

STARTERS

Cajun Blackbean Stew

*Kräftige schwarze Bohnensuppe nach einem original Südstaaten Rezept.
Serviert mit Banana-Coco-Crunch, Grill-Tomate, Ananas und Cashew Sourcream
~Frei von Gluten & Frei von Soja~*

als Vorspeise **8,70**
als Hauptgang **13,30**

Eagle Tapas

*Grillkartoffeln serviert mit Lupinen-Aioli,
Hausbrot mit grüner Mojo,
Pikante Grünkernbällchen mit Tomatendip,
Champignonsalat in Balsamico mit gerösteten Mandeln,
mariniertes Oliven-Duett
~Enthält Gluten & Frei von Soja~*

als Vorspeise **8,70**
als Hauptgang **14,70**

Herbst Bruschetta

*Gegrilltes Sauerteig Focaccia, getoppt mit geröstetem Ahorn-Kürbis,
Cashew-Ricotta, Rucolasalat, gerösteten Kürbiskernen,
Birnen-Citrus-Vanille-Chutney und steirischem Kürbiskernöl
~Enthält Gluten – Frei von Soja~*

als Vorspeise **9,80**
als Hauptgang **13,80**

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-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 Guacamole-Topping + 2,30
(Oder frag mal nach unserem Spezial Chili Burger! +2,80)*

~ Frei von Soja & Enthält Gluten ~

13,30

Jackfruit Paprika Gulasch

Ein kräftiges Eintopf-Gericht aus Jackfruit, Sauerkraut, Zwiebeln und Paprika, serviert mit einem Klecks Cashew-Smand, Schnittlauch und rustikalem Kartoffelstampf

~Frei von Gluten & Frei von Soja & Enthält Alkohol~

14,60

Eine Schüssel Herbst

Cremiges Wirsing-Austernpilzragout mit marinierten Kürbisspalten, Röstkartoffeln, knackigen Haselnüssen und herbstlichem Preiselbeer-Salat

~Frei von Gluten & Frei von Soja ~

14,30

Indisches Mango-Kichererbsen-Curry

Mildes gelbes Curry mit Blumenkohl, saftigen Mangos, Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Ingwer, Linsen und gerösteten Cashews, serviert mit Basmati Duftreis und Papadam

~Frei von Gluten & Frei von Soja~

14,40

5 Bean Chili

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

~Nur das Weizentortilla enthält Gluten & Frei von Soja~

13,80

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.

SWEETS

Nusstorte im Glas

*Luftiges Nuss-Bisquit, Mandel-Buddercrème, Marzipantaler,
Saanestups und Schoko-Salz-Macadamia*

~Enthält Gluten & Frei von Soja~

6,80

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~

6,40

Maronen Mohn Crème Brûlée

*Sanfte karamellierte Crème aus Mohn und Maronenpüree,
serviert mit Zwetschgen-Kompott*

~Frei von Gluten & Frei von Soja~

6,40

Milchreis Crumble

*Gekühlter cremiger Kokosmilchreis mit Zimt-Hafer-Crunchys,
serviert mit heißen Kirschen*

~Frei von Gluten & Frei von Soja~

6,70

Peanutbutter-Brownie-Likör

*Warum nicht mal ein selbstgemachtes Likörchen zum Schluss?
Yes we did it! Unseren Mighty Mighty Dark Chocolate Peanutbutter Brownie
gibt's jetzt auch als beschwipstes Trinkvergnügen.*

Prost!

~Enthält Gluten & Alkohol~

3,10

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.