

# STARTERS

## Tom Kha Phak

*Kokossuppe gewürzt mit Galangal, Zitronengras, Kaffir Limette, Ingwer und Koriander,  
serviert mit Pilzen, Zuckerschoten, Lauchzwiebeln, Karotten und Basmatireis*

*~Frei von Gluten & Enthält Soja~*

als Vorspeise **9,80**

als Hauptgang **16,90**

## Beluga Granatapfelsalat

*Marinierte Beluga Linsen und Kichererbsen in cremigem Sesam-Dressing,  
serviert mit knackigen Granatapfelkernen, Ingwer-Pflaumen-Chutney und Orangen-Chili-Reduktion,  
getoppt mit gerösteten Pinienkernen*

*~Frei von Gluten & Frei von Soja ~*

als Vorspeise **10,10**

als Hauptgang **17,10**

## Marrakesch Tapas

*Mit Tajine-Gemüse, Cous Cous und Pfannen-Fladenbrot,  
Petersilien-Minz-Pesto, Rosinen-Zwiebel-Konfit, Kichererbsensalat,  
Salz-Zitrone und „Zaalouk“ Auberginen-Ragout*

*~Enthält Gluten & Frei von Soja ~*

als Vorspeise **10,30**

als Hauptgang **17,30**

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.

# **MAINS**

## **VEagle Jack-Ribb Burger**

*Hafer-Grünkern-Patty im weichen Weizenbrötchen mit saftig-rauchiger Jackfruit, mariniertem Kraut, sauren Gurken, weißen Zwiebeln und Spezial-Burger-Sauce, serviert mit einer handvoll knackig-cremigem Coleslaw & Cheezy Nachos (Oder frag mal nach unserem Spezial Chili Burger! +2,40)*

*~ Frei von Soja & Enthält Gluten ~*

**17,10**

## **Eagle Donburi**

*Stir-fried Gemüse auf lauwarmem Sushireis, mit eingelegten Miso-Pickles, Karotten-Kraut-Salat, gebackenem Zitronengras-Vish, Noristreifen und geröstetem Sesam*

*~ Enthält Gluten & Enthält Soja ~*

**17,60**

## **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 ~*

**16,70**

## **Eagle Enchiladas**

*Drei gegrillte Mais Tortilla-Fladen gefüllt mit einer Salsa-Verde-Reis-Shroom-Füllung, getoppt mit würzig-warmer Salsa De Jitomate Asado und Cashew Sour Cream, serviert mit Maiskolben und schwarzem Bohnenmus.*

*Unbedingt probieren! Ein original Rezept aus dem tiefen Süden Kaliforniens.*

*~ Frei von Gluten & Frei von Soja ~*

**17,80**

## **Panang Thai Curry**

*Ein scharfes, leicht süßliches Erdnuss Thai Curry aus dem Süden Thailands, mit Auberginen, Paprika, Karotten, Zuckerschoten, Zwiebeln, Tofu und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Basmati Duft Reis*

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

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

**17,60**

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

## Eagle Cinnabon

*Warme Dinkel-Vollkorn-Zimtschnecke gefüllt mit einer saftigen Bio-Ceylon-Zimt Mischung, getoppt mit Cashew-Creamcheeze-Frosting, Salty Caramel Drizzle, gebrannten Pecannüssen und Bourbon Vanille Sauce*

*~Enthält Gluten & Frei von Soja~*

**7,80**

## 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~*

**7,30**

## Raffavello

*Kokos Crème, serviert auf Bourbon Vanille Bisquit,  
mit gerösteten Mandeln und Limetten-Ananaskompott*

*~Enthält Gluten & Frei von Soja~*

**7,70**

## Trio Creme Brûlée

*Dreierlei Creme Brûlée serviert mit drei Toppings:*

*Apple Pie - Zimt Crème mit Apfel-Kompott und Karamell-Mandeln  
Birne Helene - Schoko Crème mit Birnen-Kompott und gerösteten Cashews  
Germknödel - Tonka Crème mit Pflaumenkompott und Mohn-Staubzucker*

*~Frei von Gluten & Frei von Soja~*

**7,60**

**Übrigens: Wusstest Du, dass wir in allen unseren Desserts sämtliche Schokolade, Kakao und Rohrzucker vom „Hand in Hand“ Projekt und aus fairem, zertifiziertem Handel, ganz ohne Kinderarbeit beziehen? Genießen ganz ohne Reue!**

## 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~*

**3,20**

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.