

STARTERS

Frühlingskartoffel-Lauch-Spinat-Süppchen

Eine leichte, fein würzige Komposition von Frühkartoffeln und aromatischem Wurzelgemüse, serviert mit einem Bärlauch-Dinkel-Crostini

~Nur Crostini enthält Gluten & Frei von Soja~

als Vorspeise **6,80**

als Hauptgang **10,70**

Italian Lunch

Lauwarmer Gemüsesalat aus gegrillten Champignons, Zucchini, Kirschtomaten, Buschbohnen, grüne marinierte Jumbo Olive und einer Nocke Cashew-Ricotta, serviert auf Rucola Salat mit hausgebackenem Dinkel Ciabatta

~Nur Ciabatta enthält Gluten – Frei von Soja~

als Vorspeise **8,60**

als Hauptgang **11,20**

San Diego Platter

Ein kulinarischer Kalifornien-Urlaub auf den Teller gebracht.

Pulled Jackfruit Taco, Jumbo Bean Salad, Pineapple Mango Salsa, Pico de Gallo Style Tomaten Salat, spicy Guacamole, Nachos, gegrillter Maiskolben

~Frei von Gluten – Frei von Soja ~

als Vorspeise **8,90**

als Hauptgang **13,10**

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
Auf Wunsch jetzt auch mit Avocado Topping + 2,30
(Oder frag mal nach unserem Spezial Chili Burger!)*

~ Frei von Soja - Enthält Gluten ~

11,90

Spinach Avocado Power Bowl

Eine Schüssel mit zarter Avocado, fruchtigem Grillgemüseragout, cremigem Cashew-Ricotta, Baby Spinat Salat, feurigen Radiesschensprossen, gerösteten Pinienkernen, serviert auf mariniertem Quinoa

~Frei von Gluten – Frei von Soja~

12,70

Pasta Verde

*In unserem Garten wird es grün und so auch auf Deinem Teller.
Pasta aus italienischem Hartweizengrieß mit Garten-Kräuter-Pesto, gerösteten Mandeln, grünem Spargel, Erbsen, Spinat, Zuckerschoten und Brokkoli
(Auf Wunsch auch mit Quinoa statt Pasta serviert!)*

~Pasta enthält Gluten – Frei von Soja~

12,30

Mildes Gelbes Thai Curry

*Mit Auberginen, Süßkartoffeln, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und gerösteten Cashewkernen. Serviert mit Basmati Duft Reis
(Das Rezept haben wir uns direkt aus Thailand stibitzt)*

~Frei von Gluten – Frei von Soja~

12,60

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

Peach Melba Deluxe

*Sanfte Bourbon Vanille Crème mit Pfirsich Kompott, fruchtigem Himbeermark
und Knusper-Schoko-Dinkel-Streusel*

~Nur Streusel enthalten Gluten – Frei von Soja~

5,60

Mighty Mighty Dark Peanutbutter Chocolate Brownie

Inspiriert von einer veganen Food Tour durch New York City

Mit gebrannten Erdnüssen und Avocado-Chocolate-Crème

~Enthält Gluten – Frei von Soja~

5,80

Matcha Panna Cotta

Ein Hauch Japanese Lifestyle im Glas!

*Sanfte Crème mit feinstem Bio-Matcha, serviert mit Brombeer-Maracuja Püree
und schwarzem Meersalz-Sesam-Karamell*

~Frei von Gluten – Frei von Soja~

5,70

Eagle Weinbergpfirsich-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 den Apfel mal ganz besonders!
~ Besonders lecker mit einem Schuss Bombay Sapphire Gin + 3,60 Euro ~*

5,90

Pfirsich Fizz

*Weißes Pfirsichmark, aufgegossen mit fritz Bio-Rhabarber Schorle, Mineralwasser,
Minzblättern und erfrischender Zitrone.
Ein wahrer Sonnenschein im Glas!
~ Auf Wunsch wird's rund mit einem Schuss Bazic Vodka + 2 Euro~*

5,90

Scuba Garden Eistee

*Samova Team Spirit 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

Samova Gin Soul Tonic

*Alle Kräuter des berühmten Hamburger Gin's konzentriert und serviert im Samova Spacebag,
Tonic Water, ein Zweig Rosmarin, Eiswürfel und ein Spritzer Bio-Agaven Sirup
(Ein ganz ungewöhnlicher Mocktail! 100% Hamburg im Glas und ohne Alkohol.)
~ Auch gut mit einem Schuss Gin Sul + 4 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.