

IDEEN & KONZEPTE

Neuer Gastropub in Charlottenburg



Der neue BRLO Gastropub in Charlottenburg präsentiert nicht nur eine beeindruckende Bierauswahl, sondern auch eine vorwiegend vegetarische Küche mit Fokus auf Gemüse von der Rotisserie / Foto:

Sascha Gerritzen

BRLO, die vielfach ausgezeichnete Brauerei und Gastronomie aus Berlin, hat ihren neuen Gastropub in Berlin-Charlottenburg eröffnet. Neben einem Innenraum mit 100 Sitzplätzen rund um die zentrale Bar mit 20 Zapfhähnen und einem Separée gibt es auch eine große Außenterrasse am Meyerinckplatz.

Der neue BRLO Gastropub in Charlottenburg präsentiert nicht nur eine beeindruckende Bierauswahl, sondern auch eine vorwiegend vegetarische Küche mit Fokus auf Gemüse von der Rotisserie. Dabei werden Beilagen wie Kikok-Hähnchen und Rollbraten aus Dry Aged Mangalitzta Schwein serviert, die von einem internationalen Küchenteam unter der Leitung von Thorsten Einicke zubereitet werden. An den 20 Zapfhähnen findet sich die ganze Vielfalt der BRLO Bierwelt: von deutschen Klassikern wie Pils über regionale Helden wie Berliner Weisse bis zu amerikanischen IPAs und streng limitierten Spezialbieren. Ergänzend dazu präsentiert BRLO Bier-Cocktails, die von Bartender Arnd Henning Heißen kreiert wurden und die die Geschmacksvielfalt des Bieres weiter verfeinern. Die Weinkarte wurde gemeinsam mit Viniculture erstellt.

Als beliebte Brauerei und gastronomische Institution will BRLO auch in diesem neuen Lokal seinem Ruf gerecht werden. Mit rund 140 Sitzplätzen im Innenbereich, einem Lunch- und Dinnerangebot von 12 bis 22 Uhr und einer geöffneten Bar bis mindestens 2 Uhr, bietet BRLO Charlottenburg für jede Art von Anlass einen passenden Ort. Um den Bedürfnissen der Nachbarschaft gerecht zu werden, wird das BRLO Charlottenburg zusätzlich einen Späti mit Growler-Station anbieten, in dem Gäste Fassbier, Flaschen- und Dosenbiere sowie

Merchandise mit nach Hause nehmen können.

Wir sind überglücklich, unsere Türen in Charlottenburg zu öffnen und die Menschen mit unserer Leidenschaft für Bier, Essen und außergewöhnlichem Ambiente zu begeistern. Mit unserer breiten Bierauswahl, dem vielfältigen kulinarischen Angebot und dem ersten BRLO Späti wollen wir nicht nur ein Restaurant und eine Kneipe sein, sondern ein Ort, an dem sich die Nachbarschaft zuhause fühlt", sagt Ben Pommer, Geschäftsführer von BRLO. Zudem empfinden wir es als besondere Ehre, eine der Charlottenburger Institutionen nach so vielen erfolgreichen Jahren zu modernisieren und dabei ein Stück Berliner Tradition zu erhalten. Zur Eröffnung und als Hommage haben wir daher ein Irish Stout gebraut, das den Namen "The Harp" trägt.?