

CRAFT BEER

M E N U

Berlin

GRINDHOUSE
HOMEMADE BURGERS

ESTABLISHED IN 2014

— Berlin —

GRINDHOUSE HOMEMADE BURGERS

ESTABLISHED IN 2014

1. CITRILLA

4.90

Maisel & Friends // Bayreuth

0.33l

Weizen IPA // 6,0% Alc. // 30 IBU

Citrilla. Hopfen aus Citra und Amarillo. Smells like lemon and maracuja. Spritzzig.

2. THIRSTY LADY

5.50

Heidenpeters // Berlin

0.33l

Blonde Ale 4,9% Alc. // 25 IBU

Light. Refreshing. Zitrusnoten. Slightly tropical. Goldgelbes Bier mit einem würzigen Geschmack. Perfekter Durstlöcher.

3. AMERICAN PALE ALE

5.50

Heidenpeters // Berlin

0.33l

American Pale Ale // 5,3% Alc. // 50 IBU

Saftige Mangos. Dunkler Karamell. Einzigartiges Aroma. Pure passion. Gebraut von Johannes Heidenpeter in Kreuzberg.

4. GERMAN IPA

5.50

BRLO // Berlin

0.33l

India Pale Ale // 7,0% Alc. // 50 IBU

The German experience. Pflaumen. Rote Äpfel. Wildkräuter. Schöne Karamellnote. Anständig bitter.

5. BERLINER WEISSE

4.90

BRLO // Berlin

0.33l

Berliner Weisse // 4,0% Alc. // 5 IBU

Knackig. Fresh. Real. Schon Napoleon nannte es Champagne du Nord. Das Original für echte Kenner. Dit is Berlin.