

# THE LEGACY

*Thinking and Drinking*

*I've lost my mind in so many ways,*

*Don't know if it's day or night.*

*When I've been thinkin' and I've been drinking*

*The more I drink the more I think.*

*Amos Milburn, 1952*



# S P A R K L I N G C O C K T A I L S

THE LEGACY STAR	14
Portwein, Rosmarin, Prosecco <i>Port, Rosemary, Prosecco</i>	
SUMMER SPLASH	14
Havana Especial, Aperol, Limette, Ginger Beer <i>Havana Especial, Aperol, Lime, Ginger Beer</i>	
OCEANFRONT DELUSION	14
Amaretto, Bulleit Bourbon, Zitrone, Prosecco <i>Amaretto, Bulleit Bourbon, Lemon, Prosecco</i>	
SUMMER NIGHT FLASCHBACK	13
Campari, Zitrone, Zimt, Erdbeeren, Tonic water <i>Campari, Lemon, Cinnamon, Strawberries, Tonic Water</i>	
VIRGIN HUGO	9
Holunderblüten, Ginger Ale, Soda, Limette, Minze <i>Elderflower, Ginger Ale, Soda, Lime, Mint</i>	
SUMMERBREEZE	9
Ingwer, Rosmarin, Zitrone, Ananas, Ginger Beer <i>Ginger, Rosemary, Lemon, Pineapple, Ginger Beer</i>	

# LEGACY SIGNATURE

## MINTCUMBER SMASH 13

Tanqueray Gin, Ingwer, Limette, Gurke, Minze

*Tanqueray gin, Ginger, Lime, Cucumber, Mint*

## BLACK CHERRY 13

Fernet Branca, Luxardo Maraschino, Antica Formula Carpano,  
Vanille, Zitrone

*Fernet Branca, Luxardo Maraschino, Antica Formula Carpano,  
Vanilla, Lemon*

## FIG SOUR 13

Bulleit Bourbon, Feige, Cranberry, Zitrone, Eiweiss, Bitters

*Bulleit Bourbon, Fig, Cranberry, Lemon, Egg White, Bitters*

## TIKI-TU 13

Pineapple Plantation, Falernum, Maracuja, Kokosnuss,  
Limetten, Minze

*Pineapple plantation, Falernum, Passion Fruit, Coconut,  
Liime, Mint*

## OPORTO LOVE 13

Portwein Tawny, Tanqueray Gin, Thymian, Maracuja, Cranberry  
Zitrone

*Port Tawny, Tanqueray gin, Thyme, Passion Fruit, Cranberry, Lemon*

# C L A S S I C

OLD FASHIONED	13
Bulleit Bourbon Rye, Angostura Bitters, Zuckerwürfel <i>Bulleit Bourbon Rye, Angostura Bitters, Sugar Cube</i>	
NEGRONI	13
Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula Carpano <i>Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula Carpano</i>	
PISCO SOUR	12
Pisco, Limette, Zucker, Eiweiss, Angostura <i>Pisco, lime, sugar, egg whites, Angostura</i>	
MANHATTAN	13
Bulleit Bourbon, Antica Formula Carpano, Angostura Bitters <i>Bulleit Bourbon., Antica Formula Carpano, Angostura Bitters</i>	
ESPRESSO MARTINI	14
Ketel One Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Schokoladen Bitters <i>Ketel One vodka,, Coffee Liqueur, Espresso, Chocolate Bitters</i>	
MAI TAI	13
3 Sorten Rums, Orangenlikör, Mandel, Limette, Ananas <i>3 type of Rums, Orange Liqueur, Almond, Lime, Pineapple</i>	
AVIATON	12
Tanqueray Gin, Luxardo Maraschino, Crème de Violette, Zitrone <i>Tanqueray gin, Luxardo maraschino, creme de Violette, lemon</i>	

SINGAPORE SLING 12  
Tanqueray Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Grenadine, Ananas,  
Benedictine, Zitrone, Angostura  
*Tanqueray Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Grenadine, Pineapple,  
Benedictine, Lemon, Angostura*

THE LAST WORD 12  
Tanqueray Gin, Chartreuse, Luxardo Maraschino, Limette  
*Tanqueray gin, Chartreuse, Luxardo maraschino, Lime*

WHITE LADY 12  
Tanqueray Gin, Triple Sec, Zitrone, Zucker, Eiweiss  
*Tanqueray Gin, Triple Sec, Lemon, Sugar, Egg Whites*

## H I G H B A L L S

PALOMA 12  
Tequila, Salty Grapefruit Soda, Limette  
Tequila, Salty Grapefruit Soda, Lime

MOSCOW MULE/ LONDON BUCK 12  
Vodka/Gin, Ginger beer, Gurke  
*Vodka/Gin, Ginger beer, cucumber*

HORSE'S NECK 12  
Bourbon, Ginger Ale, Bitters  
*Bourbon, Ginger Ale, Bitters*

DARK AND STORMY 12  
Black Rum, Ginger beer, Limette  
*Black Rum, Ginger beer, Lime*

# S M O K E Y ` S

MANHATTAN	15
<i>Bulleit Bourbon, Antica Formula Carpano, Angostura, Rauch Bulleit Bourbon, Antica Formula Carpano, Angostura, smoke</i>	
BLACK CHERRY	13
<i>Fernet Branca, Luxardo Maraschino, Antica Formula Carpano, Vanille, Zitrone , Rauch Fernet Branca, Luxardo Maraschino, Antica Formula Carpano, Vanilla, Lemon, Smoke</i>	
NEGRONI	15
<i>Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula Carpano, Rauch Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula Carpano, smoke</i>	
MEZ ANDRES	15
<i>Mezcal, Kaffee, Port Tawny, Aperol, Schokoladen Bitters Mezcal, Coffee, Port Tawny, Aperol, Chocolate Bitters</i>	

Mit einer " smoking gun" wird Rauch (Smoke) entwickelt. Hier werden allerlei Rauchgut, verschiedene Holzspäne oder getrocknete Blüten verbrannt. Der Rauch wird in ein Gefäß eingeleitet in welches der fertig gerührte oder geschüttelte Drink anschließend, kurz geschwenkt wird zu letzt wird der Cocktail schließlich ins Gästeglas gegeben. Unsere Cocktails werden mit unseren hausgemachten Bitters zubereitet.

*Smoke is developed with a "smoking gun". Here are all sorts of smoke, various wood chips or dried flowers burned. The smoke is introduced into a container into which the already stirred or shaken drink is then briefly swung to last the cocktail is finally added to the guest glass.*

*Our cocktails are prepared with our home-made bitters.*

# M O C K T A I L S

## ( A L C O H O L F R E E )

ARABIC LEMONADE 9

Soda, Minze, Zucker, Limette

*Soda, Mint, Sugar, Lime*

BERRY SPARKLING 9

Erdbeeren, Himbeeren, Ginger Ale, Zitrone

*Strawberries, Raspberry, Ginger Ale, Lemon*

RED DREAM 9

Cranberry, Apfel, Grenadine, Minze, 7Up

*Cranberry, Apple, Grenadine, Mint, 7up*

MELONNICIOUS 9

Melone, Maracuja, Ananas, Vanille, Limette

*Melon, Passion Fruit, Pineapple, Vanilla, Lime*

JUANITO 9

Apfel, Zimt, Zitrone, Rosmarin

*Apple, Cinnamon, Lemon, Rosemary*

SAM´S LOVE 9

Orangen, Ananas, Zitrone, Erdbeere

*Orange, Pineapple, Lemon, strawberries*

TROPICALIA 9

Maracuja, Mango, Ananas, Limette, Thymian

*Passion fruit, Mango, Pineapple, Lime, Thyme*

<b>SINGLE MALTS</b>	4cl
CRAGGANMORE (SPEYSIDE)	13,5
MACALLAN 12 (HIGHLAND)	14
BOWMORE 12 (ISLAY)	14
DALWHINNIE 15 (HIGHLAND)	14,5
TALISKER 10 (SKYE)	14,5
DALWHINNIE (HIGHLAND)	14,5
GLENLIVET FOUNDERS RESERVE (SPEYSIDE)	15
GLENMORANGIE THE ORIGINAL (HIGHLAND)	15
OBAN 14 (HIGHLAND)	15
LAGAVULIN 16 (ISLAY)	16
BALVENIE DOUBLE WOOD 12 (HIGHLAND)	16
ARDBEG 10 (ISLAY)	16
LAPHROAIG (ISLAY)	16
ABERLOUR A´BUNADH (SPEYSIDE)	17
NIKKA FROM THE BARREL (JAPAN)	17
HIBIKI HARMONY (JAPAN)	21

<b>BOURBON</b>	4cl
MAKER´S MARK	12
BULLEIT	12
WOODFORD RESERVE	14
EAGLE RARE 10	14
BULLEIT RYE	14
BULLEIT 10	16
KNOB CREEK	16
BASIL HAYDEN´S	18



<b>IRISH/BLENDED SCOTCH</b>	4 cl
JOHN JAMESON	11
CHIVAS REGAL 12	12
CHIVAS REGAL 21	32
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	18
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	30

<b>VODKA</b>	4 cl
KETEL ONE (Holland)	11
CIROC (France)	12
GREY GOOSE (France)	13
BELVEDERE (Poland)	14
BELUGA (Russia)	15

<b>RUM</b>	4 cl
HAVANA CLUB 3	11
HAVANA ESPECIAL	11
DON PAPA	14
BotucaL RESERVA 12	15
PYRAT XO RESERVE	16
Zacapa Centenario, 23	16
PLANTATION 20TH ANNIVERSARY	17

<b>TEQUILLA</b>	4 cl
EL JIMADOR BLANCO	8
EL JIMADOR ANEJO	9
1800 REPOSADO	12
1800 ANEJO	14
DON JULIO REPOSADO	14

GIN	4 cl
TANQUERAY (ENGLAND)	11
HENDRICK´S (SCOTLAND)	12
TANQUERAY N°10 (ENGLAND)	12
BROCKMANS (ENGLAND)	12
GIN MARE (SPAIN)	12
ILLUSIONIST (MUNICH-GERMANY)	12
GIN SUL (HAMBURG-GERMANY)	13
BERLINER BRANDSTIFTER(BERLIN-GERMANY)	13
MONKEY47(BLACKFOREST-GERMANY)	14

## L GIN (THE LEGACY BAR GIN) 13

Folgende Botanicall sind Im Gin:

Wacholder | Kaffeebohne | Szechuanpfeffer | Koriandersamen |  
Zitronengras | Tonkabohne | Zimt

*The following botanicals are in this Gin:*

*Juniper | Coffee Bean | Szechuan Pepper | Coriander Seed | Lemongrass |  
Tonka Bean | Cinnamon*

*Enjoy it with Tonic Water or with your favorite Gin-Cocktail.*



*"I've tried every single gin on the planet and L Gin is,  
unquestionably, the best.*

*Also, I don't recommend trying every gin on the planet. Tonight,  
Stick with this one." – Miguel @ The Legacy Bar  
Cheers!*

Please Ask For our Range of Tonics and Sodas.

WÄHLEN SIE EIN SOFTGETRÄNK ODER SAFT NACH IHRER WAHL

ADD YOUR FAVOURITE SOFT DRINK OR JUICE

## W E I S S W E I N / W H I T E W I N E 0,2L

2018 WEISSER BURGUNDER "THE LEGACY" 6,5

Kabinett | trocken | Dr. Koehler | Rheinhessen

2017 URGESTEIN RIESLING 9

Kabinett | trocken | Weingut J. Spreitzer | Rheingau

2018 SAUVIGNON BLANC HANDWERK „S3B3“ 10

Weingut Stefan Breuer | Rheinhessen

2018 CHARDONNAY 12

Weingut BUS | Pfalz

## R O S E W E I N E / R O S E W I N E 0,2L

2018 HESSISCHER STAATSWEINGUETER 9

Spätburgunder | Kloster Eberbach | Rheingau

## R O T W E I N E / R E D W I N E 0,2L

2015 SPÄTBURGUNDER „THE LEGACY“ 8

Trocken | Weingut Hauck | Rheinhessen

2016 "My Choice" 9

Cab. Sauvignon | Merlot | Weingut Hauck

2014 HALCON REAL 10

Tempranillo | Finca Museum | Cigales | Spanien

2016 VERRUZO DI MONTEVERRO 14

Sangiovese | Merlot | Cab. Sauvignon | Tenuta Monteverro | Toscana

## C H A M P A G N E R & C O

PROSECCO LIVE BRUNE S EXTRA DRY (0,1L)	8
TAITTINGER BRUT (0,1L)	14
TAITTINGER BRUT ROSÉ (0,1L)	16
PROSECCO LIVE BRUNE S EXTRA DRY (0,75L)	52
TAITTINGER BRUT (0,75L)	90
TAITTINGER BRUT ROSÉ (0,75L)	100
DOM PERIGNON	295
ROEDERER CRISTAL	350

## F A S S B I E R / D R A F T B E E R

BECK´S (0,3)	4.5
BECK´S (0,5)	5.9
SCHMUCKER KELLERBIER (0,3)	4.5
SCHMUCKER KELLERBIER (0,5)	5.9

## F L A S C H E N B I E R / B E E R B O T T L E S

FRANZISKANER WEIZENBIER HELL (0,5)	5.9
FRANZISKANE ALKOHOLFREIES BIER (0,5)	5.9
BECK´S ALKOHOLFREIES BIER (0,3)	4.5

### CRAFT BEER

SCHMUCKER ROSE´BOCK (0,5)	5.9
SCHMUCKER SCHWARZBIER (0,5)	5.9
YOK YOK (0,33)	4.5

# S O F T G E T R Ä N K E

PEPSI / PEPSI MAX / 7UP / MIRINDA	4
SWISS MOUNTAIN CLASSIC INDIAN TONIC	5
SWISS MOUNTAIN GINGER & LEMONGRASS	5
SWISS MOUNTAIN BITTER LEMON	5
SWISS MOUNTAIN GINGER ALE	5
SWISS MOUNTAIN GINGER BEER	5
RED BULL <sup>6</sup> (0,2L)	5.5

# S Ä F T E / J U I C E S

SAFT / SAFTSCHORLE (0,2L)	4
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT / <i>FRESH ORANGE JUICE (0,2L)</i>	6

# T H E L E G A C Y H O T S

TASSE KAFFEE / <i>BLACK COFFEE</i> <sup>2</sup>	3.3
ESPRESSO <sup>2</sup>	2.5
DOPPELTER ESPRESSO <sup>2</sup>	3.9
LATTE MACCHIATO <sup>1,2</sup>	3.9
CAPPUCCINO <sup>1,2</sup>	3.9
MILCHKAFFEE / <i>COFFEE WITH MILK</i> <sup>1,2</sup>	3.9

## INHALTSTOFFE / *INGREDIENTS*

1 Laktose *Milk sugar* 2 Koffein *Caffeine* 3 Farbstoff *Colorants* 4 Antioxidationsmittel *Antioxidants* 5 Chinin *Quinine* 6 Taurin *Taurine* 7 Phenylalanin *Phenylalanine*

## B A R M E N U

PIMENTOS DE PATRON MIT MEERSALZ	5
<i>PIMENTOS DE PATRON WITH SEA SALT</i>	
FRISCHE KALAMATA OLIVEN	4
<i>FRESH KALAMATA OLIVES</i>	
WARME PAPRIKA-SALBEI BRUSCHETTA <sup>A;C;G;J;K;</sup>	5
<i>WARM PEPPERS-SALBEI BRUSCHETTA</i>	
KARTOFFEL DIPPERS MIT TRÜFFELMAYONNAISE	7
<i>POTATO DIPPERS WITH TRUFFLE MAYONNAISE</i>	

## A U S D E R R E G I O N / F R O M T H E R E G I O N

RINDSWURST UND KARTOFFELSALAT <sup>I;J;L;</sup>	8
<i>BEEF SAUSAGE AND POTATO SALAD</i>	
FRANKFURTER TRIO <sup>A; C;G;I;J;L</sup>	8
<i>Grüne Soße mit Ei / Mini Frankfurter Würstchen / Spundekäse</i>	
<i>Green sauce with egg / mini Frankfurter sausage / cream cheese</i>	

## S A N D W I C H

CLUBSANDWICH	15
gebratene Hähnchenbrust / knuspriger Bacon / Farmersalat <sup>A;C;F;G;I;J;K;L</sup>	
<i>Fried Chicken Breast / Crispy Bacon / Farmer Salad</i>	

## R I N D / B E E F

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

Filet 180g 29

### BEILAGEN / *SIDE DISHES*

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

Grillgemüse / *Grilled Vegetables* 5

Knoblauch-Champignons / *Garlic Mushrooms* 5

## V I T A M I N B A R

CAESAR SALAT 10

Romanasalat in Olivenöl-Sardellen-Dressing mit Parmesan und Croutons  
*Romana salad in olive oil and anchovy dressing with Parmesan and croutons*

### ADD ON´S:

Poulardenstreifen *Breast of Poulard* 5

Riesengarnelen *King Prawns* 9

# B U R G E R

PULLED PORK BURGER	15
Rotkraut/ Schmorzwiebeln/ Wildkräuter/ Farmersalat <i>Red Cabbage / Stewed Onions / Wild Herbs / Farmer Salad</i>	
THE LEGACY BURGER	14
180g saftiges Rindfleisch/ Barbecue Sauce/ knusprigem Bacon/ Farmersalat <sup>A;C;D;F;G;H;I;J;K;L</sup> <i>180g Juicy Beef / Barbecue Sauce / Crispy Bacon / Farmer's Salad</i>	

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien. Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten. Bitte teilen Sie unserem Servicepersonal mit, wenn Sie eine Lebensmittelallergie haben, sodass wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten können.

*Please inform us in time about possible food allergies.*

*Our dishes may contain traces of nuts and sesame. Please share*

*Our service staff, if you have a food allergy, so we can advise you in the choice of your food.*

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt. | Küchenchef Sven Frambach

*All prices in Euro incl. VAT*



Allergene: *allergens*

Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse *Gluten-containing cereals and products* A

Krebstiere / Krebstiererzeugnisse *Crustaceans / Crustaceans products* B

Eier / Eierzeugnisse *Eggs / egg products* C

Fisch / Fischerzeugnisse *Fish / fish products* D

Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse *Peanuts / peanut products* E

Soja / Sojaerzeugnisse *Soy / soy products* F

Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose *Milk / milk products incl. Lactose* G

Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse *Nuts* H

Sellerie / Sellerieerzeugnisse *Celery / Celery products* I

Senf / Senferzeugnisse *Mustard / mustard products* J

Sesam / Sesamerzeugnisse *Sesame / sesame products* K

Schwefeldioxid und Sulfite *Sulfur dioxide and sulfites* L

Lupinen / Lupinenerzeugnisse *Lupines / Lupine products* M

Weichtiere / Weichtiererzeugnisse *Molluscs / mollusc products* N