

# STARTERS

## Süßkartoffel Hokkaido Süppchen

*Feines winterlich-würziges Samtsüppchen mit Maronenbröseln und Blätterteighaube*

*~Nur Blätterteig enthält Gluten & Frei von Soja~*

als Vorspeise **6,80**

als Hauptgang **10,60**

## Avocado & Grilled Corn

*Halbe „Hass“ Avocado gefüllt mit fruchtiger Salsa Fresca,  
serviert mit gegrilltem Maiskolben, würzigem Harissa-Hummus und Dinkel-Ciabatta*

*~Nur Ciabatta enthält Gluten – Frei von Soja~*

als Vorspeise **8,60**

als Hauptgang **11,20**

## Sauerkraut-Kartoffelquiche

*Herzhafte Eagle Spezialität aus Sauerkraut, Kartoffeln, Zwiebeln und Cashew-Schmand, serviert mit  
Winter-Salat, gerösteten Walnüssen und Cranberry-Birnen-Dressing*

*~Enthält Gluten.– Frei von Soja ~*

als Vorspeise **8,90**

als Hauptgang **12,10**

Hast Du eine Nahrungsmittel-Allergie?

Bitte sei informiert, dass wir nicht dafür garantieren können, dass keine Spuren von Allergenen in unseren Speisen und Getränken vorhanden sind.  
Bitte sprich unser Servicepersonal an, bevor Du bestellst und Du bekommst alle Informationen, die Du benötigst.

# **MAINS**

## **VEagle Burger**

*Hafer-Bio-Grünkern-Patty im weichen Weizenbrötchen, mit unserer geheimen Burger Sauce, getoppt mit Eggplant-Bacon und einer Handvoll knackig-cremigem Coleslaw (Frag mal nach unserem Spezial Chili Burger!)*

*~ Frei von Soja - Enthält Gluten ~*

**11,90**

## **Mango Pasta Bowl**

*Eine Schüssel Dinkelpasta mit einer milden Dal-Mango-Sauce, Ahorn-Kokos-Kürbisspalten, Sprossen, Eisbergsalat und gerösteten Erdnüssen*

*~ Frei von Gluten – Frei von Soja ~*

*Glutenfreie Option mit Basmati Reis möglich*

**11,70**

## **Was ein Topf!?**

*Kräftig gewürztes Gemüseragout „Wie bei Oma“ auf cremigem Kurkuma-Kartoffelstampf und karamellisierten Rübchen*

*~ Frei von Gluten – Frei von Soja ~*

**11,40**

## **Rotes Scharfes Thai Curry**

*Mit Auberginen, Litschis, Süßkartoffeln, Ananas, Kirschtomaten, Erbsen, Zwiebeln und gerösteten Cashewkernen. Serviert mit Basmati Duft Reis*

*(Das Rezept haben wir direkt aus Thailand stibitzt)*

*~ Frei von Gluten – Frei von Soja ~*

**12,20**

## **5 Bean Chili**

*Reichlich Hülsenfrüchte und eine ausgefeilte Würzmischung machen es einzigartig, serviert mit Weizentortilla, spicy Guacamole, Cashew-Schmand und rauchiger Chipotle Sauce*

*~ Nur das Weizentortilla enthält Gluten – Frei von Soja ~*

**11,30**

Hast Du eine Nahrungsmittel-Allergie?

Bitte sei informiert, dass wir nicht dafür garantieren können, dass keine Spuren von Allergenen in unseren Speisen und Getränken vorhanden sind. Bitte sprich unser Servicepersonal an, bevor Du bestellst und Du bekommst alle Informationen, die Du benötigst.

# SWEETS

## Schoko Milchreis

*Gekühlter schokoladiger Reis-Traum mit Kirschkompott  
und Dinkel-Vanille-Streusel*

*~Nur Streusel enthalten Gluten – Frei von Soja~*

**5,60**

## Mighty Mighty Dark Peanutbutter Chocolate Brownie

*Mit gebrannten Erdnüssen und Avocado-Chocolate-Crème  
(Inspiriert von einer veganen Food Tour durch New York City)*

*~Enthält Gluten – Frei von Soja~*

**5,80**

## Grieß Brûlée

*Karamellisiertes Maisgrieß Flammerie mit einem Hauch Zitrone  
und feinem Apfelstrudel-Kompott*

*~Frei von Gluten – Frei von Soja~*

**5,60**

## Eagle Bratapfel-Likör

*Warum nicht mal ein selbstgemachtes Likörchen zum Schluss?*

*Prost!*

*~Enthält Alkohol~*

**2,20**

Hast Du eine Nahrungsmittel-Allergie?

Bitte sei informiert, dass wir nicht dafür garantieren können, dass keine Spuren von Allergenen in unseren Speisen und Getränken vorhanden sind.  
Bitte sprich unser Servicepersonal an, bevor Du bestellst und Du bekommst alle Informationen, die Du benötigst.

# EAGLE DRINKS

*Lust auf eine außergewöhnliche Erfrischung?  
Wir haben uns hinter der Bar versteckt und Euch einige etwas andere Drinks gezaubert.*

## La Leev

*Eagle Lavendel Essenz, Minze, Zitrone, Agavensirup, eine Scheibe Orange, Mineral Wasser,  
und einen guten Schuss feinen sortenreinen leev Boskopp Apfelsaft aus dem Alten Land  
(So schmeckt man der Apfel mal ganz besonders)*

*~ Besonders lecker mit einem Schuss Bombay Sapphire Gin + 3,60 Euro ~*

**5,90**

## Creamy Mango

*Flockig feines Vergnügen aus Mango Nektar, Anjola Mate,  
Vanille-Soja-Drink und Orange*

*~ Auf Wunsch wird's rund mit einem Schuss braunem Chaney Rum + 2 Euro ~  
~ Enthält Soja ~*

**5,90**

## Scuba Garden Eistee

*Samova Scuba Garden Tee Mischung, Bio-Holunderblütensirup,  
frische Minze, Limette und ein paar Eiswürfel.*

*Besonders lecker und erfrischend!*

*~ Auch gut mit einem Schuss Bazic Vodka + 2 Euro ~*

**5,90**

## Winter Pflaume

*Anjola Craft-Kola gemixt mit winterlichem Pflaumenmus, Sodawasser  
und getoppt mit einem Lupinen-Zimt-Häubchen  
(Ein ganz ungewöhnlicher Wintercocktail)*

*~ Auch gut mit einem Schuss braunem Chaney Rum + 2 Euro ~*

**5,90**

Hast Du eine Nahrungsmittel-Allergie?

Bitte sei informiert, dass wir nicht dafür garantieren können, dass keine Spuren von Allergenen in unseren Speisen und Getränken vorhanden sind.  
Bitte sprich unser Servicepersonal an, bevor Du bestellst und Du bekommst alle Informationen, die Du benötigst.