

CRAFT BEER

M E N U

*Berlin*

**GRINDHOUSE**  
**HOMEMADE BURGERS**

ESTABLISHED IN 2014

*Berlin*

# GRINDHOUSE

## HOMEMADE BURGERS

ESTABLISHED IN 2014

### 1. CITRILLA

4.00

**Maisel & Friends // Bayreuth**  
**Weizen IPA // 6,0% Alc. // 30 IBU**

0.33l

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

### 2. BRR GRR

4.50

**AND UNION // Niederbayern**  
**English Pale Ale // 5,5% Alc. // 30 IBU**

0.5l

Smells like apricot and caramel.  
The perfect fit to juicy dry aged beef burgers.

### 3. AMERICAN PALE ALE

4.50

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

0.33l

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

### 4. DRUNKEN SAILOR

4.00

**CREW Republic // München**  
**India Pale Ale // 6,4% Alc. // 58 IBU**

0.33l

The German trophy winner. Starring: tropischen Früchte.  
Zitrusnoten. Sooooo delicious.

### 5. GERMAN IPA

4.00

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

0.33l

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

### 6. BALTIC PORTER

4.00

**BRLO // Berlin**  
**Baltic Porter // 7,0% Alc. // 30 IBU**

0.33l

Im Fokus: geröstete Malze. Für Genießer von Zartbitterschokolade.  
Perfektes Dessertbier. Enjoy.