


THE Legacy

KLEIN ABER FEIN

PIMIENTOS DE PADRÓN 	6
FRISCHE KALAMATA OLIVEN 	5
WARME PAPRIKA-SALBEI-BRUSCHETTA 	6
Frankfurter Aioli	
CRISPY BRUSCHETTA	15
Guacamole-Bacon Paprika-Salbei Tomate-Knoblauch	
A TASTE OF LEGACY 	14
Pimientos Kalamata Oliven Bruschetta	
SURF & TURF	23
smoked Salsiccia & rote Zwiebeln Garnelen mit Frankfurter Aioli Saltimbocca vom Fetakäse	
MICHÈLE'S BEST	16
Barbecue Thunfisch Apfel-Limetten-Crème Fraiche Wildkräutersalat	
SMOKED BURRATA	15
Wildkräutersalat rote Zwiebelmarmelade Babybirne	

VORSPEISEN & SUPPEN

UNSERE SALATE	
Blattsalat rote Trauben Sonnenblumenkerne Sprossen Balsamico- oder Tomaten-smoked-Bacon-Dressing	10
Blattsalat Apfelspalten Blaubeeren Fetakäse roten Zwiebeln Balsamico- oder Tomaten-smoked-Bacon-Dressing	13
WÜNSCH DIR WAS ON TOP	
Pouardenstreifen	7
Gebratene Saltimbocca vom Fetakäse	7
Fünf Riesengarnelen	14
BRETONISCHE FISCHSUPPE	13
Frisch gehobelter Parmesan	
MAISCREMESUPPE	9
Chilli Bacon	
RAUCHIGE PAPRIKA SUPPE 	9
Geröstete Cashewkerne	

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 von Smoking-Experten, charakteristisch-scharfes Aroma. Für einen 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

ITALIENISCHE TRÜFFELTAGLIATELLE 	20
Gebratene Kräuterseitlinge Frisch gehobelter Trüffel	
	Tagespreis pro 1g

KÜRBIS-KICHERERBSEN-RAGOUT (VEGAN) 	19
Kokosmilch Bockshornklee schwarzer Venere-Reis	

FISCH

RARE GEBRATENER THUNFISCH	32
Mojo Sauce Brokkolini Cashewkerne Süßkartoffelpüree	

BARBECUE MAISPOULARDEN BITES	26
smoked Peanut Butter Mais-Polenta crispy Bananenchips schwarze Bohnen	

PULLED PORK SHEPARD'S PIE	21
Kürbis Kartoffelstampf Parmesan	

RIND

ARGENTINIEN BLACK ANGUS natürliche Grasfütterung	
Filet 180g	30
Filet 250g	39
Rib Eye 300 g	34

Salsa Verde
Apfel-Honig-Barbecue
Jalapeño Relish
Pfeffersauce
Kräuterbutter

WIR BRATEN UNSERE STEAKS
rare | medium rare | medium | medium well | well done

BEILAGEN

Steak Fries mit Trüffel-Mayonnaise	8
Süßkartoffelpommes	7
Rosmarin-Kartoffeln	5
Kartoffelstampf mit Parmesan oder Knoblauch	5
Getrüffeltes Mac & Cheese	8

GEMÜSE BEILAGEN

Blattspinat	5
Grillgemüse	5
Knoblauch-Champignons	6
Bohnen mit Chorizo	6
Kleiner gemischter Salat	6

SURF & TURF	
Gebratene Riesengarnele	4

NACHSPEISEN

SÜBES AUS DEM BAUHLADEN	5
--------------------------------	---

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