

THE
Legacy

Starters

PIMIENTOS DE PADRÓN	6
FRISCHE KALAMATA OLIVEN	7
WARME PAPRIKA-SALBEI-BRUSCHETTA Frankfurter Aioli	7
GEGRILLTER RAUHLACHS Avocado-Gurken-Carpaccio Limetten-Vinaigrette Wassermelone Sesam Meerrettich	16
SMOKED BEEF QUESADILLA Guacamole Pico de Gallo	18
PATACONES Avocado-Mango-Salsa Koriander-Mayo	12

Wood-Fired Bread

BACON-CHEESE FOCACCIA Sour Cream	8
ROSMARIN FOCACCIA Tzatziki	8

Saftige Spare Ribs & zartes Pulled Pork –
langsam über aromatischem
Hickory-Holz geräuchert und
in würziger BBQ-Marinade vollendet

Sharing is caring!

CRISPY BRUSCHETTA Guacamole-Bacon Paprika-Salbei Tomate-Knoblauch	17
A TASTE OF LEGACY Pimientos Kalamata Oliven Bruschetta	14
SURF & TURF Pork Belly Burnt Ends Rote Zwiebeln Garnelen mit Frankfurter Aioli Saltimbocca vom Fetakäse	28

The Legacy Smoker

Für den kleinen Genuss		Für den vollen Genuss	
PULLED PORK 100g	15	PULLED PORK 250g	23
PULLED BEEF 100g	20	PULLED BEEF 250g	30
SPARE RIBS 250g	19	SPARE RIBS 400g	29
UPGRADE je weitere 100g		9	

Soups

HUMMER BISQUE Milchschaum Knoblauch-Croutons	16
PETERSILIENWURZEL-CREME LEGACY STYLE Gesmokte Rote Bete Walnuss-Crumble	10
GRÜNE THAI SUPPE Kokosmilch Chili Koriander UPGRADE Chicken Tempura	9 4

Salads

LEGACY SALAT Rote Trauben Sonnenblumenkerne Sprossen Balsamicodressing	14
CAESAR SALAT Römersalat Croutons Pinienkerne	14
UPGRADE Crispy Bacon Flake Poulardenstreifen Saltimbocca vom Fetakäse Vier Riesengarnelen	6 8 8 14

Mehr probieren, mehr genießen –
wir kreieren Deine
persönliche Smoker-Variation.
Sprich uns gerne an!

No Meat – Full of Flavor

ITALIENISCHE TRÜFFELTAGLIATELLE Gebratene Kräuterseitlinge	23
KÜRBIS-KICHERERBSEN-RAGOUT Kokosmilch Bockshornklee Schwarzer Venere-Reis	19

Seafood

CHEF JUSTUS’ FAVORIT Cajun Meeresfrüchte Jambalaya Risottoreis	28
HALBER HUMMER mit Knoblauchbutter gegrillte Ananas Brokkoli Kokosreis	42

Dutch Oven

GEMALZETER SCHMORTOPF Rindfleisch Malzbier Rahm-Wirsing Kartoffel-Knoblauch-Stampf	28
JERK CHICKEN Gegrillte Ananas Limettenreis	27
SWEET & SPICY BOURBON CHICKEN Sesam-Brokkolini Limettenreis Koriander	28

Black Angus Argentina

natürliche Grasfütterung

FILET 180g 39

FILET 250g 49

RIB EYE 300g 48

Your steak, your way –
How do you like it?

Surf & Turf it

GEBRATENE RIESENGARNELE	6
HUMMERSCHWANZ MIT KNOBLAUCHBUTTER	32

Sides & Sauces

Steak Fries mit Trüffel-Mayonnaise	je 9
Yucca Fries mit Spicy-Ranch	
Kartoffelstampf mit Parmesan	
Kartoffelstampf mit Knoblauch	
Blattspinat	
Grillgemüse	
Corn Ribs	
Knoblauch-Champignons	
Kleiner gemischter Salat	
Kleiner Caesar Salat	
Kräuterbutter	je 3
Pfeffer-Rahmsoße	
Orangen-Barbecue	
Apfel-Honig-Barbecue	

Potato Puffs

POTATO PUFFS	8
TIJUANA STYLE Pico de Gallo Guacamole	14
NEW YORK STYLE Bacon Cheese Sour Cream	14
GREEK STYLE Tzatziki Fetakäse	14