

STARTERS

Sommer Salat Trio

Das kleine Salatbuffet im „Eagle Style“ zum Abendbrot:

Marinierter Sesam-Zucchini-Spinat-Salat, cremiger Dattel-Orangen-Kichererbsen-Salat und saftig orientalisch gewürzter Cous Cous Salat, serviert mit selbstgebackenem Zwiebel-Dinkel-Brot

~Nur Cous Cous & Brot enthalten Gluten & nur Spinat-Salat mit Sojasauce~

als Vorspeise **6,80**

als Hauptgang **10,70**

Der Dipper

Schön alleine oder einfach mit allen am Tisch dippen!

Gerösteter Pinienkern-Hummus, rauchig würziges Baba Ghanoush, feuriger Sonnenblumen-Mango-Dip serviert mit Basilikum-Tomaten-Salat und hausgebackenem Kurkuma-Dinkel-Pfannenbrot

~Nur Pfannenbrot enthält Gluten & Frei von Soja~

als Vorspeise **8,90**

als Hauptgang **13,10**

Eagle Garden Salat

Sommerliche Kräuter Salatmischung mariniert mit Zitronen-Süßkartoffel-Dressing, mariniertem Dinkel-Salat, gegrillter Zucchini, Kirschtomaten, Salatgurken und knackigen Radieschen, bestreut mit würzigen Curry-Erdnüssen

~Nur Dinkel Salat enthält Gluten & Frei von Soja ~

als Vorspeise **8,90**

als Hauptgang **12,80**

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

Broccoholic Bowl

*Eine wahre Protein Bombe und ein echter Sommergenuss!
Geröstet und marinierter Brokkoli, serviert auf grob gestampften Kartoffeln, mit Rucolasalat, erfrischender Zitrone, Extra Vergine Olivenöl, gerösteten Mandeln, feurigen Radieschen Sprossen und sanftem Avocado-Topping*

~Frei von Gluten & Frei von Soja~

12,70

Taco Party

Drei echte gegrillte Mais Tortilla Fladen jeweils verschieden getoppt mit:

- *5 Bean Chili, Cashew Schmand und Avocado,*
- *BBQ Pulled Jackfruit, Nachobröseln und Coleslaw,*
- *Marinierten Artischocken, Salsa Fresca und Chipotle Mayonnaise, serviert mit Maiskolben und würzigem schwarzem Bohnenmus*

Am besten einfach mit den Händen essen!

~Frei von Gluten & Frei von Soja~

12,30

Grünes Scharfes Thai Curry

*Mit Auberginen, grünen Bohnen, Zucchini, Spinat, Erbsen, 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

Stracciatella Mojito

Der sommerliche Cocktail wird zum Dessert.

*Sanfte Bourbon Vanille Crème mit Schokostückchen, serviert auf Ananas-Limetten-Kompott
(Auf Wunsch mit einem Schuss braunen Caney Rum +2,00)*

~Frei von 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

Zitronen Vanille Flan

*Erfrischender Zitronen Flan kombiniert mit samtigem Erdbeer Püree,
getopt mit Salty-Caramel-Almond Crunch*

~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.*

Summer Nights

*Erdbeerpüree und Eagle-Zitronengrassirup, aufgeossen mit Mineralwasser,
serviert mit spritziger Zitrone*

Lasst Euch von dieser leckeren Kombination den Abend versüßen!

~ Besonders lecker mit einem Schuss Bazic Vodka+ 2,00 Euro ~

5,90

Gurke-Melonen Fizz

*Eagle Gurkensirup, frischer Limettensaft, Gurkenscheiben,
Mineralwasser und leckere fritz-melonenbrause*

Ein wahrer Sonnenschein im Glas!

~ Auf Wunsch wird's rund mit einem Schuss Bazic Vodka + 2 Euro~

5,90

Rhabarber Mojito

*Fruchtige Limette gepaart mit frischer Minze, Mineralwasser und
fritz-spritz bio-rhabarber-saftschorle*

Der Klassiker mal anders interpretiert.

~ Auch gut mit einem Schuss Caney Rum+ 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 außergewöhnlicher 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.