

# THE LEGACY

## HERZLICH WILLKOMMEN IM THE LEGACY BAR & GRILL

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.

Ihr Aroma bekommen die Spare Ribs im Fire Magic Smoker, klassisch beheizt mit Holzkohle. Eigens aus den USA importiert, in Europa eine seltene Besonderheit.

Schön, dass Ihr da seid!

## *WELCOME TO THE LEGACY BAR & GRILL*

*We proudly present our smoked specialties: Juicy spare ribs St. Louis Cut and tender pulled pork. Smoked for a minimum of eight hours in spicy flavor of 100% hickory wood. Spare Ribs and Pulled Pork rest 24 hours in a barbecue marinade to develop their delicate taste, created by Executive Chef Sven Frambach.*

*Spare ribs receive final touch inside the Fire Magic Smoker, heated with wood charcoal. It has been imported from the US, a rarity in Europe.*

*Great to have you here!*

EURE GASTGEBER / YOUR HOSTS

JAVIER VILLACAMPA

Gastgeber / Restaurant Manager

SVEN FRAMBACH

Gaumenschmeichler / Executive Chef

## KLEIN ABER FEIN / *SMALL IN SIZE BUT AWESOME*

PIMIENTOS DE PADRON MIT MEERSALZ 5  
*PIMIENTOS DE PADRON WITH SEA SALT*

FRISCHE KALAMATA OLIVEN 4  
*FRESH KALAMATA OLIVES*

WARME PAPRIKA-SALBEI-BRUSCHETTA 5  
Frankfurter Aioli  
*WARM PEPPERS-SAGE-BRUSCHETTA*  
*Aioli Frankfurt style*

A TASTE OF LEGACY 12  
Pimientos | Kalamata Oliven | Bruschetta  
*A TASTE OF LEGACY*  
*Pimientos | Kalamata olives | bruschetta*

SURF & TURF 21  
Gesmokte Salsiccia & rote Zwiebeln | Garnelen mit Frankfurter Aioli | Saltimbocca vom Fetakäse  
*SURF & TURF*  
*Smoked Salsiccia & red onion | king prawn with Aioli Frankfurt style | Saltimbocca of Feta cheese*

## LEGACY VORSPEISEN / *LEGACY STARTERS*

THE LEGACY SMOKED PULLED PORK 100g 10  
Farmersalat | Saucen-Trilogie  
*THE LEGACY SMOKED PULLED PORK 100g*  
*Farmhouse salad | trilogy of sauces*

THE LEGACY SMOKED SPARE RIBS, 250g 14  
*...SO ZART, DASS SIE FAST VOM KNOCHEN FALLEN*  
Farmersalat | Saucen-Trilogie  
*THE LEGACY SMOKED SPARE RIBS, 250g*  
*...IMAGINE THE TENDERNESS OF THE JUICY ST. LOUIS CUTS*  
*Farmhouse salad | trilogy of sauces*

ORANGEN CHORIZO LACHS 14  
Fenchelsalat | Granatapfel  
*ORANGE CHORIZO SALMON*  
*Fennel salad | pomegranate*

THE LEGACY SALAT 10  
Blattsalat | rote Trauben | Sonnenblumenkerne | Sprossen | *Balsamico- oder French Dressing*  
*THE LEGACY SALAD*  
*Leaf salad | red grapes | sunflower seeds | sprouts | Balsamico or French dressing*

WÜNSCH DIR WAS ON TOP: *CHOOSE YOUR TOPPINGS:*

Poulardenstreifen – *chicken stripes* 4  
gebratene Saltimbocca vom Schafskäse –  
*roasted Saltimbocca from sheep's milk cheese* 6  
fünf Riesengarnelen – *five king prawns* 9

SHARING IS CARING  
BEI UNS GIBT ES ALLE VORSPEISEN IM FAMILY STYLE  
*ALL STARTES CAN BE SERVED IN FAMILY STYLE*

## SUPPENKÜCHE / *SOUP*

BRETONISCHE FISCHSUPPE 10  
frisch gehobelter Parmesan  
*BRETON FISH SOUP*  
*Freshly sliced Parmesan cheese*

HOKKAIDO SUPPE 7  
Zitronengrasschaum  
*HOKKAIDO SOUP*  
*Lemongrass foam*

WÜNSCH DIR WAS ZUR SUPPE: *ADD TO YOUR SOUP:*  
Schwertfisch Würfel 3  
*Swordfish Cubes*

## RAVIOLI / *RAVIOLI*

PULLED PORK RAVIOLI 19  
*Weißer Tomatenschaum | Zuckerschoten*  
*PULLED PORK RAVIOLI*  
*White tomato foam | sugar snaps*

## VEGETARISCH / VEGETERIAN

ITALIENISCHE TRÜFFELTAGLIATELLE 18

gebratene Kräutersaitlinge | frisch gehobelter Trüffel aus bella Italia (Tagespreis pro 1g)

*TRUFFLED TAGLIATELLE*

*Oyster mushrooms | freshly sliced truffle from bella Italia (daily price per 1g)*

RISOTTO PRIMAVERA 15

Erbsen | Zuckerschoten | Grüner Spargel

*RISOTTO PRIMAVERA*

*Peas | sugar snaps | green asparagus*

## VEGAN / VEGAN

KÜRBIS-KICHERERBSEN-RAGOUT 19

Kokosmilch | Bockshornklee | schwarzer Venere-Reis

*PUMPKIN-CHICKPEA-RAGOUT*

*Coconut milk | fenugreek | black Venere rice*

## BESTES AUS DEM WASSER / BEST FROM THE SEA

SCHWERTFISCH 31

Papaya-Ingwer | Chorizo -Bohnen | Süßkartoffel Pommes

*SWORDFISH*

*Papaya - Ginger | chorizo beans | sweet potato fries*

SCHWARZER KABELJAU VOM SALZSTEIN, 180g 34

Babyspinat | gegrillte Süßkartoffel

*BLACK COD 180g*

*Leaf spinach | grilled sweet potato*

## BESTES VOM LAND / *BEST FROM THE COUNTRYSIDE*

GESCHMORTE OCHSENBACKEN 26

Flageolets | Rote Beete | Cremige Polenta

*BRAISED OX CHEEKS*

*Flageolets | beetroot | creamy polenta*

HIRSCHRÜCKEN 30

Dunkle Sauce | Süß scharfer Kürbis | Kartoffel-Erbesen Stampf

*SADDLE OF VENISON*

*Brown sauce | sweet and spicy pumpkin | mashed potato and peas*

## AUS DEM SMOKER / *FROM THE SMOKER*

SPARE RIBS AB 400g 24

*...SO ZART, DASS SIE FAST VOM KNOCHEN FALLEN*

Farmersalat | Saucen-Triologie

je weiterer 100g

5

*SPARE RIBS, 400g*

*...IMAGINE THE TENDERNESS OF THE JUICY ST. LOUIS CUTS*

*Farmhouse salad | trilogy of sauces*

*Each additional 100g*

PULLED PORK AB 250g 18

Farmersalat | Saucen-Triologie

je weiterer 100g

6

*PULLED PORK 250g*

*Farmhouse salad | trilogy of sauces*

*Each additional 100g*

---

UNSERE SPARE RIBS & PULLED PORK VOM  
DEUTSCHEN HAUSSCHWEIN WERDEN JEDEN TAG  
FRISCH ZUBEREITET UND RUHEN SICH  
MINDESTENS SECHS STUNDEN IM SMOKER AUS.

---

*OUR SPARE RIBS AND PULLED PORK FROM GERMAN  
HOUSEFARM PORKS RESTS AT LEAST FOR SIX HOURS  
IN OUR SMOKER AND IS FRESHLY PREPARED ON A DAILY BASIS*

---

## RIND / BEEF

US „BLACK ANGUS“ 140 Tage Mais gefüttert / *140 days of corn fed*

Filet 200g	36
Filet 300g	40
Rib Eye 400g	43

ARGENTINEN „BLACK ANGUS“ natürliche Grasfütterung / *grass feeding*

Filet 200g	29
Filet 300g	34
Rib Eye 300g	29

### WIE SOLL'S KOMMEN?

rare:blutig,kalter Kern

medium rare: leicht blutig, warmer Kern

medium: rosa, warmer Kern

medium well: leicht rosa

well done: durch

### HOW DO YOU LIKE IT?

*rare:bloody,cold core*

*medium rare: slightly bloody, warm core*

*medium: rose, warm core*

*medium well: light pink core*

*well done*

### WÜNSCH DIR SURF'N TURF / *ADD SURF'N TURF:*

gebratene Riesengarnele | pro Stück / *grilled king prawn | per piece* 2.5

## UND DAZU: SAUCEN & BEILAGEN / *ON TOP: SAUCES & SIDE DISHES*

ZU ALLEN BEEF & SMOKED GERICHTEN KÖNNEN SIE AUS DEN FOLGENDEN SAUCEN UND BEILAGEN WÄHLEN

*TO ALL BEEF & SMOKED DISHES YOU HAVE CAN CHOICE FROM THE FOLLOWING SAUCES AND SIDE DISHES*

### SAUCEN / *SAUCES*

Salsa Verde | Apfel-Honig-Barbecue | Jalapeño | Kräuterbutter | Pfeffersauce

*Salsa verde | apple-honey-barbecue | jalapeño | herb butter | pepper sauce*

### BEILAGEN / *SIDE DISHES*

Steak Fries mit Trüffel Mayonnaise / *steak fries with truffled mayonnaise* 7

Garlic Fries mit Parmesan / garlic fried with parmesan	5
Rosmarin-Kartoffeln / rosemary potatoes	5
Kartoffelstampf mit Parmesan oder Knoblauch / <i>mashed potatoes with Parmesan cheese or garlic</i>	5
<b>GEMÜSE / VEGETABLES</b>	
Blattspinat / <i>leaf spinach</i>	4
Grillgemüse / <i>grilled vegetables</i>	5
Knoblauch-Champignons / <i>garlic mushrooms</i>	5
Bohnen mit Chorizo / beans with chorizo	5
<b>SALAT / SALAD</b>	
Klein   fein   gemischt / <i>small   delicious   mixed</i>	6
<b>KÄSE / CHEESE</b>	
<b>KÄSEAUSSWAHL / SELECTION OF CHEESE</b>	
Manchego   Provolone   Gorgonzola   Taleggio	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 € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

All our dishes may contain marks of nuts and sesame. Please inform us about any intolerances you may have and we would be glad to assist you in choosing the right dish. All prices stated in € including VAT