






THE Legacy


HOMEMADE BREAD

BACON-CHEESE FOCACCIA AUS DEM HOLZOFEN Sour Cream	8	ROSMARIN FOCACCIA AUS DEM HOLZOFEN Tzaziki	8
---	---	--	---

KLEIN ABER FEIN

PIMIENTOS DE PADRÓN 	6
FRISCHE KALAMATA OLIVEN 	7
WARME PAPRIKA-SALBEI-BRUSCHETTA 	7
Frankfurter Aioli	
CRISPY BRUSCHETTA	16
Guacamole-Bacon Paprika-Salbei Tomate-Knoblauch	
A TASTE OF LEGACY 	14
Pimientos Kalamata Oliven Bruschetta	
SURF & TURF	26
Pork Belly Burnt ends rote Zwiebeln Garnelen mit Frankfurter Aioli Saltimbocca vom Fetakäse	
GEGRILLTER RAUHLACHS	16
Avocado-Gurken Carpaccio Limetten Vinaigrette Wassermelone Sesam Meerrettich	
SMOKED BURRATA 	14
Gegrillte Wassermelone Rucola	

VORSPEISEN & SUPPEN

SMOKED BEEF QUESADILLA	18
Guacamole Pico de Gallo	
PATACONES 	12
Avocado-Mango Salsa Koriander-Mayo	
LEGACY SALAT 	14
Rote Trauben Sonnenblumenkerne Sprossen Balsamico- oder Joghurt Dressing	
WÜNSCH DIR WAS ON TOP:	
Pouardenstreifen	8
Saltimbocca vom Fetakäse	8
Fünf Riesengarnelen	14
HUMMER BISQUE	16
Milchschaum Knoblauch Croutons	
KREOLISCHE LINSENSUPPE 	10
Auberginen Croustillantes	
GRÜNE THAI CURRY SUPPE	14
Chili Kokosmilch Pulled Beef Wan Tan Garnelen Wan Tan	

UNSER SMOKER

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



DUTCH OVEN

OCHSENBÄCKCHEN	29	JERK CHICKEN	27
Corn Ribs & Kaiserschoten Kartoffel-Knoblauch Stampf		Gegrillte Ananas Limettenreis	

PASTA

ITALIENISCHE TRÜFFELTAGLIATELLE 	22
Gebratene Kräuterseitlinge	

VEGGIE

KÜRBIS-KICHERERBSEN-RAGOUT (VEGAN) 	19
Kokosmilch Bockshornklee schwarzer Venere-Reis	
BENE'S FAVORIT 	20
Black Pepper Tofu Brokkoli Kokosreis	

RIND

ARGENTINIEN BLACK ANGUS natürliche Grasfütterung	
Filet 180g	36
Filet 250g	45
Rib Eye 300g	41
ON TOP:	
Hummerschwanz mit Knoblauchbutter	32
2 Jakobsmuscheln in Bacon gewickelt	16
SURF & TURF Gebratene Riesengarnele	5
SAUCEN	2
Orangen-Barbecue Apfel-Honig Barbecue Jalapeño Relish Kräuterbutter Pfeffer-Rahmsoße	

FISCH & FLEISCH

SEETEUFEL IN LARDO	35
Tomaten-Relish gegrillte Ananas Knoblauch Schmelzkartoffeln	
HALBER HUMMER	42
mit Knoblauchbutter gegrillte Ananas Brokkoli Kokosreis	
LAMMKARREE MIT ESTRAGONKRUSTE	35
Portweinjus Sucuk Bohnen Kartoffel-Erbsen Stampf	

LOADED 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

Steak Fries mit Trüffel Mayonnaise	9
Yucca Fries mit Spicy Ranch	9
Knoblauch-Schmelzkartoffeln	7
Kartoffelstampf mit Parmesan oder Knoblauch	8
Potato Puffs	7
Blattspinat	6
Grillgemüse	8
Knoblauch-Champignons	8
Schwarzes Bohnenpüree mit Rosmarin, Knoblauch und Cheddar	7
Mixed Greens – Spargel Brokkoli Pimientos	9
Kleiner gemischter Salat	8