




HUMUS

HUMUS ^L  €5.90

HUMUS TRIO ^L  €12.90

drei kleine Portionen Humus im Etager: normal- Avocado - Rote Beete

HUMUS AVOCADO ^L  €7.90


HUMUS SELEK ADOM ^L  €7.90

Rote Beete Humus

HUMUS IM TAHINA ^L  €7.90

HUMUS PITRIJOT ^L  €7.90

Humus mit Champignons

HUMUS ZNOBARIM ^L  €7.90

mit Pinienkernen

HUMUS IM BASAR ^L €7.90

mit hausgewolfem Rinderhackfleisch

BROT

LAFA ^{AI} 

arabisches Fladenbrot mit Olivenöl und Zaatar

€1.70

PITA ^A 

€1.70

VORSPEISEN

TAPAS ISRAELI ^{C, L}

kleiner Vorspeisenteller für 2 Personen

€15.90

ECLIPSE TAPAS MIX ^{C, L}

alle israelischen Tapas für 3-5 Personen

€25.90

TAPAS

ZEYTIM

in Knoblauchöl eingelegte Oliven

€3.50

TAHINA ^L

Sesampaste

€3.50

HAZIL IM TAHINA ^L

Auberginen mit Tahina

€3.50

HAZIL HABAIT

gegrillte Auberginen mit Tomaten

€3.50

HAZIL BABAGANUSH ^C

gegrillte Auberginen mit Eiern

€3.50

MATBUCHA

pikanter Tomaten-Paprika-Salat

€3.50

AGVANIJOT CHERRY

Cherrytomaten mit Pinienkernen und Basilikum

€3.50

KRUV LAVAN

Weißkrautsalat

€3.50

KRUV ADOM

Rotkrautsalat

€3.50

GEZER MAROKKAJ

pikante, eingelegte Karotten

€3.50

TAPAS

HAMUTZIM

eingelegtes Gemüse

€3.50

SELEK ADOM

Rote Beete Salat

€3.50

PITRIJOT

marinierte Champignons

€3.50

SHUG

scharfe Chilipaste

€3.50

TRADITIONELLE GERICHTE

FALAFEL IM TAHINA ^L

€5.90

7 frittierte Falafelbällchen mit Tahina

ZALACHAT IM FALAFEL ^L

€14.90

5 Falafel mit Humus und 3 verschiedenen Tapas

SHAKSHUKA ^C

€10.90

Drei Spiegeleier in Tomatensauce gebraten

TSCHEBUREK ^A

€14.90

Drei große mit Hackfleisch gefüllte Teigtaschen mit Salsa und gemischtem Salat

MANTY ^A

€10.90

Drei gedämpfte Teigtaschen mit Hackfleischfüllung Zubereitung ca. 30 min!

MANTY ^A

€16.90

Fünf gedämpfte Teigtaschen mit Hackfleischfüllung Zubereitung ca. 30 min!

PELMENI ^A

€14.90

kleine gekochte Teigtaschen mit Hackfleischfüllung

SPIEßE

SHIPUD LEVAVOT AVAZ

€ 8.90

Entenherzenspieß direkt vom Geflügelhof Lugeder

SHIPUD ODU

€ 8.90

marinierter Truthahnspeiß

SHIPUD PARGIJOT

€ 9.90

Hähnchenspeiß vom Geflügelhof Hubers

SHIPUD KEBAP

€ 10.90

Speiß aus hausgewolfem Miesbacher Rindhackfleisch mit Pinienkernen

SHIPUD KEVES

€ 11.90

marinierter irländischer Lammspeiß

SHIPUD BAKAR

€ 12.90

Entrecôtespeiß vom Miesbacher Rind

ECLIPSE GRILLPLATTE

€ 17.90

Kebap, Lammkottlett, Hähnchen, Entenherzen und Truthahn

BEILAGEN

SALAT ISRAELI

Tomaten, Gurken, Granatapfelkerne, Petersilie, Oliven mit hausgemachtem Dressing

€5.00

CHIPS HABAIT

hausgemachte Kartoffelecken

€5.00

COUSCOUS IM REMONIM ^A

Couscous mit Granatapfelkernen

€5.00

ORES IM ZNOBARIM

Reis mit Pinienkernen

€5.00

BATATA

Süßkartoffelpüree

€5.00

TABULE ^A

kalter Couscous-Salat mit Granatapfelkernen und frischer Minze

€5.00

PTITIM ^A

Israelischer Couscous mit Champignons

€5.00

KRUVITH ^{A, L}

Blumenkohl im Teigmantel und Tahinasauce

€5.00

STEAKS

inkl. Beilage nach Wahl

SPARE RIBS

€21.90

Marinierte bayerische Kalbsrippchen in hausgemachter BBQ-Sauce und Beilage nach Wahl

STEAK PARGIJOT

€17.90

Hähnchenkeulen ohne Knochen

ZLAOT KEVES

€21.90

Lammkotlett

BURGER

*inkl. hausgemachter Kartoffelecken, Rotkrautsalat und Weißkrautsalat
im frischen Brioche Bun*

HAMBURGER

€14.90

200g Hackfleischpatty vom Miesbacher Rind, Tomate, Essiggurke, Eisbergsalat, Zwiebeln, Mayo, Tahina

ECLIPSE BURGER

€15.90

200g Hackfleischpatty vom Miesbacher Rind, Spiegelei, Tomate, Essiggurke, Eisbergsalat, Zwiebeln, Mayo, Tahina

CHICKENBURGER

€14.90

200g Patty aus Hähnchenkeule, Tomate, Essiggurke, Eisbergsalat, Zwiebeln, Mayo, Tahina

FALAFELBURGER

€13.90

250g Falafelpatty, Tomate, Essiggurke, Eisbergsalat, Zwiebeln, Mayo, Tahina

FISCH

FORELLE ^{HI}

€16.90

mit frischen Kräutern und geraspelten Mandeln

LAVRAK ^{HI}

€17.90

gebackener, ganzer Wolfsbarsch mit frischen Kräutern und geraspelten Mandeln

DENIS ^{HI}

€18.90

gebackene, ganze Dorade mit frischen Kräutern, Mandeln und Knoblauch

DESSERT

ECLIPSE MATOK ^F

€ 6.90

Dessertkreation nach Art des Hauses

GLIDAT PARVE IM NUGA

€ 5.90

milchlose Eiskreation mit Nougat, Karamell und verschiedenen Fruchtsaucen

UGAD CHOCOLAD

€ 5.90

luftige Schokoladentörtchen mit Fruchtsauce

PANNA COTTA ARBA ZVAIM

€ 5.90

Dreierlei Panna Cotta mit frischem Waldbeerragout

SHOFAR YERIHO

€ 4.90

Handgedrehte Filoteigröllchen mit Dattel-Marzipan Füllung

GLIDAT IM TAHINA ^L

€ 5.90

hausgemachtes Eis mit Tahina übergossen

WARME GETRÄNKE

ESPRESSO	€1.80
ESPRESSO MACCHIATO ¹⁹	€2.20
CAFE CREMA	€2.60
CAPPUCCINO ¹⁹	€2.80
LATTE MACCHIATO ¹⁹	€3.00

ISRAELISCHE GETRÄNKE

TEY IM NANA

€2.90

schwarzer Tee mit frischer Minze

HAUSGEMACHTE LIMONADE MIT FRISCHER MINZE 0.5 L

€4.70

Hausgemachte Limonade aus rein natürlichen Zutaten

HAUSGEMACHTE LIMONADE MIT FRISCHER MINZE 1.5 L

€13.00

Hausgemachte Limonade aus rein natürlichen Zutaten

HAUSGEMACHTE LIMONADE 0.5 L

€4.50

HAUSGEMACHTE LIMONADE 1.5 L

€12.00

ISRAELISCHER KAFFEE

€2.90

ARABISCHER KAFFEE

€3.10

mit Kardamom

AZIL ARAK 2 CL

€2.50

Israelischer Anisschnaps

APERITIF

APEROL SPRITZ 0.2 L

€6.50

HUGO 0.2 L

€6.50

PROSECCO 0.1 L

€3.90

SOFTDRINKS

COCA COLA (LIGHT / ZERO / CLASSIC) 0.33 L	^{I3}	€3.40
FANTA 0.33 L	^{I3}	€3.40
PAULANER SPEZI 0.33 L	^{I, I3}	€3.40
TAFELWASSER (SPRITZIG/STILL) 0.4 L		€3.00
PETRUSQUELLE (STILL/SPRITZIG) 0.75 L		€6.50
Glasflasche		
SAFT 0.33 L		€3.10
(Sauerkirsch, Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Mango)		
SAFTSCHORLE 0.4 L		€3.60
(Sauerkirsch, Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Mango)		

BIER

ORIGINAL 0.5 L	€3.90
(Hell, Radler, Alkoholfrei)	
WEISSBIER 0.5 L	€4.10
(Hell, Dunkel, Alkoholfrei, Russn)	
KÖNIG LUDWIG DUNKEL 0.5 L	€3.90
PURE 0.33 L	€3.90
(Pils)	

WEIN

Koschere, israelische Weine

MOUNT HERMON 0.2 L ^M

€ 8.90

Rotwein, Cuvee aus fünf traditionellen Bordeaux Weintrauben

MOUNT HERMON 0.75 L ^M

€ 30.90

Rotwein, Cuvee aus fünf traditionellen Bordeaux Weintrauben

MOUNT HERMON 0.2 L ^M

€ 8.90

Weisswein, Cuvee aus Sauvignon Blanc und Semillon

MOUNT HERMON 0.75 L ^M

€ 30.90

Weisswein, Cuvee aus Sauvignon Blanc und Semillon

YARDEN INDIGO 0.2 L ^M

€ 8.90

Rotwein, Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Syrah

YARDEN INDIGO 0.75 L ^M

€ 30.90

Rotwein, Cuvee aus Cabernet Sauvignon und Syrah

YARDEN ROSÉ 0.75 L ^M

€ 30.90

GAMLA 0.75 L

€ 34.90

Riesling

PETER&PETER 0.2 L ^M

€ 5.90

Riesling

PETER&PETER 0.75 L ^M

€ 19.90

Riesling

PETER&PETER 0.2 L ^M

€ 5.90

Pinot Noir

WEIN

Koschere, israelische Weine

PETER&PETER 0.75 L ^M

Pinot Noir

€19.90

POWERED BY MENURY

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmitteln

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = mit Süßungsmittel

9 = enthält eine Phenylalaninquelle

10 = gewachst

11 = mit Nitritpökelsalz

12 = Tartrazin

13 = koffeinhaltig

14 = chininhaltig

15 = genetisch verändert

16 = mit Milcheiweiß

17 = mit Taurin

18 = alkohohaltig

19 = Laktose

20 = Säuerungsmittel

15 = Unter Schutzatmosphäre verpackt

a = glutenhaltiges Getreide

a1 = Weizen

a2 = Roggen

a4 = Hafer

a5 = Kamut oder Hybridstämme

b = Krebstiere

c = Eier und Eierzeugnisse

d = Fisch und Fischerzeugnisse

e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

f = Sojabohnen und
Sojabohnenerzeugnisse

g = Milch und Milcherzeugnisse

h = Schalenfrüchte und
Schalenfruchterzeugnisse

h1 = Mandeln

h2 = Haselnüsse

h3 = Walnüsse

h4 = Cashewnüsse

h5 = Pecanüsse

h6 = Paranüsse

h7 = Pistazien


h8 = Macadamia- oder
Queenslandnüsse

i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

k = Senf und Senferzeugnisse


l = Sesamsamen und
Sesamerzeugnisse


m = Schwefeldioxid und Sulfite

 = Scharf

 = Vegan

 = Veggie

 = Regional

 = Bio

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir und MENURY keine Haftung.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.