

THE  
LEGACY

BAR

## **SPARKLING COCKTAILS**

### **OLD CUBAN**

brauner Rum | Limettensaft | Zuckersirup | Angostura | Champagner

14

### **BELLINI**

Weißes Pfirsichpüree | Prosecco

14

### **EVERGREEN FIZZ**

Gin | grüne Chartreuse | Holunderblütensirup | frischer Limettensaft | Prosecco

14

### **SUMMER AFTER DARK**

Tequila | Maraschino | grüne Chartreuse | frischer Limettensaft | Prosecco

14

### **VIRGIN HUGO**

Holunderblütensirup | alkoholfreier Sekt | Soda | Limette | Minze

9

### **SUMMERBREEZE**

Ingwer | Rosmarin | Zitronensaft | Grenadine | Ananas | Ginger Beer

9

## **LEGACY COCKTAILS**

### **CHOCO COLADA**

Gosling Black Seal Crème de Cacao brown | Ananassaft | Kakao | Coco Tara

12

### **MAI TAI VON 1944**

Jamaika Rum (Wray & Nephew) | Curaçao Orange  
Mandelsirup | Zuckersirup | frischer Limettensaft

12

### **KONTIKI VON 1998**

Malibu | BOLS Redorange Likör | Ananassaft | frischer Zitronensaft

12

### **SINGAPORE SLING VON 1936**

Gin | Cherry Brandy | Cointreau | Grenadine | Ananassaft  
Benedictine | Angostura

12

### **HURRICANE**

Weißer Rum | dunkler Rum | frischer Zitronensaft | Ananassaft  
Maracujasirup | Grenadine

12

### **LEGACY SURPRISE**

Punch cocktail | für zwei von euch

20

## CLASSICS

### GIMLET

Wodka oder Gin | frischer Limettensaft | Rose's Lime Juice

12

### NEGRONI

Gin | Campari | Martini Rosso

12

### MANHATTAN

Seagrens VO. | Martini Rosso | Angostura

12

## MARTINIS

### DRY MARTINI

Gin | Noilly Prat | Olive oder Zitronenzeste

12

### VESPER

Gin | Wodka | Lillet Blanc

12

### COSMOPOLITAN

Wodka | Cointreau | Limettensaft | Cranberrysaft

12

### MARGARITHA

Tequila | Curaçao weiß | frischer Limettensaft

12

...und selbstverständlich alle Martini- Variationen nach Wunsch

## AHMETS SMOKEYS

### ROB ROY SMOKEY

Scotch | Martini Rosso | Angostura | Rauch

13

### MAKER'S SOUR SMOKEY

Maker's Mark Zitronensaft | Zuckersirup | Rauch

13

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 dem der fertig gerührte oder geschüttelte Drink kurz geschwenkt und abschließend ins Gästeglas gegeben wird. Unsere Cocktails werden mit unseren hausgemachten Bitters zubereitet.

## **VIRGINS**

### **ARABIC LEMONADE**

12

Sprite | frische Minze | weißer Zucker | frischer Limettensaft

### **SAM´S LOVE**

9

Orangensaft | Ananassaft | frischer Zitronensaft | Erdbeerpüree

### **WAGNERS SINFONIE**

9

Gurke | Erdbeere | Limette | Basilikum | Orange  
Ginger Beer | Erdbeerpüree | Mineralwasser

### **WOLFGANGS SPEZIAL**

9

Grapefruit | Limette | Zitrone | Gurke | Minze  
Ginger Beer | Erdbeerpüree | Mineralwasser

## **LONGS**

### **GIN BASIL**

12

Gin | Basilikum | frischer Limettensaft | Zuckersirup

### **BLUEBERRY GIN "Feel!"**

12

Blaubeeren | Fever Tree Tonic Water

### **ROSEMARY GIN**

12

Gin Mare Gin | Rosmarin | Fever Tree Tonic Water

### **LONDONBUCK**

12

Gin | Zitronensaft | Ginger Beer

### **DARK AND STORMY**

12

Gosling Black Seal | Ginger Beer | Limetten

### **STEFFENS SMOKEY**

12

Waldhimbeergeist | Zitronensaft | Zuckersirup | Eiweiß

## STEFFENS GIN IDENTITY

### LONDON CALLING

Gin | Holundersirup | Limettensaft | Basilikum | weiÙe Trauben

12

### THYMIAN FLAVOUR

Gin | Cointreau | Zuckersirup | Thymian | Maracujasaft | Ginger Ale

12

### PETERSILI GIN7 SOUR

Gin Sieben (Frankfurter Gin) | Zuckersirup | Limettensaft | EiweiÙ | Petersilie

12

### WONDERFUL

Gin | brauner Zucker | Limetten | Cranberrysaft | Minze

12

### „GINGER SPICE“

Gin | Cachaca | Mandelsirup | Limettensaft | Maracujasaft | Ingwer

12

### STEFFENS SMOKEY

Waldhimbeergeist | Zitronensaft | Zuckersirup | EiweiÙ

12

## FIREWATER | MALTS

### CRAGGANMORE (4cl)

blumige Note | etwas Würze | leicht rauchig | 12 Jahre

13.5

### MACALLAN SIENNA, SPEYSIDE (4cl)

Feige | Orange | Vanillernote | etwas Eiche | 10 Jahre

16.5

### ABERLOUR A´BUNADH, SPEYSIDE MALT (4cl)

Sherry | Zimt | süÙliche Note von Birne

16

### TALISKER, SKYE (4cl)

rauchig | süÙ | vollmundig | 10 Jahre

14.5

### DALWHINNIE, HIGHLANDS (4cl)

sehr aromatisch | trocken | leicht erdig | 15 Jahre

14.5

### GLENLIVET FOUNDERS RESERVE (4cl)

Zitrusfrüchte | süÙe Orange

14.5

### OBAN, HIGHLANDS (4cl)

erdig | malzig | fruchtig | 14 Jahre

14.5

## **FIREWATER | MALTS**

**LAGAVULLIN, ISLAY (4cl)** 16  
typisch Islay | erdig | salzig | etwas Sherry | 16 Jahre

**LAPHROAIG, ISLAY (4cl)** 15  
vollmundig | erdig | Seegras | Salz | etwas Süße | 10 Jahre

**NIKKA PURE MALT WHITE (4cl)** 19.5  
Nikka Japan | torfig | salzig | exotische Früchte | Honig

## **SCOTCH | IRISH | AMERICAN**

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL (4cl) 12

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL (4cl) 30

CHIVAS REGAL, 12 YEARS (4cl) 12

JOHN JAMESON (4cl) 11

BUSHMILLS MALT (4cl) 12

JACK DANIEL´S (4cl) 11

MAKER´S MARK (4cl) 12

BULLEIT (4cl) 12

## **WODKA**

GREY GOOSE (4cl) 12

MOSCOVSKAYA CHRISTAL (4cl) 10

STOLICHNAYA ELIT (4cl) 12

ABSOLUT (4cl) 10

## **RUM**

DICTADOR 20 JAHRE ESTABLISHED 1913 (4cl) 21

ZACAPA CENTENARIO, 23 YEARS (4cl) 16

BOTUCAL (4cl) 15

HAVANA 7 JAHRE (4cl) 12

## **SPIRITUOSEN**

SAUZA TEQUILA SILBER ODER GOLD 8

BERENTZEN APFELKORN 8

JÄGERMEISTER 8

## GIN

HENDRICK´S (4cl)	12
BOMBAY SAPHIRE (4cl)	10
MONKEY (4cl)	14
FEEL! GIN (4cl)	12
BEEFEATER 24 (4cl)	12
GIN MARE (4cl)	12
GIN 7 (FRANKFURTER GIN (4cl)	14

Alle Spirituosen sind inklusive einem Softgetränk Ihrer Wahl

## BRANDY | COGNAC | ARMANGNAC | OBSTBRÄNDE (4cl)

HENNESSY X.O.	26
REMY MARTIN V.S.O.P.	12
BAS ARMAGNAC X.O.10 YEARS	23
CALVADOS GILBERT X.O.	21
NONINO GRAPPA RISERVA	13.5

## OFFENE WEISSWEINE 0,2l

**2015 WEISSER BURGUNDER "PFANDTURM"** 6.5

Kabinett | trocken | Dr. Köhler | Rheinhessen

### 2015 URGESTEIN RIESLING

8

Kabinett | trocken | Weingut J. Spreitzer | Rheingau

### 2015 SAUVIGNON BLANC "GRENZENLOS"

12

Weingut Tement | Kamptal | Österreich

### 2015 CHARDONNAY "SW"

15

Weingut Martin Wassmer | Baden

## OFFENER ROSEWEIN 0,2l

**2015 "HESSISCHER STAATSWEINGÜTER"** 7

Spätburgunder | Kloster Eberbach | Rheingau

## **OFFENE ROTWEINE 0,2l**

### **2015 HAND IN HAND**

Spätburgunder | trocken | Weingut Meyer Näckel & Klumpp | Baden

12

### **2013 CHÂTEAU CASTERA**

Merlot | Cabernet Franc | Cab. Sauvignon | Médoc | Bordeaux

14

### **2010 PAGUS**

Sangiovese | Merlot | Tenuta San Polo | Bolgheri | Toscana

12

### **2013 HALCON REAL**

Tempranillo | Finca Museum | Cigales | Spanien

8

## **SORTENREINER APFELWEIN 0,2l**

### **COX ORANGE**

Kellerei Nöll | Griesheim | Frankfurt

6.5

## **CHAMPAGNER**

Taittinger Brut (0,1l)

12

Taittinger Brut (0,75l)

80

Taittinger Brut Rosé (0,1l)

14

Taittinger Brut Rosé (0,75l)

90

Piper Heidsieck (0,75l)

90

Veuve Clicquot (0,75l)

92

Laurent Perrier Rosé (0,75l)

135

Laurent Perrier Grand Siècle (0,75l)

285

Dom Perignon (0,75l)

265

Roederer Cristal (0,75l)

300

Krug Grand Cuvée (0,75l)

300

## **PROSECCO & SCHAUMWEIN**

Prosecco Live Brune S Extra Dry (0,1l)

8

Prosecco Live Brune S Extra Dry (0,75l)

45

Kellerei Nöll Apfelschaumwein (0,1l)

5

Kellerei Nöll Apfelschaumwein (0,75l)

35



## **BIER**

### **BIER VOM FASS**

Beck's (0,3l)	4.5
Beck's (0,5l)	5.9
Schmucker Kellerbier (0,3l)	4.5
Schmucker Kellerbier (0,5l)	5.9

### **FLASCHENBIER**

Franziskaner Weizenbier hell (0,5l)	5.9
Schmucker Rosé Bock (0,5l)	5.9
Black Nizza Motor Øl (0,33l)	4.5
BBQ Dark Ale (0,33l)	4.5
YOK YOK (0,33l)	4.5
Franziskaner alkoholfreies Bier (0,5l)	5.9
Beck's alkoholfreies Bier (0,3l)	4.5

## **SOFTGETRÄNKE 0,2l**

Fever Tree Premium Bitter Lemon <sup>5</sup>	5
Fever Tree Premium Tonic Water	5
Fever Tree Premium Ginger Ale <sup>3</sup>	5
Fever Tree Premium Ginger Beer <sup>3</sup>	5
Red Bull <sup>6</sup>	5.5

## **MINERALWASSER**

<b>BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE</b>	0,2l	3.5
STILL	0,75l	7.5
<b>BAD CAMBERGER TAUNUSQUELLE</b>	0,2l	3.5
MEDIUM	0,75l	7.5

## **SÄFTE 0,4l**

Apfelsaftschorle	5
Maracujasaftschorle	5
Frisch gepresster Orangensaft	6

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee <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 <sup>1,2</sup>	3.9
Irish Coffee <sup>1,2</sup>	12.5

INHALTSSTOFFE: 1 Laktose | 2 Koffein | 3 Farbstoff | 4 Antioxidationsmittel  
5 Chinin | 6 Taurin | 7 Phenylalan

## BAR MENU

### HUNGRIG...?

PIMIENTOS DE PADRON MIT MEERSALZ	5
FRISCHE KALAMATA OLIVEN	4
WARME PAPRIKA-SALBEI-BRUSCHETTA	5
GEBACKENE OLIVEN	6
MAISBÄLLCHEN MIT SALSA VERDE	5
KARTOFFEL-DIPPERS MIT TRÜFFELMAYONNAISE	7

<b>FRANKFURTER RINDSWURST</b> <sup>9,10</sup>	8
Kartoffelsalat	

<b>FRANKFURTER TRIO</b> <sup>1,3,7,10,12</sup>	8
Grie Soß mit Ei   Mini Frankfurter   Handkäs	

<b>THE LEGACY SALAT</b> <sup>8</sup>	10
Blattsalat   rote Trauben   Sonnenblumenkerne   Sprossen	

<b>CAESAR SALAT</b> <sup>1,3,7,8,10</sup>	10
Romanasalat   Olivenöl-Sardellen-Dressing   Parmesan   Croûtons	

### ON TOP:

- Poulardenstreifen	4
- fünf Riesengarnelen <sup>2</sup>	9

## BURGER

**PULLED PORK BURGER** <sup>1, 3, 7, 8, 10, 11</sup> 15  
Rotkraut | Schmorzwiebel | Wildkräuter | Farmersalat

**THE LEGACY BURGER** <sup>1, 3, 7, 8, 10, 11, 12</sup> 14  
180g Rindfleisch | Barbecue-Sauce | Bacon | Farmersalat

**AVOCADO BURGER** <sup>1, 3, 7, 8, 10, 11</sup> 15  
180g Rindfleisch | Avocado | Strauchtomaten | Wildkräuter | Farmersalat

**BOHNEN-KAROTTEN BURGER (VEGAN)** 15  
Guacamole | Sprossen | Tomate | Mango-Relish

## SANDWICH

**AVOCADO SANDWICH** <sup>1, 3, 7, 8, 10, 11</sup> 8  
Vollkorntoast | Tomate | Radieschen | Farmersalat

**CLUB SANDWICH** <sup>1, 3, 7, 10, 11</sup> 15  
Hähnchenbrust | Speck | Farmersalat

Bitte informieren Sie uns rechtzeitig über eventuelle Lebensmittelallergien. Gerne werden wir Sie bei der Wahl Ihrer Speisen beraten. Alle Preise in € inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

1 Gluten | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Sojabohnen | 7 Laktose/  
Milch

8 Schalenfrüchte Nüsse | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesamsamen | 12 Schwefeldioxid  
und Sulphite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere