

# MENU

Wähle ein Menü in deiner Wunschgröße aus Gemüse, Beilagen und On Top. Wenn du zusätzlich Lust auf Fleisch hast, gibt es Bestes aus unserem Smoker. Alle unsere Gerichte sind zum Teilen da, denn gemeinsam ist einfach alles schöner.

**S** 1 × Gemüse  
1 × Beilagen  
1 × On Top

für 1 Person  
18.00

**M** 3 × Gemüse  
2 × Beilagen  
3 × On Top

für ca. 3 Personen  
49.00

**EINMAL ALLES**  
jedes Gemüse, alle Beilagen  
und On Tops, dazu Fleisch,  
Fisch und 3x Dessert

für 5-6 Personen  
149.00

## GEMÜSE

**1 Gegrillte Aubergine** <sup>c, f, g, h, m, o</sup>  
mit Auberginencreme, Miso Mayonnaise,  
Jalapeño-Petersilienpesto, Estragonöl mit  
Cashewkernen und Wildkräutern  
  
*grilled aubergine with aubergine cream,  
miso mayonnaise, jalapeño parsley pesto and  
tarragon oil with cashew nuts and wild herbs*

**2 Gebrannte Spitzpaprika** <sup>a, g, o</sup>  
mit Sumak-Zwiebeln, Koriander-  
Joghurt, Salzzitronen-Gel und  
Schwarzkümmelchips  
  
*burned pointed peppers with Sumak onions,  
coriander yoghurt, salt lemon gel  
and black caraway chips*

**3 Spitzkohl und Kohlrabi vom Grill** <sup>m</sup>  
aromatisiert mit Senföl dazu grüner  
Apfelsalat, Meerrettich und Kohlrabisud  
  
*grilled pointed cabbage and kohlrabi  
flavoured with mustard oil, green apple  
salad, horseradish and kohlrabi broth*

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer. – Jun 2020

## BEILAGEN

**1 Weizenmalz Taboulé** <sup>a, g</sup>  
Weizenmalz mit Paprika,  
Zuckerschote, Tomate, Raz el  
Hanout und frischen Kräutern  
  
*Wheat malt with peppers, snap peas,  
tomato, Raz el Hanout and fresh herbs*

**2 Süßkartoffelstampf + 1.00**  
mit schwarzem, fermentierten  
Knoblauch und Habanero-Chili  
  
*Mashed sweet potatoes with black  
fermented garlic and habanero chilli*

**3 BBQ Kartoffeln**  
mit BBQ Rub gebackene  
Grenaille Kartoffel  
  
*baked granaille potato with BBQ Rub*

**4 Erbsen Guacamole** <sup>g</sup>  
mit Paprika, Ingwer, Limetten  
und Estragon  
  
*peas guacamole with pepper,  
ginger, lime and tarragon*

## ON TOP

**1 Pimientos de Padrón + 0.50** <sup>g</sup>  
mit Ajvar Creme und Maldon Salz  
  
*Pimientos de Padrón with Ajvar cream  
and Maldon sea salt*

**2 Mixed Pickles** <sup>o</sup>  
süß/saures und fermentiertes  
Gemüse  
  
*sweet/sour and fermented vegetables*

**3 German Kimchi**  
mit Kümmel und  
fermentiertem Spitzkohl  
  
*Fermented pointed cabbage  
with caraway seed*

**4 Rotkohl Coleslaw** <sup>o</sup>  
mit Himbeer-Dressing und  
Koriander  
  
*with raspberry dressing and coriander*

je zusätzliche Beilage oder On Top + 3.00

## + FLEISCH UND FISCH

**Pulpo**  
gegrillt und mariniert im 150 g ..... 11.00  
Soja und Fenchelsaat 300 g ..... 21.50  
*Grilled and marinated* 450 g ..... 29.50  
*pulpo in soya and fennel*

**Dry Aged Schweinebauch** 150 g ..... 7.50  
vom Mangalitzta Schwein 300 g ..... 13.90  
*Pork Belly From Mangalitzta pig* 600 g ..... 27.50

**Bürgermeisterstück** 150 g ..... 12.50  
Gegrilltes Rinder Bürger 300 g ..... 24.00  
meisterstück *Grilles Beef Tri-Tip* 600 g ..... 46.00

## + SAUCEN

75 g .... je 2.00

**1 Honig-  
Whiskey-BBQ**  
+ 0.50  
4, 11, 17, a, a1, e, l, f, m

**2 Chili-  
Mayonnaise**  
c, m, 1, 2, 4

**3 klassische  
smoked BBQ**  
2, 4, 9, a, a1, l, d, f, m

## DESSERT

**Weißer Schokolade & Grapefruit** <sup>c, g, h1</sup> ..... 7.00

Karamelisiertes, weißes Schokoladen Mousse  
mit Campari, Grapefruit, Mandelcrunch und  
gerösteter weißer Schokolade  
*Caramelized white chocolate mousse with Campari, grapefruit  
and almond crunch and roasted white chocolate*

### Käse

Auswahl französischer Käseklassiker von Maître Philippe et filles

Cheeseboard Serves 1-2 150g ..... 13.50  
Cheeseboard Serves 3-4 300g ..... 26.00

# DRINKS

## BIER VOM FASS / ON TAP

BRLO Helles 5% .....	0,5l	5.00
BRLO Pale Ale 6% .....	0,5l	5.50
BRLO Westcoast IPA 7% .....	0,5l	6.00
BRLO Weizen My Ass 5% .....	0,5l	5.00
BRLO Sommer Weisse 4% .....	0,5l	5.50
mit hausgemachten Sirup .....		+ 0.50

## BIER FLASCHE / BOTTLE

BRLO Happy Pils 4,9% .....	0,33l	3.50
BRLO Berliner Weisse 4% .....	0,33l	3.50
mit hausgemachtem Sirup .....		+ 0.50
mit Strippe .....		+ 2.00
BRLO Porter 7% .....	0,33l	3.50
BRLO German IPA 7% .....	0,33l	3.50
BRLO Naked alkoholfrei <0.5% ....	0,33l	3.50

### LUST AUF ETWAS BESONDERES?

Dann frag unseren Service nach unseren Raritäten. Denn wir haben eine ständig wechselnde Auswahl an Bieren in Dosen, Flaschen und Großflaschen für euch kuratiert.

## SOFT & SAFTIG

HEQUA – BRLOs hauseigene Bio-Limonade auf Apfelessigbasis

HEQUA Zitrone + Ingwer .....	0,33l	3.00
HEQUA Grüner Tee + Wacholder .....	0,33l	3.00
HEQUA Johannisbeere + Hibiskus .....	0,33l	3.00
Völkel Apfelschorle .....	0,33l	3.50
Völkel Rhabarber .....	0,33l	3.50
Fritz Kola/zuckerfrei .....	0,33l	3.00
Preussenquell Still .....	0,5l	3.00
Preussenquell Spritzig .....	0,5l	3.00

## WEISSWEIN

Riesling Weinhof Scheu, Pfalz, Germany

Glas .....	0,2l	5.50
Flasche .....	1l	26.00
Rieslingschorle .....	0,3l	5.00

Chardonnay Weingut Jürgen Leiner, Pfalz, Germany

Flasche .....	0,75l	34.00
---------------	-------	-------

Pinot Blanc Weingut Hoffmann-Simon, Mosel, Germany

Flasche/ungefiltert & ungeschwefelt .....	0,75l	36.00
---	-------	-------

## ROTWEIN

Cabernet Sauvignon Costières de Pomerols, Roussillon, France

Glas .....	0,2l	7.50
Flasche .....	0,75l	23.50

Spätburgunder Weingut D. & B. Schmitt, Rheinhessen, Germany

Flasche/ungefiltert & ungeschwefelt .....	0,75l	42.00
---	-------	-------

## ROSÉ & PRICKELND

Seehof Rosé Pinot Noir, Rheinhessen, Deutschland

Flasche .....	0,75l	34.00
---------------	-------	-------

L'extra par Langlois Langlois-Chateau, Crémant de Loire, France

Glas .....	0,1l	6.00
Flasche .....	0,75l	28.00

Bollinger Special Cuvée brut, Champagne, France

Flasche .....	0,75l	79.00
---------------	-------	-------

## LONGDRINKS & SCHNAPS

Ostmost Outcider Wild 5.5% ....	0,33l	5.00
Gin & Tonic (Tanqueray) .....	0,3l	9.00
Gleisdreieck Spritz .....	0,3l	8.50
Spree Gin Tonic .....	0,3l	9.00
Amaro Spritz .....	0,3l	8.00
Obstler .....	0,02l 3.00 0,04l	5.50
Kümmelschnaps .....	0,02l 2.50 0,04l	4.50
Pfefferminz .....	0,02l 3.50 0,04l	7.00