

# 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, alle On Tops dazu Fleisch, Saucen und 3 × Kompott aus eingemachten Kirschen und 2 × Tarte

für 5–6 Personen  
179.00

## GEMÜSE

- 1 Stracciatella di bufala + 2.00**  
mit fermentierter Erbse, gelber Beete, eingelegter Gartengurke, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- 2 Gebratener Topinambur**  
mit Wasabi-Velouté, salzigem Rettich, Artischockencreme und fermentierten Radieschen
- 3 Im Ganzen geräucherte Sellerieknolle (vegan)**  
mit marinierten Shimeji Pilzen, Süssholz-Pilzessenz und Petersilienöl

## BEILAGEN

- 1 Süßkartoffelstampf + 1.00**  
mit schwarzem, fermentierten Knoblauch, Habanero-Chili und Schluppen
- 2 In Nussbutter sautierter Brokkoli**  
und Mangold mit gerösteten Mandeln und Spinat-Honig-Püree
- 3 Gelbe Schälerbsenkroketten**  
mit Berliner Weisse-Weisskohl und Kartoffelschaum
- 4 Bunte Beeten und Wurzelgemüse**  
im Ofen gegart mit Kerbel-Karottengrün-Pulver und Maldon Salz

## ON TOP

- 1 Grüne Papaya mit gepuzpter Pomelo + 0.50**  
Passepierre Algen, Olivenöl und Passionsfrucht
- 2 Mixed Pickles**  
süß/saures und fermentiertes Gemüse
- 3 Gebackener Lauch**  
mit Lauchasche und Chili-Mayonnaise
- 4 German Kimchi**  
mit Kümmel und fermentiertem Spitzkohl
- 5 Rotkohl**  
mit Himbeerdressing mariniert und frischem Koriander

je zusätzliche Beilage oder On Top + 3.00

## + FLEISCH

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

### Bürgermeisterstück

Rinder Bürgermeisterstück	150 g	300 g	600 g
aus dem Smoker .....	12.50	24.00	46.00

### Butterzarte Rippchen

vom Freilandschwein der bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall .....	250 g	500 g	1000 g
	9.90	18.90	35.90

### Dry Aged Schweinebauch

vom Mangalitza Schwein .....	150 g	300 g	600 g
	7.50	13.90	27.50

## + SAUCEN

75 g .....je 2.00

- 1 Honig-Whiskey-BBQ + 0.50**
- 2 Berliner Pflaumen Chutney**
- 3 Chili-Mayonnaise**
- 4 Smoked BBQ**

## SANDWICHES

**Smørrebrød** ..... 9.50  
Omsenei mit sautierten Champignons, Parmesan-  
creme und Babyspinat auf geröstetem Treberbrot

**Chef's Choice** (leicht scharf) ..... 9.00  
Leftovers und Burnt Ends aus dem Smoker,  
Chili-Mayonnaise, Spitzkohl, eingelegte Dill-Gurken,  
Tomaten und Cheddar Käse

## DESSERTS

**Tonkabohnencreme** ..... 9.00  
mit Kompott aus eingemachten Kirschen,  
Porcini Pilz Gelee und Roggengranité mit  
Kakaokrümel

**Karamell-Gianduja Tarte** ..... 9.50  
mit eingelegten Feigen und leicht geräucherter  
Vanillecreme

### Käse

Auswahl französischer Käseklassiker unserer Freun-  
de von Maître Philippe et filles

für 1-2 Personen, 3 Käsesorten ..... 150 g      13.50  
für 3-4 Personen, 6 Käsesorten ..... 300 g      26.00

+ Berliner Pflaumen Chutney ..... + 2.00

**BRLO**  
BRUHOUSE

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.  
Trinkgeld ist nicht im Preis enthalten.  
Eine detaillierte Ausweisung eventueller  
Zusatzstoffe und/oder Allergene erfragst  
du bitte beim Servicepersonal.  
- Okt 2020

## BREWERY TOURS

### EXPLORE

our one of a kind brewery inside a  
container building in the heart of Berlin

### UNDERSTAND

how we craft beer on our 20 Hektoliter brew system

### TASTE

our most popular beer styles  
accompanied with a little food pairing

For more information and to book our public tours,  
please visit [www.brlo-brwouse.de](http://www.brlo-brwouse.de)

To book an exclusive private tour,  
please email [tours@brlo.de](mailto:tours@brlo.de)

### TOUR DURATION

90 min including 5 x 0,1l BRLO beer tasting  
Tours available in English and German

