

DEUTSCH

D

N

EE

W



STARTER & SNACKS

GEMISCHTE NÜSSE ^h

100 g 4.50
Salzige & scharfe Nüsse mit BBQ Rub

OLIVEN MARINIERT

200 g 5.00
Knoblauch, Kräuter & Olivenöl

FRISCHES BBQ POPCORN

100 g 2.50

FRANKY'S BEST BEEF JERKY

50 g 7.90
BBQ oder Chili

SAURE GURKEN ^j

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 & Sauerteigbrot

SOLEI ^{c,j}

..... 4.00
Eingelegtes Ei mit Senfsauce



 SCHARF
 VEGETARISCH
 VEGAN

.....
Zusatzstoffe 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 & Bittersalate**  ^{g, j, l} 20.00
Cremige Burrata auf Bittersalatmix aus Löwenzahn & Castel Franco Radicchio & Minzpesto, serviert mit frischen Erdbeeren
- 4 **Kohlrabi & Brombeere**  ^{g, h} 19.00
Kohlrabi auf hausgemachtem Frischkäse & fermentiertem Tomatenketchup, mit Haselnuss, frischen Brombeeren & Aniskresse
- 5 **Aubergine & rote Paprika**  ^{a, f, j, k, m, l} 18.00
Gebackene Aubergine auf roter Paprika- & Bohnensauce mit Pilzmayonnaise & Zatar



Brot & Butter ^{a, g} 6.00
Sauerteigbrot mit frischer, geschlagener Butter

BEILAGEN

WARM

- 1 **Kartoffelpüree**  ^g 5.00
Kartoffelpüree mit fermentiertem schwarzen Knoblauch
- 2 **Weizenmalz**  ⁱ 5.00
Gekochter Weizenmalz mit Blumenkohlblättern & geräucherter Stangensellerie
- 3 **Geräucherte Austernpilze**  5.00
Gezupfte Austernsaitlinge aus dem Smoker
- 4 **Lauch & Chili Mayonnaise**  ^k 4.00
Gerösteter Lauch mit Lauchasche & Chili Mayonnaise

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 & Gurke
- 3 **Frühlingssalat**  ^{g, j} 5.00
Bunter Frühlingssalat mit Feta Käse
- 4 **Spinat & Bärlauch**  ^j 5.00
Spinat, Bärlauch, Zuckerschoten & eingelegter Rettich

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

45.00

2 × Hauptgericht*
3 × Beilagen

*Burrata & Bittersalate + 3.00

FÜR VIER

oder drei
Hungrige

69.00

3 × Hauptgericht*
5 × Beilagen

*Burrata & Bittersalate + 3.00

EINMAL ALLES

für 5-6 Personen

245.00

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 Honey-Whisky-BBQ-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	Halb	Ganz
	22.00	43.00

Lachsforelle


Lachsforelle mit geräucherter Sauce Bernaise	150 g	250 g	500 g
	12.50	23.50	39.00




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 Geräucherte Ranch Sauce  ^{c, g} 3.50
- 4 Chimichurri  ^{a, f, j, 2, 4} 4.00

DESSERT & KÄSE

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

Maisflan  ^{a,c,g} **9.80**
 Mais Flan auf einer Maisbuttercreme, mit Blaubeeren, Popcorn & weißer Luftschokolade

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 Gurkensaff-Chaser	3.50	



Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.

PRST!

WWW.BRLO.DE

ENGLISH

D

N

E

M



STARTER & SNACKS

MIXED NUTS

100g 4.50
Salty & spicy nuts with BBQ rub

MARINATED OLIVES

200g 5.00
with garlic, herbs & 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

SOURDOUGH BREAD

+ whipped salted butter   1.50

BURRATA

..... 8.50
with crispy chili oil & sourdough bread

PICKLED EGG

..... 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 & Bitter Leaves**  ^{g, j, l} 20.00
Creamy burrata on a bitter leaf salad with castel franco radicchio, dandelion & mint pesto, served with fresh strawberries

- 4 **Kohlrabi & Blackberry**  ^{g, h} 19.00
Kohlrabi on homemade cream cheese, fermented tomato ketchup, with hazelnut, blackberries & atsina cress

- 5 **Aubergine & Red Peppers**  ^{a, f, j, k, m, l} 18.00
Fried Eggplant on a red pepper & bean sauce, topped with mushroom mayonnaise & zatar spice

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

SIDES

WARM

- 1 **Potato Puree**  ^g 5.00
homemade mashed potatoes with fermented black garlic
- 2 **Wheat Malt**  ⁱ 5.00
Cooked wheat malt with cauliflower leaves & smoked celery
- 3 **Smoked Mushrooms**  5.00
Smoked & pulled oyster mushrooms
- 4 **Leek & Chili Mayo**  ^{c, g} 4.00
Roasted leek with leek ash & chili mayo

COLD

- 1 **Mixed Pickles**  ^{i, f, j, l} 4.00
- 2 **German Kimchi**  ^{a, i} 4.00
BRLO style fermented cabbage and cucumber
- 3 **Spring Salad**  ^{g, j} 5.00
served with feta cheese
- 4 **Spinach & Ramson**  ^j 5.00
Spinach leaves, wild garlic, snap peas & pickled radish

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

45.00

2 × Mains*
3 × Sides

*Burrata & Bitter Leaves + 3.00

FOR FOUR

or three hungry ones

69.00

3 × Mains*
5 × Sides

*Burrata & Bitter Leaves + 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

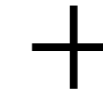
ALL sauces

AFTER

2x each dessert

MEAT

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



Smoked Ribs

^{a, g, f, i, j, l, 2, 3, 4}
Free range pork from the farmers collective in Schwäbisch Hall, served with honey whisky

	250g	500g	1000g
bbq glaze	15.00	28.50	49.00

Smoked Kikok Chicken

^{a, f, l, 1, 2, 8}
Kikok corn-fed chicken from the smoker with a soy glaze

	Half	Whole
	22.00	43.00

Smoked Trout & Sauce Bernaise

^{c, g}
served with a smokey sauce bernaise


	150g	250g	500g
	12.50	23.50	39.00




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 **Smoked Buttermilk Ranch Sauce**  ^{c, g} 3.50
- 4 **Chimichurri**  ^{a, f, j, 2, 4} 4.00

DESSERT & CHEESE

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

Corn Flan  ^{a, c, g} **9.80**
with corn cream, areated white chocolate,
blueberries & popcorn

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**



PRST!

WWW.BRLO.DE

SP
VA
BL
BL

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.

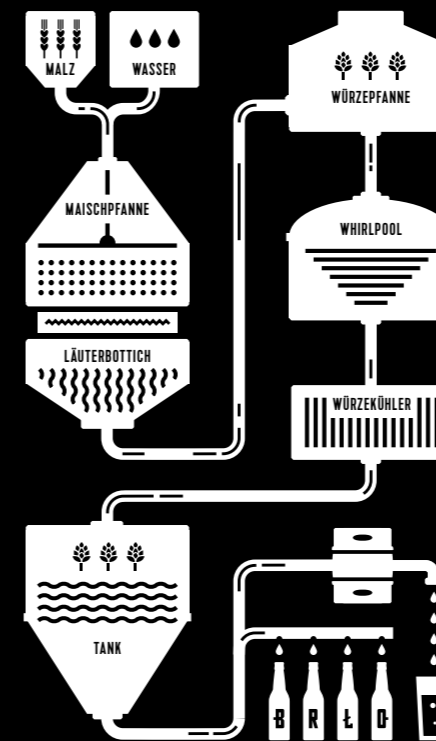


Unser Zuhause ist Berlin. Hier findest du uns derzeit in vier Bezirken: dem BRLO BRWHOUSE am Gleisdreieck, im BRLO CHICKEN & BEER in der 6. Etage des KaDeWe, im KASCHK in Mitte und im BRLO Gastropub in Charlottenburg.

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	0,3l	0,5l
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	0,3l	0,5l
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

Probieren Sie 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 x 0,15l ab **1.90**
5 x 0,15l ab/from **9.80**

mit kleinem Food Pairing

5 x 0,15l **12.50**

mit Käse Pairing

5 x 0,15l **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, unfiltriert
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 |
Rheinessen, 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	0,33l	3.70
Hausgemachte Limonade	0,3l	4.00
<i>Homemade lemonade</i>		
Voelkel Biozisch Rhabarber	0,33l	3.70
<i>Rhubarb spritzer</i>		
Voelkel Biozisch Apfelschorle	0,33l	3.70
<i>Apple spritzer</i>		
Voelkel Biozisch Orange	0,33l	3.70
<i>Orange spritzer</i>		
fritz-kola	0,33l	3.80
fritz-kola superzero	0,33l	3.80
Leogant Wasser still	0,7l	5.50
<i>Still water</i>		
Leogant Wasser spritzig	0,7l	5.50
<i>Sparkling water</i>		



ROY KOMBUCHA

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

ROY Kombucha Pure Prana	0,33l	5.00
<i>Brewed with Ayurvedic herbs and spices</i>		
ROY Kombucha Cucumber Mint	0,33l	5.00
ROY Kombucha Strawberry Basil	0,33l	5.00
ROY Kombucha Lemon	0,33l	5.00
ROY Kombucha Raspberry	0,33l	5.00
ROY Kombucha Ginger	0,33l	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 <i>Fruit brandy made from apples and pears</i>	3.50	6.50
Fräulein Brösel Schnaps Haselnuss oder Aprikose <i>Hazelnut or apricot schnaps</i>	5.00	9.50
Pickleback Bulleit Bourbon mit Gurkensaft-Chaser <i>Bourbon with pickle juice chaser</i>		3.50

PRST!

WWW.BRLO.DE