

THE Legacy

WILLKOMMEN IN DER THE LEGACY BAR

Eine gute Entscheidung, den Abend in unserer Bar zu verbringen. Wir erfüllen euch sehr gerne individuelle Wünsche, lasst uns einfach wissen, welche Geschmacksrichtung euch vorschwebt.

Habt ihr schon unsere Spezialität getestet? Für unsere Smokey Cocktails werden verschiedene Holzspäne und getrocknete Blüten mithilfe einer Smoking-Gun verbrannt und der entstehende Rauch in das Gefäß mit dem fertig zubereiteten Drink eingeleitet. Es ist phantastisch, ihr werdet begeistert sein! Übrigens verwenden wir für alle unsere Cocktails köstliche hausgemachte Bitters und Sirups. Genießt euren Abend!

Euer Bar Manager mit seinem Team



SPARKLING COCKTAILS

BELLINI	14
Prosecco, weißes Pfirsichpüree <i>prosecco, white peach puree</i>	
GOLDEN CUP	14
Sherry, Maraschino Likör, Vanillesirup, Ananassaft, Zitronensaft, Salbei, Prosecco <i>sherry, maraschino liqueur, vanilla syrup, pineapple juice, lemon juice, sage, Prosecco</i>	
HOLIDAY GLOW	14
Talisker Skye, Port, Bitters, Ginger beer <i>Talisker Skye, Port, Bitters, Ginger beer</i>	
SUMMER NIGHT FLASHBACK	13
Campari, Zitronensaft, Zimtsirup, Erdbeeren, Tonic water <i>Campari, lemon juice, cinnamon syrup, strawberries, tonic water</i>	
VIRGIN HUGO	9
Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda, Limette, Minze <i>elderflower syrup, ginger ale, soda, lime, mint</i>	
SUMMERBREEZE	9
Ingwer, Rosmarin, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft, Ginger Beer <i>ginger, rosemary, lemon juice, grenadine, pineapple juice, ginger beer</i>	

LEGACY SIGNATURE

- MINTCUMBER SMASH 12
Tanqueray Gin, Ingwersirup, Limettensaft, Gurke, Minze, Bitter Lemon
Tanqueray gin, ginger syrup, lime juice, cucumber, mint, bitter lemon
- DON RON 12
Dark Rum, Dom Benedictine, Ahornsirup, Apfelsaft,
Zitronensaft, Bitters
dark rum, Dom Benedictine, maple syrup, apple juice, lemon juice, bitters
- FIG SOUR 12
Woodford Reserve, Feige, Cranberrysaft, Zitronensaft,
Eiweiss, Bitters
Woodford Reserve, fig, cranberry juice, lemon juice, egg white, bitters
- OPORTO LOVE 12
Portwein 10j, Gin Tanqueray, Thymian, Maracuyasaft, Zitronensaft
Port wine 10j, Tanqueray, thyme, passion fruit juice, lemon juice
- SWEET ROSE O´MINE 12
Ketel One Vodka, Lychee Likör, Rosenwasser, Cranberrysaft, Limette,
Ginger beer
Ketel One Vodka, lychee liqueur, rose water, cranberry juice, lime,
ginger beer
- BREAKFAST TIME 12
Tanqueray Gin, Himbeermarmelade, Thymiansyrup, Bitter Lemon
Tanqueray gin, raspberry jam, thyme syrup, bitter lemon
- CRAZY APPLE 12
Dark Rum, hausgemachtes Apfelmus, Vanillesirup, Zitronensaft, Bitters
dark rum, homemade applesauce, vanilla syrup, lemon juice, bitters

C L A S S I C

OLD FASHIONED	13
Bulleit Bourbon Rye, Angostura Bitters, Zuckerwürfel <i>Bulleit Bourbon Rye, angostura bitters, sugar cubes</i>	
NEGRONI	13
Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula Carpano <i>Tanqueray gin, Campari, Antica Formula Carpano</i>	
MANHATTAN	13
Bulleit Bourbon, Antica Formula Carpano, Angostura Bitters <i>Bulleit Bourbon., Antica Formula Carpano, Angostura Bitters</i>	
MAI TAI	13
Jamaika rum, Pineapple Rum, Aprikot Brandy Mandelsirup, Frischer Limettensaft, Ananassaft <i>Jamaican Rum, Pineapple rum, Apricot Brandy almond syrup, fresh lime juice, pineapple juice</i>	
AVIATON	12
Tanqueray Gin, Maraschino, Crème de Violette, Zitronensaft <i>Tanqueray gin, maraschino, creme de violette, lemon juice</i>	
PISCO SOUR	12
Pisco, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Bitters <i>Pisco, lemon juice, sugar syrup, egg whites, bitters</i>	
SINGAPORE SLING	12
Tanqueray Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Grenadine, Ananassaft, DOM Benedictine, Angostura Bitters <i>Tanqueray Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Grenadine, Pineapple Juice, DOM Benedictine, Angostura bitters</i>	

LEMON DROP	12
Ketel One Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Zuckersirup, Lemon bitters <i>Ketel One Vodka, Cointreau, lemon juice, sugar syrup, lemon bitters</i>	
THE LAST WORD	12
Tanqueray Gin, Chartreuse grün, Maraschino Likör, Limettensaft <i>Tanqueray gin, Chartreuse green, maraschino liqueur, lime juice</i>	
CLOVER CLUB	12
Tanqueray Gin, Chambord; Zitronensaft, Eiweiss <i>Tanqueray Gin, Chambord; lemon juice, egg white</i>	
BLOOD AND SAND	12
Ballantine's, Sweet Vermouth, Cherry Heering, Orangensaft <i>Ballantine's, Sweet Vermouth, Cherry Heering, orange juice</i>	
WHITE LADY	12
Tanqueray Gin, Triple Sec, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss <i>Tanqueray gin, Triple Sec, lemon juice, sugar syrup, egg white</i>	
M A R T I N I S	
DRY MARTINI	12
Tanqueray N°10, Noilly Prat, Olive oder Zitronenzeste <i>Tanqueray N ° 10, Noilly Prat, olive or lemon zest</i>	
COSMOPOLITAN	12
Ketel One Vodka, Cointreau, Limettensaft, Cranberrysaft <i>Ketel One Vodka, Cointreau, lime juice, cranberry juice</i>	
MARGARITHA	12
El Jimador Tequila, Triple Sec, Frischer Limettensaft <i>El Jimador Tequila, Triple Sec, lime juice</i>	

S M O K E Y ` S

ROB ROY SMOKEY	12
Ballantines, Martini Rosso, Angostura Bitters, Rauch <i>Ballantines, Martini Rosso, Angostura bitters, smoke</i>	
BIRNE SOUR	14
Williams Birne, Brandy, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss, Rauch <i>Williams pear, brandy, lemon juice, sugar syrup, egg white, smoke</i>	
NEGRONI	14
Tanqueray Gin, Campari, Antica Formula Carpano, Rauch <i>Tanqueray gin, Campari, Antica Formula Carpano, smoke</i>	
SKYE AND SEA	14
Talisker Skye, Apfelbrand, Limoncello, Rauch <i>Talisker Skye, apple brandy, Limoncello, smoke</i>	

Mit einer "smoking gun" wird der Rauch entwickelt. Hier werden allerlei Rauchgut, verschiedene Holzspäne oder getrocknete Blüten verbrannt. Der Rauch wird in ein Gefäß eingeleitet in welchem der fertig gerührte oder geschüttelte Drink anschließend, kurz geschwenkt wird. Zuletzt wird der Cocktail in das Gästeglas gefüllt.

Unsere Cocktails werden mit unseren hausgemachten Bitters zubereitet.

V I R G I N S

- ARABIC LEMONADE 9
Sprite, frische Minze, weißer Zucker, Limettensaft
sprite, fresh mint, white sugar, lime juice
- SAM´S LOVE 9
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Erdbeerpüree
orange juice, pineapple juice, lemon juice, strawberry puree
- SOMMERLOVE 9
Vanille-Rosmarinsirup; Zitronensaft; Apfelsaft; Mineralwasser
vanilla rosemary syrup; lemon juice; apple juice; mineral water
- TROPICALIA 9
Maracujasaft, Mangosirup, Ananassaft, Limettensaft, Thymiansirup
passion fruit juice, mango syrup, pineapple juice, lime juice, thyme syrup

L O N G S

- MOSCOW MULE 12
Ketel One Vodka, Ginger beer, Gurke
Ketel One Vodka, ginger beer, cucumber
- MEXICAN LEMONADE 12
El Jimador Anejo, Bitter Lemon, Chili-Orange Syrup
El Jimador Anejo, bitter lemon, chilli Orange Syrup
- LONDONBUCK 12
Tanqueray Gin, Zitronensaft, Ginger beer
Tanqueray gin, lemon juice, ginger beer
- DARK AND STORMY 12
Gosling Black Seal, Ginger beer, Limette
Gosling Black Seal, ginger beer, lime

SINGLE MALTS (4 cl)

CRAGGANMORE, SPEYSIDE	13,5
Blumige Note, etwas Würze und leicht rauchig, 12 Jahre <i>floral note, slightly spicy and slightly smoky, 12 years</i>	
TALISKER, SKYE	14,5
Rauchig, süß und vollmundig, 10 Jahre <i>smoky, sweet and full-bodied, 10 years</i>	
DALWHINNIE, HIGHLANDS	14,5
Sehr aromatisch, trocken und leicht erdig, 15 Jahre <i>very fragrant, dry and slightly earthy, 15 years</i>	
OBAN, HIGHLANDS	14,5
Erdig, malzig und fruchtig, 14 Jahre <i>earthy, malty and fruity, 14 years</i>	
LAPHROAIG, ISLAY	15
Vollmundig, erdig, Seegras, Salz und etwas Süße, 10 Jahre <i>full-bodied, earthy, seagrass, salt and some sweetness, 10 years</i>	
ABERLOUR A´BUNADH, SPEYSIDE MALT	16
Sherry, Zimt, süßliche Note von Birne <i>sherry, cinnamon, sweetish note of pear</i>	
MACALLAN SIENNA, SPEYSIDE	16,5
Feige, Orange, Vanillernote, etwas Eiche, 10 Jahre <i>Fig, orange, vanilla, some oak, 10 years</i>	
NIKKA PURE MALT WHITE	19,5
Nikka Japan, torfig, salzig, exotische Früchte, Honig <i>Nikka Japan, peaty, salty, exotic fruits, honey</i>	

B O U R B O N (4cl)

MAKER´S MARK	12
BULLEIT	12
BULLEIT RYE	14
BULLEIT 10	15
WOODFORD RESERVE	14
KNOB CREEK	18
BASIL HAYDEN´S	18

I R I S H / B L E N D E D S C O T C H (4cl)

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	30
CHIVAS REGAL, 12 YEARS	12
JOHN JAMESON	11
BUSHMILLS MALT	12

W O D K A (4cl)

KETEL ONE	10
STOLICHNAYA ELIT	12
GREY GOOSE	12
TITO´S	13
BELVEDERE	14
BELUGA	15

R U M (4cl)

PLANTATION ORIGINAL DARK	10
HAVANA 7	12
DON PAPA	14
BOTUCAL RESERVA 12	15
PYRAT XO RESERVE	16
ZACAPA CENTENARIO, 23	16
PLANTATION 20 TH ANNIVERSARY	17

G I N (4cl)

BOMBAY SAPPHIRE (ENGLAND)	10
HENDRICK´S (SCOTLAND)	12
LONDON N°1 (ENGLAND)	12
FEEL! GIN (MÜNCHEN)	12
BEEFEATER 24 (ENGLAND)	12
GIN MARE (SPANIEN)	12
SIEGFRIED RHEINLAND (PFALZ)	12
BERLINERBRANDSTIFTER (BERLIN)	12
CITADELLE (FRANKREICH)	12
MONKEY 47 (SCHWARZWALD)	14
BOBBY´S (HOLLAND)	14

T E Q U I L A (4cl)

El Jimador Blanco	8
El Jimador Anejo	9

MIX IT YOUR WAY

WÄHLEN SIE EIN SOFTGETRÄNK ODER SAFT NACH IHRER WAHL

ADD YOUR FAVOURITE SOFT DRINK OR JUICE

B R A N D Y / C O G N A C /

O B S T B R Ä N D E (4cl)

HENNESSY X.O.	26
REMY MARTIN V.S.O.P.	12
BAS ARMAGNAC X.O. 10 YEARS	23
CALVADOS GILBERT X.O.	21
GRAPPA NONINO TRADIZIONE VUISINAR	13,5
NONINO GRAPPA RISERVA	13,5
NONINO GRAPPA LO CHARDONNAY BARRIQUE	13

O F F E N E W E I S S W E I N E 0,2L

2016 WEISSER BURGUNDER "THE LEGACY"	6.5
Kabinett trocken Dr. Koehler Rheinhessen	
2016 URGESTEIN RIESLING	9
Kabinett trocken Weingut J. Spreitzer Rheingau	
2016 SAUVIGNON BLANC „GRENZENLOS“	12
Weingut Tement Kamptal Österreich	
2015 CHARDONNAY „SW“	15
Weingut Martin Wassmer Baden	

O F F E N E R O S E W E I N E 0,2L

2016 HESSISCHE STAATSWEINGÜTER	9
Spätburgunder Kloster Eberbach Hessische Bergstrasse	

O F F E N E R O T W E I N E 0,2L

2016 HAND IN HAND	12
Spätburgunder trocken Weingut Meyer Näckel & Klumpp Baden	
2014 CHATEAU CASTERA	14
Merlot Cab. Franc Cab. Sauvignon Médoc Bordeaux Frankreich	
2012 PAGUS	12
Sangiovese, Merlot Tenuta Poggio al Tesoro Bolgheri Toscana Italien	
2013 HALCON REAL	10
Tempranillo Finca Museum Cigales Spanien	

COX ORANGE (0,2L) 6.5

Dieser leicht herbe Apfelwein ist mit seinen feinen Aromen und um dem aussortierten Spiel von Zucker und Säure ein echter Genuss.

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

TAITTINGER BRUT (0,1L)	14
TAITTINGER BRUT (0,75L)	80
TAITTINGER BRUT ROSÉ (0,1L)	16
TAITTINGER BRUT ROSÉ (0,75L)	90
PROSECCO LIVE BRUNE S EXTRA DRY (0,1L)	8
PROSECCO LIVE BRUNE S EXTRA DRY (0,75L)	45
FEINSTER APFELSCHAUMWEIN BRUT (0,75)	35

F A S S B I E R

BECK´S (0,3L)	4,5
BECK´S (0,5L)	5,9
SCHMUCKER KELLERBIER (0,3L)	4,5
SCHMUCKER KELLERBIER (0,5L)	5,9

F L A S C H E N B I E R

FRANZISKANER WEIZENBIER HELL (0,5L)	5,9
SCHMUCKER ROSE´BOCK (0,5L)	5,9
SCHMUCKER MÄRZEN (0,5L)	5,9
SCHMUCKER SCHWARZBIER (0,5L)	5,9
SCHMUCKER ÖDENWALDER HELL (0,5L)	5,9
YOK YOK (0,33L)	4,5
FRANZISKANER ALKOHOLFREIES BIER (0,5L)	5,9
BECK´S ALKOHOLFREIES BIER (0,3L)	4,5

S O F T G E T R Ä N K E

FEVER-TREE PREMIUM LEMON TONIC ⁵ (0,2L)	5
FEVER-TREE PREMIUM INDIAN TONIC WATER (0,2L)	5
FEVER-TREE PREMIUM GINGER ALE ³ (0,2L)	5
FEVER-TREE PREMIUM GINGER BEER (0,2L)	5
RED BULL ⁶ (0,2L)	5.5

S Ä F T E

APFELSAFTSCHORLE, MARACUJASAFTSCHORLE (0,2L)	4
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT (0,2L)	6

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

TASSE KAFFEE ²	3,3
ESPRESSO ²	2,5
DOPPELTER ESPRESSO ²	3,9
LATTE MACCHIATO ^{1,2}	3,9
CAPPUCCINO ^{1,2}	3,9
MILCHKAFFEE ^{1,2}	3,9
IRISH COFFEE ^{1,2}	12,5

INHALTSSTOFFE / *INGREDIENTS*

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

P E T I T P L A T E S

PIMIENTOS DE PADRON MIT MEERSALZ <i>PIMINTOS DE PADRON WITH SEA SALT</i>	5
FRISCHE KALAMATA OLIVEN <i>FRESH KALAMATA OLIVE</i>	4
WARME PAPRIKA-SALBEI BRUSCHETTA ^{A,C,G,J,K} <i>WARM PEPPERS-SALBEI BRUSCHETTA</i>	5
GEBACKENE OLIVEN ^{A,C,G,H,L} <i>BAKED OLIVES</i>	6
MAISBÄLLCHEN MIT SALSALSA VERDE ^{A,C,G,K} <i>BAKED SWEET CORN BALLS WITH SALSALSA VERDE</i>	5
KARTOFFEL DIPPERS MIT TRÜFFELMAYONNAISE <i>POTATO DIPPERS WITH TRUFFLE MAYONNAISE</i>	7

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 ^{I;J;L;} BEEF SAUSAGE AND POTATO SALAD	8
FRANKFURTER TRIO ^{A;C;G;I;J;L} GRÜNE SOÛSE MIT EGG / MINI FRANKFURTER WÜRSTCHEN UND HANDKÄSE GREEN SAUCE WITH EGG / MINI FRANKFURTER SAUSAGE AND CHESSE	8

V I T A M I N B A R

THE LEGACY SALAT 10

Blattsalate mit roten Trauben | Sonnenblumenkerne | frischen Sprossen
leaves salad with red grapes | sunflower seeds | fresh sprouts

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

Pouardenstreifen *chicken stripes* 4

Riesengarnelen *king prawns* 9

B U R G E R

PULLED PORK BURGER 15

Rotkraut | Schmorzwiebeln | Wildkräuter | Farmersalat
red cabbage / stewed onions / wild herbs / farmer salad

THE LEGACY BURGER 14

180g Rindfleisch | Barbecue auce | Bacon | Farmersalat ^{A;C;D;F;G;H;I;J;K;L}
180g juicy beef | barbecue sauce | crispy bacon | farmer salad

AVOCADO BURGER 15

180g saftiges Rindfleisch | Mayonnaise | Strauchtomaten | Wildkräutern
Farmersalat ^{A;C;F;G;H;I;J;K;L}

180g juicy beef | mayonnaise | vine tomatoes wild herbs | farmer's salad

BOHNEN-KAROTTEN BURGER (VEGAN) 14

BEANS CARROTS BURGERS

Guacamole | Sprossen | Tomate | Mango-Relish

Guacamole | sprouts | tomato | mango relish

S A N D W I C H

AVOCADO SANDWICH ^{A;C;G;J;;I;K;M}

8

Vollkorntoast | Tomate | Radieschen | Farmersalat

Whole wheat toast | tomato | radish | farmer's salad

CLUBSANDWICH

15

gebratene Hähnchenbrust | knuspriger Bacon | Farmersalat ^{A;C;F;G;I;J;K;L}

fried chicken breast | crispy bacon | farmer salad

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien.

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.

Please inform us about possible food allergies.

Our dishes may contain traces of nuts and sesame.

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt.

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*