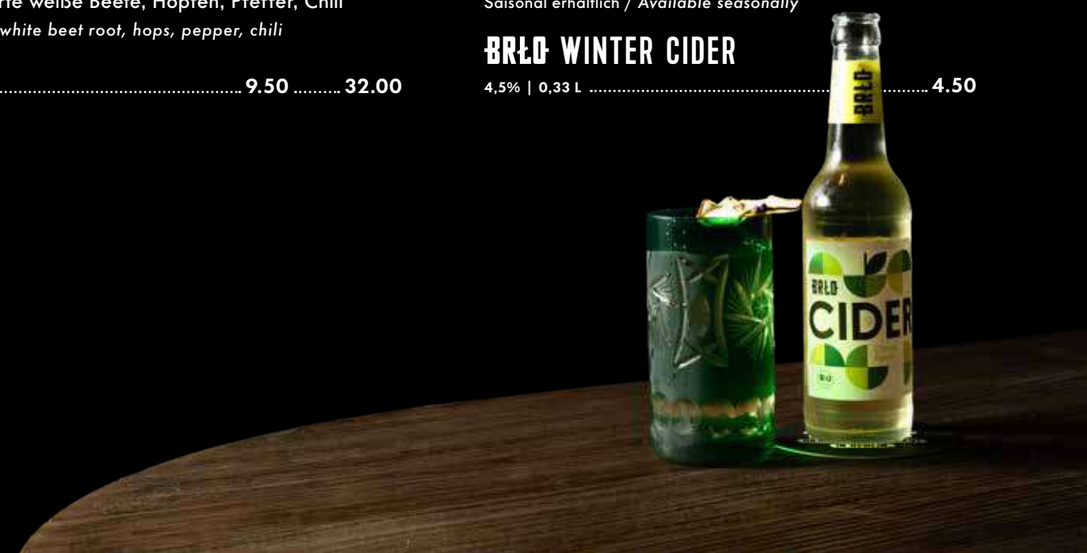
~~BRLO~~ CLASSIC APPLE
4,5% | 0,33 L 4.50

~~BRLO~~ ROSÉ
4,5% | 0,33 L 4.50

~~BRLO~~ WILD BERRIES
4,5% | 0,33 L 4.50

Saisonal erhältlich / *Available seasonally*

~~BRLO~~ WINTER CIDER
4,5% | 0,33 L 4.50



SOFTDRINKS & WASSER

SOFT DRINKS & WATER

~~BRLO~~ Bio-Fassbrause	0,33 l	3.70
Hausgemachte Limonade *Homemade lemonade*	0,3 l	4.00
Voelkel Biozisch Rhabarber *Rhubarb spritzer*	0,33 l	3.70
Voelkel Biozisch Apfelschorle *Apple spritzer*	0,33 l	3.70
Voelkel Biozisch Orange *Orange spritzer*	0,33 l	3.70
fritz-kola	0,33 l	3.80
fritz-kola superzero	0,33 l	3.80
Leogant Wasser still *Still water*	0,7 l	5.50
Leogant Wasser spritzig *Sparkling water*	0,7 l	5.50

ROY KOMBUCHA

ALKOHOLFREIER, FERMENTIERTER TEE MIT KOHLENSÄURE
ALCOHOL-FREE, FERMENTED, SPARKLING TEA

ROY Kombucha Pure Prana *Brewed with Ayurvedic herbs and spices*	0,33 l	5.00
ROY Kombucha Cucumber Mint	0,33 l	5.00
ROY Kombucha Strawberry Basil	0,33 l	5.00
ROY Kombucha Lemon	0,33 l	5.00
ROY Kombucha Raspberry	0,33 l	5.00
ROY Kombucha Ginger	0,33 l	5.00

! Frag nach unseren saisonalen Specials.
Ask about current seasonal specials.



KAFFEE & TEE

COFFEE & TEA

Vote Coffee aus der Markthalle 9 & Althaus Tea

Espresso	2.80
Doppelter Espresso *Double Espresso*	3.80
Americano	3.80
Cappuccino	4.00
Heisse Schokolade *Hot Chocolate*	4.50
English Breakfast Tee	3.80
Grüner Tee *Green Tea*	3.80
Kräutertee *Herbal Tea*	3.80
Pfefferminztee *Peppermint Tea*	3.80

SPIRITS

	2 cl	4 cl
LQR Co Vodka	3.00	5.50
Gin XIX	2.80	5.00
Goslings Black Seal Rum	3.00	5.50
Bulleit Bourbon	3.00	5.50
Laphroaig Single Malt Whisky	4.50	8.50
El Jimador Reposado Tequila	3.00	5.50
San Cosme Mezcal	4.50	8.50

SCHNAPS SHOTS

	2 cl	4 cl
Berliner Luft *Peppermint liqueur*	2.50	4.50
KR/23 Kräuterlikör *Herbal liqueur*	3.00	5.50
Obstler aus Apfel und Birne *Fruit brandy made from apples and pears*	3.50	6.50
Fräulein Brösel Schnaps Haselnuss oder Aprikose *Hazelnut or apricot schnaps*	5.00	9.50
Pickleback Bulleit Bourbon mit Gurkensaft-Chaser *Bourbon with pickle juice chaser*		3.50

PRST!

WWW.BRLO.DE