

STARTERS

Indische Dal Suppe

*Exotisch gewürzte Linsensuppe mit einem Hauch Ingwer,
serviert mit Poppudam*

als Vorspeise **5,90**
als Hauptgang **8,90**

Granatapfel-Walnuss-Salat

*Gemischte Blattsalate mit gerösteten Walnüssen, Granatapfelkernen,
Würz-Croûtons und Orangen-Dressing*

~ Nur Croûtons enthalten Gluten ~

als Vorspeise **8,90**
als Hauptgang **10,90**

VEagle Brotzeit

*Eine kräftige Abendbrotplatte mit Linsenpaté, Apfel-Zwiebel-Schmalz,
Eagle-Mett, sauren Gürkchen, marinierten Zwiebeln und zweierlei Hausbrot*

~ Nur Brot enthält Gluten ~

als Vorspeise **9,90**
als Hauptgang **11,90**

Hast Du eine Nahrungsmittel-Allergie?

Bitte sprich unser Servicepersonal an, bevor Du bestellst und Du bekommst alle Informationen gereicht, die Du benötigst.

MAINS

VEagle Burger

Hafer-Bio-Grünkern-Patty im weichen Weizenbrötchen, unserer geheimen Burger Sauce, getoppt mit Eggplant-Bacon und einer Hand voll knackig-cremigem Coleslaw

~ Enthält Soja und Gluten ~

10,90

5 Bean Chili

Reichlich Hülsenfrüchte und eine ausgefeilte Würzmischung machen es einzigartig, serviert mit Weizentortilla, spicy Guacamole, Sojaschmand und rauchiger Chipotle Sauce

~ Nur das Weizentortilla enthält Gluten ~

9,90

Scharfes Rotes Thai-Curry

Mit Auberginen, Litschis, Süßkartoffeln, Ananas, Kirschtomaten, Erbsen, Zwiebeln und gerösteten Cashewkernen. Serviert mit Basmati Duftreis (das Rezept haben wir direkt aus Thailand stibitzt)

11,90

Süßkartoffel-Couscous-Bowl

Gebackene Süßkartoffeln, geschmorte Zwiebeln und Karotten, geröstete Mandeln und orientalisch gewürzter lauwarmer Couscous, serviert auf knackig kühlem Eisbergsalat

~ Enthält Gluten ~

9,90

Gebackener Hokkaido-Kürbis

Gefüllt mit Rahmwirsing und gerösteten Kürbiskernen, serviert mit kräftiger Bratensauce und Preiselbeerkompott

~ Enthält Soja und Alkohol ~

10,90

Pilz-Pasta-Pfanne

Sautierte Hartweizen-Pasta mit gebratenen Pilzen und Lauchstreifen, serviert mit Eagle-Kräuterbudder

~ Enthält Gluten ~

11,90

Hast Du eine Nahrungsmittel-Allergie?

Bitte sprich unser Servicepersonal an, bevor Du bestellst und Du bekommst alle Informationen gereicht, die Du benötigst.

SWEETS

Apple Crumble

*Apfelkompott mit feiner Zimtnote, getoppt mit knusprigen Buchweizen-Streuseln
auf sanfter Bourbon-Vanille-Crème*

4,90

Mighty Mighty Dark Peanutbutter Chocolate Brownie

*Mit gebrannten Erdnüssen und Avocado-Chocolate-Crème
(inspiriert durch eine Vegane Food Tour durch New York City)
~ Enthält Gluten ~*

4,90

Mango-Tango

Cremiger Kokos-Milchreis mit Mangopüree und Schokoflocken

4,90

Hast Du eine Nahrungsmittel-Allergie?

Bitte sprich unser Servicepersonal an, bevor Du bestellst und Du bekommst alle Informationen gereicht, die Du benötigst.

EAGLE DRINKS

*Die Tage werden kürzer und die Abende länger...
Wir haben uns hinter der Bar versteckt und Euch ein paar besondere Drinks gezaubert*

Orange Ginger Macchiato

Sanddorn-Nektar, Orangen-Limo und frisch geriebener Ingwer mit Vanilleschaum

~Auf Wunsch mit extra Shot braunem Café-Sambuca + 2 Euro~

~ Enthält Soja ~

5,90

Birne Helene

*Williams-Christ-Birnen-Püree und Schokoladensauce,
aufgefüllt mit Fritz Spritz Bio-Apfelschorle*

(Loriot hätte es sicher bestellt...)

~ Auf Wunsch mit extra Bazic Vodka Shot + 2 Euro~

5,90

Rumtopf-Kola

*Selbst eingelegte Bourbon-Vanille-Rumtopf-Früchte, aufgegossen mit kräftiger Fritz Kola
(aufgepasst beim Früchte-Naschen)*

~ Enthält Alkohol ~

7,90

Kir Banal

*Crème de Cassis mit Ratsherrn Zwickel vom Fass und frischem Limettensaft
(Beer meets Cocktail)*

~ Enthält Alkohol ~

7,90

Hast Du eine Nahrungsmittel-Allergie?

Bitte sprich unser Servicepersonal an, bevor Du bestellst und Du bekommst alle Informationen gereicht, die Du benötigst.