

THE LEGACY

Thinking and Drinking

I've lost my mind in so many ways,

Don't know if it's day or night.

When I've been thinkin' and I've been drinking

The more I drink the more I think.

Amos Milburn, 1952



P E T I T P L A T E S

BAUERNBAGUTTE	5
MIT KÖRNIGEM FRISCHKÄSE / ROTER BETE / GARTENKRESSE	
FARM BAGUETTE	
WITH ROYAL FRESH CHEESE / RED BETE / GARDENCRESS	
AHLE WORSCHT	5
SCHEIBEN MIT SÜß SCHARFEN GURKEN UND BAUERNBROT	
AHLE WORSCHT	
HARD PORK SAUSAGE WITH CUCUMBERS AND BREAD	
STRAMMER MAX STREIFEN MIT SPIEGELEI	5
FRIED EGGS PLACED ON TOP OF CRISPY OVEN ROASTED	
PORK WITH BREAD	

L O C A L P E T I T P L A T E S

2 HANDKÄSE CAPRESE SPIESSE MIT BROT	4
2 LOCAL CHEESE STICKS WITH BREAD	
2 HALBE EIER MIT FRANKFURTER AIOLI	2.5
HALF EGGS WITH FRANKFURTER AIOLI	

S P A R K L I N G H O U R S F R O M
6 - 9 O ' C L O C K

S P A R K L I N G C O C K T A I L S

THE LEGACY STAR	14
Portwein, Rosmarin, Prosecco <i>Port, Rosemary, Prosecco</i>	
SUMMER SPLASH	14
Havana Especial, Aperol, Limette, Ginger Beer <i>Havana Especial, Aperol, Lime, Ginger Beer</i>	
OCEANFRONT DELUSION	14
Amaretto, Bulleit Bourbon, Zitrone, Prosecco <i>Amaretto, Bulleit Bourbon, Lemon, Prosecco</i>	
SUMMER NIGHT FLASCHBACK	13
Campari, Zitrone, Zimt, Erdbeeren, Tonic water <i>Campari, Lemon, Cinnamon, Strawberries, Tonic Water</i>	
VIRGIN HUGO	9
Holunderblüten, Ginger Ale, Soda, Limette, Minze <i>Elderflower, Ginger Ale, Soda, Lime, Mint</i>	
SUMMERBREEZE	9
Ingwer, Rosmarin, Zitrone, Ananas, Ginger Beer <i>Ginger, Rosemary, Lemon, Pineapple, Ginger Beer</i>	

LEGACY SIGNATURE

MINTCUMBER SMASH

13

Tanqueray Gin, Ingwer, Limette, Gurke, Minze

Tanqueray gin, Ginger, Lime, Cucumber, Mint

BLACK CHERRY

13

Fernet Branca, Luxardo Maraschino, Antica Formula Carpano,
Vanille, Zitrone

*Fernet Branca, Luxardo Maraschino, Antica Formula Carpano,
Vanilla, Lemon*

FIG SOUR

13

Bulleit Bourbon, Feige, Cranberry, Zitrone, Eiweiss, Bitters

Bulleit Bourbon, Fig, Cranberry, Lemon, Egg White, Bitters

TIKI-TU

13

Pineapple Plantation, Falernum, Maracuja, Kokosnuss,
Limetten, Minze

*Pineapple plantation, Falernum, Passion Fruit, Coconut,
Liime, Mint*

OPORTO LOVE

13

Portwein Tawny, Tanqueray Gin, Thymian, Maracuja, Cranberry
Zitrone

Port Tawny, Tanqueray gin, Thyme, Passion Fruit, Cranberry, Lemon

C L A S S I C

OLD FASHIONED

13

Bulleit Bourbon Rye, Angostura Bitters, Zuckerwürfel
Bulleit Bourbon Rye, Angostura Bitters, Sugar Cube

NEGRONI

13

Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula Carpano
Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula Carpano

PISCO SOUR

12

Pisco, Limette, Zucker, Eiweiss, Angostura
Pisco, lime, sugar, egg whites, Angostura

MANHATTAN

13

Bulleit Bourbon, Antica Formula Carpano, Angostura Bitters
Bulleit Bourbon., Antica Formula Carpano, Angostura Bitters

ESPRESSO MARTINI

14

Ketel One Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Schokoladen Bitters
Ketel One vodka,,Coffee Liqueur, Espresso, Chocolate Bitters

MAI TAI

13

3 Sorten Rums, Orangenlikör, Mandel, Limette, Ananas
3 type of Rums, Orange Liqueur, Almond, Lime, Pineapple

AVIATON

12

Tanqueray Gin, Luxardo Maraschino, Crème de Violette, Zitrone
Tanqueray gin, Luxardo maraschino, creme de Violette, lemon

SINGAPORE SLING	12
Tanqueray Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Grenadine, Ananas, Benedictine, Zitrone, Angostura <i>Tanqueray Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Grenadine, Pineapple, Benedictine, Lemon, Angostura</i>	
THE LAST WORD	12
Tanqueray Gin, Chartreuse, Luxardo Maraschino, Limette <i>Tanqueray gin, Chartreuse, Luxardo maraschino, Lime</i>	
WHITE LADY	12
Tanqueray Gin, Triple Sec, Zitrone, Zucker, Eiweiss <i>Tanqueray Gin, Triple Sec, Lemon, Sugar, Egg Whites</i>	
H I G H B A L L S	
PALOMA	12
Tequila, Salty Grapefruit Soda, Limette <i>Tequila, Salty Grapefruit Soda, Lime</i>	
MOSCOW MULE/ LONDON BUCK	12
Vodka/Gin, Ginger beer, Gurke <i>Vodka/Gin, Ginger beer, cucumber</i>	
HORSE'S NECK	12
Bourbon, Ginger Ale, Bitters <i>Bourbon, Ginger Ale, Bitters</i>	
DARK AND STORMY	12
Black Rum, Ginger beer, Limette <i>Black Rum, Ginger beer, Lime</i>	

S M O K E Y ` S

MANHATTAN

15

Bulleit Bourbon, Antica Formula Carpano, Angostura, Rauch
Bulleit Bourbon, Antica Formula Carpano, Angostura, smoke

BLACK CHERRY

13

Fernet Branca, Luxardo Maraschino, Antica Formula Carpano,
Vanille, Zitrone , Rauch
*Fernet Branca, Luxardo Maraschino, Antica Formula Carpano,
Vanilla, Lemon, Smoke*

NEGRONI

15

Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula Carpano, Rauch
Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula Carpano, smoke

MEZ ANDRES

15

Mezcal, Kaffee, Port Tawny, Aperol, Schokoladen Bitters
Mezcal, Coffee, Port Tawny, Aperol, Chocolate Bitters

Mit einer " smoking gun" wird Rauch (Smoke) entwickelt. Hier werden allerlei Rauchgut, verschiedene Holzspäne oder getrocknete Blüten verbrannt. Der Rauch wird in ein Gefäß eingeleitet in welches der fertig gerührte oder geschüttelte Drink anschließend, kurz geschwenkt wird zu letzt wird der Cocktail schließlich ins Gästeglas gegeben.

Unsere Cocktails werden mit unseren hausgemachten Bitters zubereitet.

*Smoke is developed with a "smoking gun". Here are all sorts of smoke, various wood chips or dried flowers burned. The smoke is introduced into a container into which the already stirred or shaken drink is then briefly swung to last the cocktail is finally added to the guest glass.
Our cocktails are prepared with our home-made bitters.*

M O C K T A I L S

(A L C O H O L F R E E)

ARABIC LEMONADE 9

Soda, Minze, Zucker, Limette
Soda, Mint, Sugar, Lime

BERRY SPARKLING 9

Erdbeeren, Himbeeren, Ginger Ale, Zitrone
Strawberries, Raspberry, Ginger Ale, Lemon

RED DREAM 9

Cranberry, Apfel, Grenadine, Minze, 7Up
Cranberry, Apple, Grenadine, Mint, 7up

MELONNICIOUS 9

Melone, Maracuja, Ananas, Vanille, Limette
Melon, Passion Fruit, Pineapple, Vanilla, Lime

JUANITO 9

Apfel, Zimt, Zitrone, Rosmarin
Apple, Cinnamon, Lemon, Rosemary

SAM'S LOVE 9

Orangen, Ananas, Zitrone, Erdbeere
Orange, Pineapple, Lemon, strawberries

TROPICALIA 9

Maracuja, Mango, Ananas, Limette, Thymian
Passion fruit, Mango, Pineapple, Lime, Thyme

SINGLE MALTS	4cl
CRAGGANMORE (SPEYSIDE)	13,5
MACALLAN 12 (HIGHLAND)	14
BOWMORE 12 (ISLAY)	14
DALWHINNIE 15 (HIGHLAND)	14,5
TALISKER 10 (SKYE)	14,5
DALWHINNIE (HIGHLAND)	14,5
GLENLIVET FOUNDERS RESERVE (SPEYSIDE)	15
GLENMORANGIE THE ORIGINAL (HIGHLAND)	15
OBAN 14 (HIGHLAND)	15
LAGAVULIN 16 (ISLAY)	16
BALVENIE DOUBLE WOOD 12 (HIGHLAND)	16
ARDBEG 10 (ISLAY)	16
LAPHROAIG (ISLAY)	16
ABERLOUR A'BUNADH (SPEYSIDE)	17
NIKKA FROM THE BARREL (JAPAN)	17
HIBIKI HARMONY (JAPAN)	21

BOURBON	4cl
MAKER'S MARK	12
BULLEIT	12
WOODFORD RESERVE	14
EAGLE RARE 10	14
BULLEIT RYE	14
BULLEIT 10	16
KNOB CREEK	16
BASIL HAYDEN'S	18

IRISH/BLENDED SCOTCH	4cl
JOHN JAMESON	11
CHIVAS REGAL 12	12
CHIVAS REGAL 21	32
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	18
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	30

VODKA	4cl
KETEL ONE (Holland)	11
CIROC (France)	12
GREY GOOSE (France)	13
BELVEDERE (Poland)	14
BELUGA (Russia)	15

RUM	4cl
HAVANA CLUB 3	11
HAVANA ESPECIAL	11
DON PAPA	14
BotucaL RESERVA 12	15
PYRAT XO RESERVE	16
Zacapa Centenario, 23	16
PLANTATION 20TH ANNIVERSARY	17

TEQUILLA	4cl
EL JIMADOR BLANCO	8
EL JIMADOR ANEJO	9
1800 REPOSADO	12
1800 ANEJO	14
DON JULIO REPOSADO	14

GIN	4cl
TANQUERAY (ENGLAND)	11
HENDRICK´S (SCOTLAND)	12
TANQUERAY N°10 (ENGLAND)	12
BROCKMANS (ENGLAND)	12
GIN MARE (SPAIN)	12
ILLUSIONIST (MUNICH-GERMANY)	12
GIN SUL (HAMBURG-GERMANY)	13
BERLINER BRANDSTIFTER (BERLIN GERMANY)	13
MONKEY 47 (BLACK FOREST GERMANY)	14

L GIN (THE LEGACY BAR GIN)

13

Folgende Botanicall sind Im Gin:

Wacholder | Kaffeebohne | Szechuanpfeffer | Koriandersamen | Zitronengras |
Tonkabohne | Zimt

The following botanicals are in this Gin:

*Juniper | Coffee Bean | Szechuan Pepper | Coriander Seed | Lemongrass |
Tonka Bean | Cinnamon*

Enjoy it with Tonic Water or with your favorite Gin-Cocktail.



"I've tried every single gin on the planet and L Gin is, unquestionably, the best. Also, I don't recommend trying every gin on the planet. Tonight, Stick with this one." – Miguel @ The Legacy Bar

Cheers!

Please Ask For our Range of **Tonics** and **Sodas**.

WÄHLEN SIE EIN SOFTGETRÄNK ODER SAFT NACH IHRER WAHL

ADD YOUR FAVOURITE SOFT DRINK OR JUICE

W E I S S W E I N / W H I T E W I N E 0,2L

2018 WEISSER BURGUNDER "THE LEGACY" 7,5

Kabinett | trocken | Dr. Koehler | Rheinhessen

2019 URGESTEIN RIESLING 10

Kabinett | trocken | Weingut J. Spreitzer | Rheingau

2018 SAUVIGNON BLANC HANDWERK „S3B3“ 10

Weingut Stefan Breuer | Rheinhessen

2018 CHARDONNAY "MY CHOICE" 12

Weingut HAUCK | Rheinhessen

R O S E W E I N E / R O S E W I N E 0,2L

2018 HESSISCHER STAATSWEINGUETER 9

Spätburgunder | Kloster Eberbach | Rheingau

R O T W E I N E / R E D W I N E 0,2L

2015 SPÄTBURGUNDER „THE LEGACY“ 9

Trocken | Weingut Hauck | Rheinhessen

2016 "My Choice" 10

Cab. Sauvignon | Merlot | Weingut Hauck

2019 HALCON REAL 10

Tempranillo | Finca Museum | Cigales | Spanien

2018 VERRUZO DI MONTEVERRO 14

Sangiovese | Merlot | Cab. Sauvignon | Tenuta Monteverro | Toscana

C H A M P A G N E R & C O

PROSECCO LIVE BRUNE S EXTRA DRY (0,1L)	8
TAITTINGER BRUT (0,1L)	14
TAITTINGER BRUT ROSÉ (0,1L)	16
PROSECCO LIVE BRUNE S EXTRA DRY (0,75L)	52
TAITTINGER BRUT (0,75L)	90
TAITTINGER BRUT ROSÉ (0,75L)	100
DOM PERIGNON	295
ROEDERER CRISTAL	350

F A S S B I E R / D R A F T B E E R

RADEBERGER (0,3)	4.5
RADEBERGER (0,5)	5.9
SCHMUCKER KELLERBIER (0,3)	4.5
SCHMUCKER KELLERBIER (0,5)	5.9

F L A S C H E N B I E R / B E E R B O T T L E S

SCHÖFFERHOFFER WEIZENBIER (0,5)	5.9
SCHÖFFERHOFFER ALKOHOLFREIES WEIZENBIER (0,5)	5.9
CLAUSTHALLER ALKOHOLFREIES BIER (0,3)	4.5

CRAFT BEER

SCHMUCKER ROSE´BOCK (0,5)	5.9
SCHMUCKER SCHWARZBIER (0,5)	5.9

S O F T G E T R Ä N K E

PEPSI / PEPSI MAX / 7UP / MIRINDA	4
THOMAS HENRY TONIC WATER	5
THOMAS HENRY BITTER LEMON	5
THOMAS HENRY GINGER ALE	5
THOMAS HENRY GINGER BEER	5
RED BULL ⁶ (0,2L)	5.5

S Ä F T E / J U I C E S

SAFT / SAFTSCHORLE (0,2L)	4
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT / <i>FRESH ORANGE JUICE (0,2L)</i>	6

T H E L E G A C Y H O T S

TASSE KAFFEE / <i>BLACK COFFEE</i> ²	3.3
ESPRESSO ²	2.5
DOPPELTER ESPRESSO ²	3.9
LATTE MACCHIATO ^{1,2}	3.9
CAPPUCCINO ^{1,2}	3.9
MILCHKAFFEE/ <i>COFFEE WITH MILK</i> ^{1,2}	3.9

INHALTSSTOFFE / *INGREDIENTS*

1 Laktose *Milk sugar* 2 Koffein *Caffeine* 3 Farbstoff *Colorants* 4 Antioxidationsmittel *Antioxidants* 5 Chinin *Quinine*
6 Taurin *Taurine* 7 Phenylalanin *Phenylalanine*

B A R M E N U

PIMENTOS DE PATRON MIT MEERSALZ	5
<i>PIMENTOS DE PATRON WITH SEA SALT</i>	
FRISCHE KALAMATA OLIVEN	4
<i>FRESH KALAMATA OLIVES</i>	
WARME PAPRIKA-SALBEI BRUSCHETTA <small>A;C;G;J;K;</small>	5
<i>WARM PEPPERS-SALBEI BRUSCHETTA</i>	
KARTOFFEL DIPPERS MIT TRÜFFELMAYONNAISE	7
<i>POTATO DIPPERS WITH TRUFFLE MAYONNAISE</i>	

A U S D E R R E G I O N / F R O M T H E R E G I O N

RINDSWURST UND KARTOFFELSALAT <small>I;J;L;</small>	8
<i>BEEF SAUSAGE AND POTATO SALAD</i>	
FRANKFURTER TRIO <small>A; C;G;I;J;L</small>	8
<i>Grüne Soße mit Ei / Mini Frankfurter Würstchen / Handkäse</i>	
<i>Green sauce with egg / mini Frankfurter sausage / cheese</i>	

S A N D W I C H

CLUBSANDWICH	15
<i>gebratene Hähnchenbrust / knuspriger Bacon / Farmersalat</i> <small>A;C;F;G;I;J;K;L</small>	
<i>Fried Chicken Breast / Crispy Bacon / Farmer Salad</i>	

R I N D / B E E F

ARGENTINEN „BLACK ANGUS“ natürliche Grasfütterung /
grass feeding

Filet 250g	38
Rib Eye 300g	34

BEILAGEN / SIDE DISHES

Steak Fries mit Trüffel Mayonnaise	7
<i>Steak fries with truffled mayonnaise</i>	
Grillgemüse / Grilled Vegetables	5
Knoblauch-Champignons / Garlic Mushrooms	6

V I T A M I N B A R

THE LEGACY SALAT **10**

Bunte Blattsalate mit roten Trauben/Sonnenblumenkerne
Und frischen Sprossen
Salad leaves with red grapes / sunflower seeds and fresh sprouts

CAESAR SALAT **10**

Romanasalat in Olivenöl-Sardellen-Dressing mit Parmesan und Croutons
Romana salad in olive oil and anchovy dressing with Parmesan and croutons

ADD ON'S:

Poulardenstreifen <i>Breast of Poulard</i>	6
Riesengarnelen <i>King Prawns</i>	12

BURGER

PULLED PORK BURGER

15

Rotkraut/ Schmorzwiebeln/ Wildkräuter/ Farmersalat
Red Cabbage / Stewed Onions / Wild Herbs / Farmer Salad

THE LEGACY BURGER

17

180g saftiges Rindfleisch/ Barbecue Sauce/
knusprigem Bacon/ Farmersalat ^{A;C;D;F;G;H;I;J;K;L}
180g Juicy Beef / Barbecue Sauce / Crispy Bacon / Farmer's Salad

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien.

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, sodass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.

Please inform us in time about possible food allergies.

Our dishes may contain traces of nuts and sesame. Please share

Our service staff, if you have a food allergy, so we can advise you in the choice of your food.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt. | Küchenchef Sven Frambach

All prices in Euro incl. VAT

Allergene: *allergens*

Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse *Gluten-containing cereals and products* A

Krebstiere / Krebstiererzeugnisse *Crustaceans / Crustaceans products* B

Eier / Eierzeugnisse *Eggs / egg products* C

Fisch / Fischerzeugnisse *Fish / fish products* D

Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse *Peanuts / peanut products* E

Soja / Sojaerzeugnisse *Soy / soy products* F

Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose *Milk / milk products incl. Lactose* G

Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse *Nuts* H

Sellerie / Sellerieerzeugnisse *Celery / Celery products* I

Senf / Senferzeugnisse *Mustard / mustard products* J

Sesam / Sesamerzeugnisse *Sesame / sesame products* K

Schwefeldioxid und Sulfite *Sulfur dioxide and sulfites* L

Lupinen / Lupinenerzeugnisse *Lupines / Lupine products* M

Weichtiere / Weichtiererzeugnisse *Molluscs / mollusc products* N