

THE Legacy

KLEIN ABER FEIN

PIMIENTOS DE PADRÓN	6
FRISCHE KALAMATA OLIVEN	7
WARME PAPRIKA-SALBEI-BRUSCHETTA Frankfurter Aioli	7
CRISPY BRUSCHETTA Guacamole-Bacon Paprika-Salbei Tomate-Knoblauch	16
A TASTE OF LEGACY Pimientos Kalamata Oliven Bruschetta	14
SURF & TURF smoked Salsiccia & rote Zwiebeln Garnelen mit Frankfurter Aioli Saltimbocca vom Fetakäse	25
LEGACY'S SOFT TACOS Pulled Pork Pulled Beef Garnelenfleisch rote Zwiebeln & Koriander	18
GESMOKTER CAMEMBERT Jalapenos Preiselbeerpeffer-Gelee Feldsalat Honig Granola	15

VORSPEISEN & SUPPEN

PATACONES	12
Avocado-Mango Salsa Koriander-Mayo	
BLATTSALAT ROTE TRAUBEN SONNENBLUMEKERNE SPROSSEN	14
Balsamico- oder Tomaten smoked Bacon Dressing	
WÜNSCH DIR WAS ON TOP:	
Pouardenstreifen	8
Gebratene Saltimbocca vom Fetakäse	8
Fünf Riesengarnelen	14
HUMMER BISQUE	13
Milchschaum Konblauch Croutons	
KREOLISCHE LINSENSUPPE	9
Auberginen Croustillantes	
MULLIGATAWNY	11
Curry Kokosmilch Pulled Chicken Tempura	

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 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 (VORSPEISE)	14	THE LEGACY SMOKED PULLED PORK, 250g (HAUPTGERICHT) je weiterer 100g	22 8
THE LEGACY SMOKED PULLED BEEF, 100g (VORSPEISE)	19	THE LEGACY SMOKED PULLED BEEF, 250g (HAUPTGERICHT) je weiterer 100g	29 10
THE LEGACY SMOKED SPARE RIBS, 250g (VORSPEISE)	18	THE LEGACY SMOKED SPARE RIBS, 400g (HAUPTGERICHT) je weiterer 100g	28 8

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 APFEL-HONIG BBQ SAUCE SERVIERT

PASTA

ITALIENISCHE TRÜFFELTAGLIATELLE	22
Gebratene Kräuterseitlinge	

FISCH & FLEISCH

THUNFISCH STEAK rare gebraten	35
Zuckerschoten Süßkartoffelpüree Gelbe Mojo	

RIND

ARGENTINIEN BLACK ANGUS natürliche Grasfütterung	
Filet 180g	36
Filet 250g	45
Rib Eye 300 g	41
WIR BRATEN UNSERE STEAKS rare medium rare medium medium well well done	
SAUCEN	2
Orangen-Barbecue Apfel-Honig Barbecue Jalapeño Relish Pfeffersauce Kräuterbutter	

BEILAGEN

Steak Fries mit Trüffel Mayonnaise	9
Yucca Fries mit Spicy Ranch	8
Rosmarin-Kartoffeln	7
Kartoffelstampf mit Parmesan oder Knoblauch	8
Potato Puffs	7

NACHSPEISEN

SÜSSES AUS DEM BAUHLADEN	7
---------------------------------	---

VEGGIE

KÜRBIS-KICHERERBSEN-RAGOUT (VEGAN)	19
Kokosmilch Bockshornklee schwarzer Venere-Reis	
BARBECUE BUNDMÖHREN	20
Corn Ribs Feta cremige Polenta Lauch Smokey Popcorn	
SWEET & SPICY BOURBON CHICKEN	26
Sesam Brokkolini Limettenreis Koriander	
KARIBISCHES HIRSCH-COLOMBO	27
Papaya Preiselbeer Chutney Süß-scharfer Kürbis Yucca Fries	

LOADED AREA

LOADED SIDES AREA	je 12
POTATO PUFFS TIJUANA STYLE Picco de Gallo Guacamole	
POTATO PUFFS NEW YORK STYLE Bacon Cheese Sour Cream	
POTATO PUFFS GREEK STYLE Tzatziki Fetakäse	

GEMÜSE BEILAGEN

Blattspinat	6
Grillgemüse	8
Knoblauch-Champignons	8
Schwarzes Bohnenpüree mit Rosmarin, Knoblauch und Cheddar	7
Kleiner gemischter Salat	8

SURF & TURF Gebratene Riesengarnele	4
---	---

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 habt Verständnis, dass wir ab 4 Personen keine Rechnung trennen.