

# FOOD

## SOUPS - SUPPEN

**Tom Kha Kai** - Thailändische Kokossuppe mit Hühnerfleisch

**Rindsuppe mit Fritatten oder Leberknödel** ACGL

**Cremesuppe der Woche** mit Saisonalem Gemüse

## STARTERS - VORSPEISEN

**Tempura Mix**

Crispy Gemüse im Tempuramantel und zweierlei Saucen zum Dippen

**Sea Balls** ABDFH

Frittierte Fishbällchen mit Quinoa und einem Hauch Asia serviert mit Wasabi Creme

**Glasnudelsalat mit geräuchertem Tofu und Grammeln** 

(vegetarisch und vegan möglich) EFNOP

**Red Hot Chili Poppers** ACMOP

Mit Käsecreme gefüllte Chillischoten mit Sweet Chillisauce und feiner Garnitur

**Mozzarella Stix** ACGMOP

Gebackene Mozarellasticks mit Kräuter-Knoblauch Dip und feiner Garnitur

# MAINS - HAUPTSPEISEN

## STEAKS, RIBS & WINGS

### MIX AND PICK YOUR WINNER

Wähle zu deinen Wings, Ribs oder Steak deine Beilagen und deine Saucen

**MAKE IT UNIQUE!**

**Wir servieren zu allen Ribs, Wings und Steaks unser  
ofenfrisches Knoblauchbrot**

## RIBS

**Ribs „Legendero“** AGLMOP

Saftig, zarte Schweinerippen in würziger Marinade mit Ahornsirup glasiert

**Ribs „Farmerstyle“** GLMOP

Rustikal gewürzte Schweinerippchen mit Knoblauch und Speck

### **Naked Ribs**

Unsere butterweichen Rippchen pur und unverfälscht – hierzu empfehlen wir eine unserer warmen Saucen

## WINGS

**Buffalo (scharf) oder Verginia (mild) Chicken Wings** AGLMOP

Mild oder scharf gewürzte Hühnerflügel

Der sensationelle Klassiker



# STEAKS

Ladys Cut  
180g

Gentelmens Cut  
250g

**Tenderloin Steak (Filet)**

**Striploin Steak (Beiried)**

**Rib Eye Steak (Dry Aged 300g)**

## Garstufen

**Medium Rare** mittelroh- kurzgebraten, im Kern noch roh

**Medium** halb-durch -im Kern noch roh, am Rand schon etwas durch

**Well** fast durch- im Kern zartrosa bei klarem Fleischsaft

Lieber Gast! Die Garstufe Ihres Steaks bestimmt nicht nur die Farbe und der Saftgehalt Ihres Fleischstückes, sondern auch die sogenannte Kerntemperatur.

**Medium Rare** ca. 43 °C

**Medium** 51 °C

**Well** 58 °C

## BEILAGEN ZUR WAHL

**Steak House Pommes**

**Süßkartoffelpommes**

**Baked Potato** mit Ranch Sauce

**Würzige Dollar Chips**

**Creolisches Gemüse**

**Butterreis**

**Grüne Bohnen mit Speck**

**Onion Rings**

**Gemischter Salat**

**Krautsalat**

**Kartoffelsalat**

**Cole Slaw**

**Chili - Mais Bohnen**

**Curry-Mangoreis**

**Röstgemüse**

## SAUCEN

### KALT

**Firecracker Sauce** (Chilli-BBQ)

**Ranch Sauce** (Kräuter Knoblauch)

**American Cream** (Cocktail)

**Wasabi Cream**

**Sweet Chili**

### WARM

**Klassische Pfeffersauce**

**Kentucky Whiskysauce**

**Limetten - Knoblauchsauce**

**Salsa Sauce**

**Hagebutten - Chillisauce**

# BURGER

Alle unsere Burger sind handgemacht und aus 100% Rindfleisch (150g)

**Option Double - Mach deinen Burger zum Double Burger!**

**Patty 150g**

**Angus 180g**

## **Hamburger** AEGMOP

mit Essiggurken, Tomate, Salat und unserer LEGENDERO Spezialburgersauce

## **Cheeseburger** AEGMOP

mit Käse, Essiggurken, Tomate, Salat, LEGENDERO Spezialburgersauce

## **Bacon Cheeseburger** AEGMOP

Mit Speck, Käse, Essiggurken, Tomate, Salat, LEGENDERO Spezialburgersauce

## **Mexicanburger** AEGMOP

Mit Jalapenjos, Paprika, Zwiebel, Tomate, Salat, Salsa Sauce

## **Veggie Burger** AEGMOP

Gemüselaibchen mit Paprika, Zwiebel, Tomate, Salat, Ranch Sauce

## **Angus Burger (180g)** AEGMOP

Patty aus 100% Angusrindfleisch mit Zwiebel, Paprika, Tomate, Wildsalat und Firecracker Sauce im Briochebun serviert

## BEILAGEN ZUR WAHL

**Steak House Pommes**

**Süßkartoffelpommes**

**Würzige Dollar Chips**

**Onion Rings**

**Kl. Gemischter Salat**

**Kl. Krautsalat**

**Kl. Kartoffelsalat**

**Kl. Coleslaw**

## DIPS

**Firecracker Sauce** (Chilli-BBQ)

**Ranch Sauce** (Kräuter Knoblauch)

**American Cream** (Cocktail)

**Wasabi Cream**

**Sweet Chili**

# SALADS

## **Hipster Ass** CHLMNOP

Blattsalatmix - Kartoffelsalat - frische sprossen - Croutons – Spiegelei - Kernöl

## **Fruity Lucy** CHLMNOP

Blattsalatmix – Avocado – Tomaten – Mango – Granatapfelkerne – Gurken – Cashews -  
Hausdressing

## **Roger Rabbits Classic**

Bunte Salatschüssel mit einer Variation an gemischten Salaten

## CHOOSE YOUR TOPPING

**Gegrillte Hühnerbruststreifen**

**Gegrillte Black Tiger Prawns** (8/12) (4 Stk)

**Gegrillte Streifen vom Filetsteak**

**Gebratener RäucherTofu fein mariniert** 

**Ofenfrisches Knoblauchbrot**

### **Dressings:**

**Legendero Hausdressing**

**Joghurt Dressing**


**Balsamico-Honig-Dressing**

**Parmesan Dressing**

**Portion Kernöl**

# THIS & THAT

## **Noodels** AGHNOP

mit Gemüse   
und Hühnerfleisch

## **Baked Potato Bud Spencer** ALMOP

Feine Ofenkartoffel mit Chili-Mais-Bohnen und Käse gratiniert – Der haut rein!  
(vegetarisch und vegan möglich)

## **Agnus Toast** AGMOP

Saftig gegrillte Hühnerbrust auf Toast mit Cocktailsauce und Spiegelei

## **Garis Toast** ACGMOP

Saftig gegrillter Schweinsrücken auf Toast mit Cocktailsauce und Spiegelei

## **Imagine Dragon - Zander! Feel the Zander!** BDLOPR

Kross gebratenes Zanderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter, kreolisches Gemüse und Baked Potato

## **Fishermen's Friends** BDMOP

6 Stk. Riesengarnelen (8/12) in Olivenöl gebraten auf Curry Mangoreisspiegel und Sweet Chili Dip

# SWEETS - DESSERTS

## **Legendero Creme Brulee** CGNOP

Cocos – Zitronengrass-Creme Brulée mit marinierten Früchten

## **Southern Belle** CGOP

Schoko-Parfait mit einem Hauch Southern Comfort und Chili an Mango-Ananas-Chutney

## **Lady Liberty** ACGOP

Original New York Cheesecake. So zart und cremig, da freut sich sogar die Freiheitsstatue

# LITTLE SINS – KLEINE SUENDEN

**Donut mit Zimt-Puderzucker**

**Donut mit Schokosauce**

**Donut mit Waldbeersauce**

**Donut mit Mango-Marillesauce**

**Double Choc Muffin**

## **Allergenkennzeichnung gem. Lebensmittelverordnung**

<b>Glutenhaltiges Getreide</b>	A	<b>Schalenfrüchte</b>	H
<b>Krebstiere</b>	B	<b>Sellerie</b>	L
<b>Ei</b>	C	<b>Senf</b>	M
<b>Fisch</b>	D	<b>Sesam</b>	N
<b>Erdnuss</b>	E	<b>Sulfiede</b>	O
<b>Soja</b>	F	<b>Lupinen</b>	P
<b>Milch und Laktose</b>	G	<b>Weichtiere</b>	R