

PIMIENTOS DE PADRÓN 	6	THE LEGACY SALAT	10
FRISCHE KALAMATA OLIVEN 	5	Blattsalat rote Traube Sonnenblumenkernel Sprossen Balsamico- oder French Dressing	
WARME PAPRIKA-SALBEI-BRUSCHETTA 	6	WÜNSCH DIR WAS ON TOP:	
Frankfurter Aioli		Poulardenstreifen	6
A TASTE OF LEGACY 	14	Gebratene Saltimbocca vom Schafskäse	6
Pimientos Kalamatta Oliven Bruschetta		Fünf Riesengarnelen	12
SURF & TURF	23	BRETONISCHE FISCHSUPPE	12
Gesmokte Salciccia & rote Zwiebeln Garnelen mit Frankfurter Aioli Saltimbocca von Fettakäse		Frisch gehobelte Parmesan	
MICHÈLE'S BEST	16	SÜSS SCHARFE BANANENSUPPE	8
Barbecue Thunfisch Apfel-Limetten-Crème Fraiche Wildkräutersalat		SÜSSKARTOFFELSUPPE 	9
		Limette gesmokte Erdnüsse	

UNSER SMOKER

Unsere Spezialitäten kommen aus dem Smoker: Saftige Spare Ribs St. Louis Cut und zartestes Pulled Pork. Mindestens sechs Stunden im würzigen Aroma von 100 % natürlichem Hickory-Holz aus den Wäldern Nordamerikas geräuchert, ausgesuchtes Lieblingsholz bei Smoking-Experten, charakteristisch-scharfes Aroma. Für intensiv-feinen Geschmack ruhen Ribs und Pulled Pork 24 Stunden lang in einer Barbecue-Marinade, eigens kreiert von Küchenchef Sven Frambach.

THE LEGACY SMOKED PULLED PORK, 100g	12	THE LEGACY SMOKED PULLED PORK, 250g je weiterer 100g	20 6
THE LEGACY SMOKED SPARE RIBS, 250g	16	THE LEGACY SMOKED SPARE RIBS, 400g je weiterer 100g	26 6

UNSERE SPARE RIBS & PULLED PORK VOM DEUTSCHEN HAUSSCHWEIN WERDEN JEDEN TAG FRISCH ZUBEREITET UND RUHEN SICH MINDESTENS SECHS STUNDEN IM SMOKER AUS UND WERDEN MIT FARMERSALAT UND SAUCEN-TRILOGIE SERVIERT

PASTA

VEGGIE

ITALIENISCHE TRÜFFELTAGLIATELLE 	20	KÜRBIS-KIRCHENERBSEN-RAGOUT (VEGAN) 	19
Gebratene Kräuterseitlinge Frisch gehobelte Trüffel Tagespreis pro 1g		Kokosmilch Bockschornklee schwarzer Venere-Reis	

FISCH

FLEISCH

STEINBUTT	34	CHICKEN GUMBO	26
Bohnen & Macadamia Nüsse Papaya-Limetten-Salsa Venere Risotto		Maispoularde Kokosreis	
		PULLED PORK SHEPARD'S PIE	21
		Grüner Spargel Kartoffelstampf Parmesan	

RIND

SAUCEN

ARGENTINIEN BLACK ANGUS natürliche Grasfütterung		Salsa Verde	
Filet 180g	29	Apfel-Honig Barbecue	
Filet 250g	38	Jalapeño Relish	
Rib Eye 300 g	34	Pfeffersauce	
WIR BRATEN UNSERE STEAKS		Kräuterbutter	
rare medium rare medium medium well well done		:	

BEILAGEN

GEMÜSE BEILAGEN

Steak Freis mit Trüffel Mayonnaise	7	Blattspinat	5
Rosmarin-Kartoffeln	5	Grillgemüse	5
Kartoffelstampf mit Parmesan oder Knoblauch	5	Knoblauchchampignons	6
SURF & TURF		Bohnen mit Chorizo	6
Gebratene Riesengarnele	4	Kleine gemischte Salat	6

NACHSPEISEN

SÜßES AUS DEM BAUHLADEN	5	KÄSEAUSSWAHL	12
--------------------------------	---	---------------------	----

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten. Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien.
Gerne werden wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten. Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Haben Sie Verständnis, dass wir ab 4 Personen keine Rechnung trennen.