

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 du hier bist!

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 six 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 their 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 <i>PIMIENTOS DE PADRON WITH SEA SALT</i>	5
FRISCHE KALAMATA OLIVEN <i>FRESH KALAMATA OLIVES</i>	4
WARME PAPRIKA-SALBEI-BRUSCHETTA Frankfurter Aioli <i>WARM PEPPERS-SAGE-BRUSCHETTA</i> <i>Aioli Frankfurt style</i>	5
A TASTE OF LEGACY Pimientos Kalamata Oliven Bruschetta <i>A TASTE OF LEGACY</i> <i>Pimientos Kalamata olives bruschetta</i>	12
SURF & TURF Gesmokte Salsiccia & rote Zwiebeln Garnelen mit Frankfurter Aioli Saltimbocca vom Fetakäse <i>SURF & TURF</i> <i>Smoked Salsiccia & red onion king prawn with Aioli Frankfurt style Saltimbocca of Feta cheese</i>	21

LEGACY VORSPEISEN / LEGACY STARTERS

THE LEGACY SMOKED PULLED PORK 100g Rotkohl Slaw Saucen-Trilogie <i>THE LEGACY SMOKED PULLED PORK 100g</i> <i>Red cabbage slaw trilogy of sauces</i>	10
THE LEGACY SMOKED SPARE RIBS, 250g ...SO ZART, DASS SIE FAST VOM KNOCHEN FALLEN Rotkohl Slaw Saucen-Trilogie <i>THE LEGACY SMOKED SPARE RIBS, 250g</i> <i>...IMAGINE THE TENDERNESS OF THE JUICY ST. LOUIS CUTS</i> <i>red cabbage slaw trilogy of sauces</i>	14
MICHÈLE'S BEST Barbecue Thunfisch Apfel-Limetten-Crème Fraiche Wildkräutersalat <i>MICHÈLE'S BEST</i> <i>BBQ tuna apple-lime-creme fraiche herb salad</i>	16

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 strips* **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

SÜSS SCHARFE BANANENSUPPE **8**

Entenbrustspieß

SWEET SPICY BANANA SOUP

Duck skewer

KÜRBISSUPPE **7**

Hickoryrauch | Honig

PUMPKIN SOUP

hickory smoke | honey

MICHELE'S FAVORITES

PULLED PORK RAVIOLI **19**

Weißer Tomatenschaum | Zuckerschoten

PULLED PORK RAVIOLI

white tomato foam | sugar snaps

PULLED PORK SHEPARDS PIE **21**
Kürbis | Kartoffelstampf | Parmesan

PULLED PORK SHEPARDS PIE
pumpkin | mashed potatoes | Parmesan cheese

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 market price per 1g)

VEGAN / VEGAN

KÜRBIS-KICHERERBSEN-RAGOUT **19**
Kokosmilch | Bockshornklee | schwarzer Venere-Reis

PUMPKIN-CHICKPEA-RAGOUT
coconut milk | fenugreek | black Venere rice

PULLED JACK FRUIT **16**
Rotkohl slaw | Saucen-Trilogie

PULLED JACK FRUIT
red cabbage slaw | trilogy of sauces

BESTES AUS DEM WASSER / BEST FROM THE SEA

STEINBUTT **32**
Bohnen & Macadamia Nüsse | Papaya-Limetten-Salsa | Venere Risotto

TURBOT
beans | macadamia nuts | papaya-lime salsa | Venere risotto

SCHWARZER KABELJAU VOM SALZSTEIN, 180g **34**
Babyspinat | gegrillte Süßkartoffel

BLACK COD 180g
leaf spinach | grilled sweet potato

BESTES VOM LAND / BEST FROM THE COUNTRYSIDE

CHICKEN GUMBO 20

Maispoularde | Kokosreis

CHICKEN GUMBO

corn chicken / coconut rice

KALBSBÄCKCHEN 28

Gesmokte Kräuterseitlinge | Fingerkarotten | Kartoffelstampf

VEAL CHEEKS

smoked Oyster mushrooms / baby carrots / mashed potatoes

AUS DEM SMOKER / FROM THE SMOKER

SPARE RIBS AB 400g 24

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

Rotkohl slaw | Saucen-Triologie

je weitere 100g 5

SPARE RIBS, 400g

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

red cabbage slaw / trilogy of sauces

Each additional 100g

PULLED PORK AB 250g 18

Rotkohl slaw | Saucen-Triologie

je weitere 100g 6

PULLED PORK 250g

red cabbage slaw | 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 ARE FRESHLY PREPARED ON A DAILY BASIS*

RIND / BEEF

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

Filet 180g	36
Filet 250g	40
Rib Eye 400g	43

ARGENTINIEN „BLACK ANGUS“ natürliche Grasfütterung | *grass feeding*

Filet 180g	29
Filet 250g	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: pink, 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 CAN CHOOSE FROM THE FOLLOWING SAUCES AND SIDE DISHES

SAUCEN / *SAUCES*

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

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

BEILAGEN / *SIDE DISHES*

Steak Fries mit Trüffel Mayonnaise / <i>steak fries with truffled mayonnaise</i>	7
Barbecue Aioli Fries mit Schmorzwiebeln / <i>BBQ aioli fries with braised onions</i>	6
Rosmarin Drillinge / <i>rosemary potatoes</i>	5
Kartoffelstampf mit Parmesan oder Knoblauch <i>mashed potatoes with Parmesan cheese or garlic</i>	6
Getrübete Mac and Cheese / <i>truffled mac and cheese</i>	7

GEMÜSE / *VEGETABLES*

Blattspinat / <i>leaf spinach</i>	5
Grillgemüse / <i>grilled vegetables</i>	5
Knoblauch-Champignons / <i>garlic mushrooms</i>	5
Bohnen mit Chorizo / <i>beans with chorizo</i>	5

SALAT / *SALAD*

klein fein gemischt / <i>small delicious mixed</i>	6
--	---

KÄSE / *CHEESE*

KÄSEAUSSWAHL / *SELECTION OF CHEESE*

Manchego Provolone Gorgonzola Taleggio	12
--	----

SÜSSES AUS DEM BAUHLADEN

pro Stück 5

SWEETS FROM OUR VENDOR'S TRAY

per piece 5

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 Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

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