



Zorbas

Ist nicht ein Name, ein Schauspieler ein Buch oder ein Film,
es ist eine Lebenskunst und damit eine Lebensart.

Restaurant Zorbas

Gladbecker Straße 231 | 46240 Bottrop | Telefon 02041/9 29 43

Öffnungszeiten

Dienstag - Samstag 17.00 - 23.30 Uhr | Sonn- u. Feiertage 12.00 - 23.30 Uhr
Montags Ruhetag!

www.zorbas-restaurant.com

Kalte & Warme Vorspeisen

- | | |
|---|-----------|
| 1. Zaziki | 3,30 EUR |
| aus Joghurt, Knoblauch, Gurken und Gewürzen, serviert mit Brot | |
| 2. Taramas | 3,80 EUR |
| aus Fischrogen, Kartoffelpüree, Zwiebeln, Öl und Essig zubereitet, serviert mit Brot | |
| 3. Kalamaris-Salat | 6,00 EUR |
| gekochte Kalamaris in Stücken, eingelegt in Essig und Olivenöl, auf grünem Salat, Paprika, Karotten und Zwiebeln, serviert mit Brot | |
| 4. Florinis (warm) | 6,50 EUR |
| rote Paprika gefüllt mit Schafskäse und Zitronenmarinade, serviert mit Brot | |
| 5. Dolmadakia (aus der Pfanne) | 6,00 EUR |
| gefüllte Weinblätter mit Reis, in Sauce Hollandaise, serviert mit Brot | |
| 6. Spinat (aus der Pfanne) | 7,00 EUR |
| Rahmspinat mit Shrimps und Käse überbacken, serviert mit Brot | |
| 7. Piperia | 5,50 EUR |
| lange Paprika, gebraten mit Knoblauch und Tomatensauce, serviert mit Brot | |
| 8. Zucchini | 5,50 EUR |
| gegrillt, mit Zitronenmarinade und Zaziki, serviert mit Brot | |
| 9. Auberginen | 5,50 EUR |
| gegrillt, mit Zitronenmarinade und Zaziki, serviert mit Brot | |
| 10. Peperoni-Spieß | 6,00 EUR |
| gegrillt, mit Knoblauch, Olivenöl, Zitronenmarinade und Zaziki, serviert mit Brot | |
| 11. Manitaria | 6,90 EUR |
| gegrillte Champignons mit gerösteten Zwiebeln, Kräutersauce, serviert mit Brot | |
| 12. Gigantes (warm aus dem Backofen) | 6,00 EUR |
| dicke Bohnen in Tomatensauce, mit Knoblauch, serviert mit Brot | |
| 13. Dolmadakia (kalt) | 5,50 EUR |
| gefüllte Weinblätter mit Reis, Zitronenmarinade und Zaziki, serviert mit Brot | |
| 14. Appetit Teller (für 2 Personen) | 17,00 EUR |
| aus Tintenfisch, Taramas, Dolmadakia, Zucchini, Auberginen, Florinis, Schafskäse, Tomaten, dicke Bohnen, Zaziki, Oliven und Peperoni, serviert mit Brot | |
| 21. Weinbergschnecken | 6,50 EUR |
| sechs Stück mit Kräutersauce und Käse überbacken | |
| 22. Broccoli | 6,90 EUR |
| aus der Pfanne, in Sauce Hollandaise und Käse überbacken, serviert mit Brot | |

Käse

- | | |
|---|----------|
| 15. Feta (original griechischer Schafskäse)
mit frischen Zwiebeln, Olivenöl, serviert mit Brot | 6,00 EUR |
| 16. Schafskäse vom Grill
in Alufolie auf Zwiebeln, Peperoni, Tomaten, Knoblauch,
serviert mit Brot | 7,00 EUR |
| 17. Saganaki
gebratener griechischer Schafskäse, paniert, serviert mit Brot | 6,90 EUR |
| 19. Shrimps Saganaki (aus der Pfanne)
Shrimps und Schafskäse in Metaxasauce mit Knoblauch, serviert mit Brot | 7,00 EUR |
| 25. Tirokafteri
Schafskäsemousse, aus geriebenem Schafskäse
mit geriebener Peperoni, serviert mit Brot | 6,00 EUR |
| 26. Schafskäse (aus dem Backofen)
Schafskäse auf Tomatenscheiben gebacken,
garniert mit Olivenöl, Peperoni, Oliven, serviert mit Brot | 7,00 EUR |
| 27. Knoblauchbrot
eine Kugel Tirokafteri und gegrilltes Brot mit Knoblauch,
Olivenöl gewürzt | 3,00 EUR |
| 28. Peperoni und Oliven
mit einer Kugel Tirokafteri, serviert mit Brot | 4,00 EUR |

Suppen

- | | |
|--|----------|
| 182. Tomatencremesuppe | 3,50 EUR |
| 183. Hühnersuppe
serviert mit Brot | 3,50 EUR |
| 184. Gulaschsuppe
serviert mit Brot | 3,50 EUR |
| 185. Zwiebelsuppe „Französischer Art“
mit Käse überbacken | 4,50 EUR |

Omeletts

- | | |
|---|----------|
| 187. Bauern-Omelett
mit Kartoffeln, Käse, Tomaten, Paprika und Zwiebeln, serviert mit Brot | 7,00 EUR |
| 188. Champignon-Omelett
mit Champignons, serviert mit Brot | 7,00 EUR |
| 189. Schinken-Omelett
mit Schinken und Käse, serviert mit Brot | 7,00 EUR |

Salate

- | | |
|---|-----------|
| 30. Fantasia-Salat | 10,50 EUR |
| mit grünem Salat, Bohnen, Mais, Früchten, Schinken, Ananas, gegrillter Putenbrust, Ei und Dressing | |
| 31. Griechischer Bauernsalat | 9,50 EUR |
| mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Paprika, Peperoni, Schafskäse, Olivenöl und Essig, serviert mit Brot | |
| 32. Mozzarella-Tomaten-Salat | 6,90 EUR |
| mit Balsamico-Essig, Olivenöl und Basilikum, serviert mit Brot | |
| 33. Salat-Kotelett | 10,00 EUR |
| mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Bohnen, Mais, Karotten, Paprika, Zwiebeln, 2 gegrillten Schweinsteaks, Remoulade, Dressing, serviert mit Brot | |
| 34. Thunfischsalat | 8,90 EUR |
| mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, Ei, Dressing und Thunfisch, serviert mit Brot | |
| 36. Salat à la Zorbas | 13,00 EUR |
| mit grünem Salat, Kraut, Tomaten, Gurken, Schafskäse, Zwiebeln, Karotten, Peperoni, Oliven und 3 gegrillten Fleischsorten (Schweinesteak, Lammcarée, Putensteak) Remoulade, serviert mit Brot | |

Beilagen

- | | |
|--|----------|
| 40. Pommes Frites | 2,00 EUR |
| 41. Kroketten/Röstis | 2,50 EUR |
| 42. Reis (Butterreis oder Djuwetschreis) | 2,00 EUR |
| 43. Kritharaki (Langkornnudeln) | 3,50 EUR |
| 44. Bratkartoffeln | 3,50 EUR |
| 45. Folienkartoffel mit Zaziki | 3,90 EUR |
| 46. Salzkartoffeln | 3,00 EUR |
| 47. Broccoli | 4,00 EUR |

Saucen

- | | |
|---|-------------|
| 48. Verschiedene Saucen | je 2,00 EUR |
| Metaxasauce, Champignonrahmsauce, Teufelsauce, Knoblauchsauce, Tomatensauce, Shrimpsauce, Sauce Hollandaise | |
| 159. Ketchup/Mayo (2 Portionen) | 0,50 EUR |

Schnitzel und Geflügel

- | | |
|---|-----------|
| 60. Schnitzel „Wiener Art“
aus Schweinefleisch, paniert, mit Bratkartoffeln,
serviert mit Salat | 10,50 EUR |
| 62. Cordon Bleu
Schweinefleisch paniert, gefüllt mit Käse und Schinken,
auf Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln, serviert mit Salat | 12,00 EUR |
| 64. Putenschnitzel
Putenbrustfilet, paniert, mit Pommes Frites, serviert mit Salat | 11,00 EUR |
| 66. Champignonschnitzel
aus Schweinefleisch, paniert, mit Champignonrahmsauce,
Pommes Frites, serviert mit Salat | 11,00 EUR |
| 68. Putenfilet
mit Sauce Hollandaise, Butterreis, serviert mit Salat | 11,50 EUR |

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|---|----------|
| 160. Batman-Teller
Souvlaki mit Pommes Frites und Salat | 6,00 EUR |
| 161. Superman-Teller
Gyros mit Pommes Frites und Salat | 6,00 EUR |
| 162. Biene Maja-Teller
Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat | 6,00 EUR |
| 163. Barbie-Teller
2 Hackfleischröllchen mit Pommes Frites und Salat | 6,00 EUR |
| 164. Tinky-Winky
Putenschnitzel mit Pommes Frites und Salat | 6,00 EUR |

Diese Gerichte sind ausschließlich für unsere kleinen Freunde bis 13 Jahre alt.

Fisch - Spezialitäten

- | | |
|--|------------|
| 50. Scampis vom Grill
geschält, mit leckerer Shrimpsauce, Butterreis,
serviert mit Salat | 18,00 EUR |
| 51. Seezungenfilet
gebraten, mit Shrimpsauce, Butterreis, serviert mit Salat | 15,50 EUR |
| 53. Kalamaris, gebraten
Kalamaris in Stücke geschnitten, paniert,
mit Zitronenmarinade und Taramas, serviert mit Salat und Brot | 12,50 EUR |
| 54. Lachsfilet vom Grill
mit Zitronenmarinade, Salzkartoffeln, Butterreis,
serviert mit Salat | 15,00 EUR |
| 55. Seezunge á la Chef ca. 400 g
gegrillt, mit Zitronenmarinade, Gemüse, Butterreis, Salzkartoffeln,
Taramas, serviert mit Salat | Tagespreis |
| 56. Sardinen
gebraten, mit Zitronenmarinade, serviert mit Brot und Salat | 11,00 EUR |
| 58. Ionion-Platte
Kalamaris in Stücken geschnitten, paniert,
3 geschälte Scampis vom Grill, Taramas mit Zitronenmarinade,
serviert mit Salat und Brot | 18,00 EUR |



Spezialitäten des Hauses

Riesenspieße von Schweinemedallions

71. Teufelspieß 13,50 EUR
mit pikanter Teufelsauce und Bratkartoffeln, serviert mit Salat
72. Korfu-Spieß 14,00 EUR
mit Kräuterbutter und Folienkartoffel, serviert mit Salat
73. Pfeffer-Spieß 13,50 EUR
mit grüner Pfeffersauce und Kroketten, serviert mit Salat
74. Schäfer-Spieß 14,50 EUR
mit Schafskäse und Knoblauch überbacken, Bratkartoffeln, serviert mit Salat
75. Souvla-Feta 15,00 EUR
hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt, mit Schafskäse gefüllt, am Spieß mit Paprika und Zwiebeln, Kräuterbutter und Reis, serviert mit Salat
76. Teufel Souvla-Feta 16,50 EUR
hauchdünn geschnittenes Schweinefilet, gerollt, mit Schafskäse gefüllt, am Spieß mit Paprika und Zwiebeln, pikanter Teufelsauce und Butterreis, serviert mit Salat
77. Knoblauch-Spieß 13,50 EUR
mit Knoblauch und Pommes Frites, serviert mit Salat
78. Filetspieß 15,50 EUR
vier Stück Schweinefiletmedallions am Spieß mit Zwiebeln und Paprika, Metaxasauce, Bratkartoffeln, serviert mit Salat

Riesenspieß vom Rindfleisch

79. Ochsen-Spieß 17,50 EUR
aus Rindfleisch, mit Bratensauce und Bratkartoffeln, serviert mit Salat

Schweinefilets

115. Champignon-Schweinefilet 16,00 EUR
im Ganzen gegrillt, auf Champignonsauce, mit Bratkartoffeln, serviert mit Salat
116. Schweinefilet gefüllt (aus der Pfanne) 16,50 EUR
mit diversen Käsesorten, Schinken, Tomaten, Zwiebeln, Paprika, in Metaxasauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites, serviert mit Salat
118. Schweinefilet El-Greco 15,00 EUR
Schweinemedallions auf Spinat, Sauce Hollandaise und Röstis, serviert mit Salat
120. Spargel Schweinefilet 15,50 EUR
Schweinemedallions mit Spargel, Sauce Hollandaise, Käse überbacken und Kroketten, serviert mit Salat

Pfannengerichte

Alle Pfannengerichte werden mit Pommes Frites serviert

- | | |
|---|-----------|
| 99. Koch-Pfanne
Putenfilet in Champignonrahmsauce, serviert mit Salat | 14,50 EUR |
| 100. Schweinefiletmedaillons
in Metaxasauce, mit Käse überbacken, serviert mit Salat | 15,50 EUR |
| 101. Schweinefiletmedaillons
in Champignonrahmsauce mit Käse überbacken, serviert mit Salat | 15,50 EUR |
| 102. Chef-Pfanne
3 verschiedene Steaks - Pute, Schwein, Rind - in
Champignonrahmsauce, serviert mit Salat | 16,00 EUR |
| 106. Rumpsteak-Pfanne
in Metaxasauce, Senf, gebratenen Zwiebeln und mit
Käse überbacken, serviert mit Salat | 16,50 EUR |
| 107. Champignon-Pfanne
3 Schweinesteaks in Champignonrahmsauce, serviert mit Salat | 14,50 EUR |
| 108. Puten-Pfanne
Putenbrustfilet in grüner Pfeffersauce,
mit Käse überbacken, serviert mit Salat | 14,50 EUR |
| 109. Hawaii-Pfanne
Rumpsteak, Rinderfilet, mit Ananas und Pfirsich, in Metaxasauce,
mit Käse überbacken, serviert mit Salat | 17,00 EUR |
| 110. Pfeffer-Pfanne
Schweinesteak in grüner Pfeffersauce, mit Käse überbacken,
serviert mit Salat | 14,50 EUR |
| 111. Gyros-Pfanne
Gyros in Metaxasauce, serviert mit Salat | 13,50 EUR |
| 117. Gyros-Spezial
in Metaxasauce, mit Käse überbacken, serviert mit Salat | 14,50 EUR |



Spezialitäten vom Grill

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 80. | Souvlaki
2 Schweinefleischspieße mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Reis,
serviert mit Salat | 11,50 EUR |
| 81. | Gyros
mit Zaziki, Zwiebeln, Reis und Pommes Frites, serviert mit Salat | 11,00 EUR |
| 82. | Bifteki
Hacksteak, gefüllt mit Schafskäse und Tomaten,
Kräuterbutter, Pommes Frites und Reis, serviert mit Salat | 11,50 EUR |
| 83. | Schweineleber
gegrillt, mit gerösteten Zwiebeln, Bratensauce,
Pommes Frites und Reis, serviert mit Salat | 11,00 EUR |
| 84. | Bifteki
Hacksteak gefüllt mit Schafkäse und Tomaten, mit Käse überbacken,
Metaxasauce und Pommes Frites, serviert mit Salat | 13,00 EUR |
| 85. | Schweinesteak
3 Schweinesteaks mit Kräuterbutter,
Pommes Frites und Reis, serviert mit Salat | 11,00 EUR |
| 86. | Artemis-Teller
Gyros, 2 Schweinesteaks, 2 Hackfleischröllchen
und Folienkartoffel, serviert mit Salat | 14,50 EUR |
| 87. | Mykonos-Teller
Gyros, 1 Souvlaki, Zaziki, Reis und Pommes Frites, serviert mit Salat | 12,50 EUR |
| 89. | Athena-Teller
Gyros, 1 Souvlaki, Hackfleischröllchen, Steak, Leber,
Zaziki, Reis und Pommes Frites, serviert mit Salat | 14,00 EUR |
| 91. | Metaxa-Platte
Gyros, Schweinefilet, Metaxasauce und Butterreis, serviert mit Salat | 13,50 EUR |
| 92. | Fantasia-Platte
3 Schweinesteaks, 2 Lammcarée, 1 kl. Bifteki gefüllt
mit Käse, Zaziki, Pommes Frites und Reis, serviert mit Salat | 16,00 EUR |
| 94. | Zorbas-Platte (für 2 Personen)
Vorspeise: 1 Zaziki
Hauptspeise: 2 Schweinesteaks, 2 Souvlakia, Leber, Gyros, 2 Suzukis,
Kräuterbutter, Pommes Frites und Reis, serviert mit Salat | 29,00 EUR |
| 95. | Filet-Platte
verschiedene Filets (Rinder-Schweine-Lamm-und Putenbrustfilet),
Sauce Hollandaise, Röstis, serviert mit Salat | 16,50 EUR |
| 97. | Delphi-Teller
Gyros, 2 Bifteki gefüllt mit Käse, Zaziki, Pommes Frites und Reis,
serviert mit Salat | 14,00 EUR |

Besonderes vom Lamm

- | | |
|---|-----------|
| 123. Lammspieß | 16,00 EUR |
| vier Stücke Lammrückensteak saftig gegrillt am Spieß mit Zwiebeln und Paprika, dazu Djuwetschreis, serviert mit Salat | |
| 125. Lammfilet | 16,50 EUR |
| mit Bratensauce, gegrillte Paprika und Butterreis, serviert mit Salat | |
| 126. Lammrückensteak | 16,50 EUR |
| mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln, serviert mit Salat | |
| 127. Lammcarée | 17,00 EUR |
| saftig gegrillt, mit Djuwetschreis, serviert mit Salat | |
| 128. Lamm-Platte | 17,50 EUR |
| Lammcarée, Lammrückensteaks, Lammfilets und Djuwetschreis, serviert mit Salat | |

Aus dem Backofen

- | | |
|---|-----------|
| 146. Lammkeule | 14,00 EUR |
| mit Langkornnudeln (Kriitharaki) und Käse überbacken, serviert mit Salat und Brot | |
| 148. Lammkeule | 13,50 EUR |
| mit dicken Bohnen, serviert mit Salat und Brot | |
| 149. Lammkeule | 14,00 EUR |
| mit grünen Bohnen, Fetakäse, serviert mit Salat und Brot | |
| 152. Lammkeule | 14,00 EUR |
| Stifado mit geschmorten Zwiebelringen, serviert mit Salat und Brot | |

Rumpsteaks Angus

- | | |
|---|-----------|
| 130. Rumpsteak | 16,50 EUR |
| mit Kräuterbutter, Folienkartoffel, serviert mit Salat | |
| 131. Pfeffer-Rumpsteak | 17,00 EUR |
| mit grüner Pfeffersauce und Röstis, serviert mit Salat | |
| 132. Champignon-Rumpsteak | 17,00 EUR |
| mit Champignonrahmsauce und Kroketten, serviert mit Salat | |
| 133. Feinschmecker-Steak | 17,50 EUR |
| mit gerösteten Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln, serviert mit Salat | |
| 134. Teufel-Rumpsteak | 17,00 EUR |
| mit pikanter Teufelsauce und Röstis, serviert mit Salat | |

Rinderfilets Angus

- | | |
|---|-----------|
| 135. Rinderfilet | 18,50 EUR |
| mit Kräuterbutter, Folienkartoffel, serviert mit Salat | |
| 136. Pfeffer-Rinderfilet | 19,00 EUR |
| mit grüner Pfeffersauce und Röstis, serviert mit Salat | |
| 137. Champignon-Rinderfilet | 19,00 EUR |
| mit Champignonrahmsauce und Kroketten, serviert mit Salat | |
| 139. Teufel-Rinderfilet | 19,00 EUR |
| mit pikanter Teufelsauce und Röstis, serviert mit Salat | |

Desserts

- | | |
|--|----------|
| 165. Gebratene Banane
mit Honig, Schokoladensauce und Sahne | 5,00 EUR |
| 166. Griechischer Joghurt
mit Honig und Walnüssen | 4,50 EUR |
| 167. Tiramisu (hausgemacht)
täglich frisch | 5,00 EUR |

Eis

- | | |
|---|----------|
| 169. Vanille-Eis
mit heißen Kirschen, Kirschsauce und Sahne | 4,90 EUR |
| 173. Erdbeer-Eis
Vanille- und Erdbeereis, frische Erdbeeren,
Sahne und Erdbeersauce | 5,90 EUR |
| 174. Amaretto-Eis
Vanilleeis mit Amaretto-Likör, Sahne und Walnüssen | 4,90 EUR |
| 175. Banana Split
frische Banane mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce | 4,90 EUR |
| 176. Walnuss-Eis
Walnusseis, Sahne, Schokosauce und Walnüsse | 4,90 EUR |



Ausgewählte griechische Weine

Flaschenweine rot 0,75 l

201. Boutari Naoussa Grand Reserve 19,50 EUR
Gehaltvoller, trockener Qualitätswein von tiefroter Farbe mit einem vollen reifen Körper, der Wein ist mindestens 4 Jahre alt
205. Cabernet Sauvignon Hatzimichalis 22,50 EUR
Trockener Qualitäts-Rotwein. Er begleitet fast alle Fleischgerichte mit roter Sauce. Gegrillt, Wild und Hartkäsesorten.
208. Makedonikos 16,00 EUR
Halbtrockener Landwein. Er begleitet Hackfleischgerichte, Mousaka, rotes Fleisch, Saucen, Grillgerichte, Obst und Kuchen

Flaschenweine weiß 0,75 l

213. Makedonikos 16,00 EUR
Halbtrocken. Ein idealer Begleiter von Meeresfrüchten, Fisch und Fleischgerichten. Genießen Sie ihn wie in Griechenland
215. Agioritikos 19,00 EUR
Ein fruchtiger Landwein vom Berg Athos.
Besonders zu empfehlen zu weißem Fleisch mit Sauce und Fischvorspeisen
217. Hatzimichalis, Chardonnay 22,50 EUR
Trockener Weißwein. Er begleitet Fischgerichte, Geflügel, Schweinegerichte mit weißer Sauce, Salate und Käse

Flaschenweine rosé 0,75 l

220. Makedonikos 16,50 EUR
Halbtrockener Rosé feinsten Art. Erfolgreichster Rosé in Griechenland

Flaschenweine Retsina 0,5 l

514. Retsina Malamatina geharzt 7,00 EUR

Offene griechische Tafelweine

Rotweine Karaffe 0,25 l

223. Naoussa trocken 4,50 EUR
226. Imiglikos halbsüß 4,00 EUR
227. Demestica trocken 4,00 EUR
228. Makedonikos halbtrocken 4,00 EUR
229. Mavrodaphne kräftig, süß, würzig 5,00 EUR

Weißweine Karaffe 0,25 l

231. Imiglikos halbsüß 4,00 EUR
232. Demestica trocken 4,00 EUR
233. Makedonikos halbtrocken 4,00 EUR
234. Retsina geharzt 4,00 EUR
235. Limnos Likörwein aus der Muskat-Traube 5,00 EUR

Roséwein Karaffe 0,25 l

238. Rosé 5,00 EUR

Champagner und Sekt

241.	Fürst von Metternich Piccolo 0,2l	6,00 EUR
242.	Fürst von Metternich Flasche 0,75l	20,00 EUR
243.	Asti Cinzano Piccolo 0,2l	6,00 EUR
244.	Asti Cinzano Flasche 0,75l	20,00 EUR
239.	Möet & Chandon Champagner Flasche 0,75l	95,00 EUR

Warme Getränke

250.	Kaffee Tasse	2,00 EUR
251.	Espresso	1,80 EUR
252.	Cappuccino	2,20 EUR
253.	Amaretto Kaffee mit Sahne	3,50 EUR
255.	Tee (Kamille, Pfefferminz, Schwarz, Früchte) Glas	1,80 EUR
252a.	Latte macchiato	2,40 EUR
252b.	Milchkaffee	2,40 EUR

Biere

260.	Bitburger Pils vom Fass 0,25l	2,00 EUR
560.	Bitburger Pils vom Fass 0,5l	3,40 EUR
261.	Alt vom Fass 0,25l	2,00 EUR
561.	Alt vom Fass 0,4l	2,80 EUR
269.	Köstritzer Schwarzbier vom Fass 0,3l	2,40 EUR
262.	Malzbier 0,25l	2,00 EUR
562.	Malzbier 0,4l	2,80 EUR
263.	Pils Schuss 0,25l	2,00 EUR
563.	Pils Schuss 0,5l	3,40 EUR
264.	Alsterwasser 0,25l	2,00 EUR
564.	Alsterwasser 0,5l	3,40 EUR
265.	Radler 0,25l	2,00 EUR
565.	Radler 0,5l	3,40 EUR
266.	Krefelder 0,25l	2,00 EUR
566.	Krefelder 0,4l	2,80 EUR
267.	Bitburger Drive, alkoholfrei Flasche 0,33l	2,50 EUR
268.	Weizenbier Erdinger Flasche 0,5l	3,50 EUR

Alkoholfreie Getränke

270.	Coca Cola 0,2l	2,00 EUR
570.	Coca Cola 0,4l	3,40 EUR
271.	Fanta 0,2l	2,00 EUR
571.	Fanta 0,4l	3,40 EUR
272.	Sprite 0,2l	2,00 EUR
572.	Sprite 0,4l	3,40 EUR
273.	Coca Cola light 0,2l	2,00 EUR
573.	Coca Cola light 0,4l	3,40 EUR
259.	Spezi 0,2l	2,00 EUR
559.	Spezi 0,4l	3,40 EUR
274.	Mineralwasser Apollinaris Flasche 0,25l	2,00 EUR
274a.	Stilles Wasser Apollinaris Flasche 0,25l	2,00 EUR
274b.	Mineralwasser Apollinaris Flasche 0,7l	4,40 EUR
274c.	Stilles Wasser Apollinaris Flasche 0,7l	4,40 EUR
275.	Orangensaft 0,2l	2,00 EUR
276.	Apfelsaft 0,2l	2,00 EUR
277.	Bananensaft 0,2l	2,00 EUR
278.	Bitter Lemon 0,2l	2,00 EUR
279.	Ginger Ale 0,2l	2,00 EUR
281.	Apfelschorle 0,2l	2,00 EUR
257.	Kirschschorle 0,2l	2,20 EUR
258.	Bananenkirschschorle (Kiba) 0,2l	2,30 EUR

Spirituosen

309.	Sambuca 2 cl	2,00 EUR
282.	Kümmerling 2 cl	2,00 EUR
283.	Ouzo 2 cl	2,00 EUR
284.	Fernet Branca 2 cl	2,00 EUR
285.	Fernet Menta 2 cl	2,00 EUR
286.	Underberg 2 cl	2,00 EUR
287.	Jägermeister 2 cl	2,00 EUR
288.	Malteser 2 cl	2,00 EUR
289.	Korn 2 cl	2,00 EUR
291.	Jenever 2 cl	2,00 EUR
294.	Pflaume 2 cl	2,00 EUR
331.	Tequila 2 cl	2,50 EUR
299.	Cocktail Zorbas 2 cl	2,50 EUR
317.	Ouzo Flasche 0,7l	25,00 EUR

Liköre

300.	Baileys 2 cl	2,50 EUR
302.	Amaretto 3 cl	2,50 EUR
303.	Amaro Averna 3 cl	2,50 EUR
304.	Ramazotti 3 cl	2,50 EUR
305.	Martini bianco 4 cl	3,50 EUR
307.	Sherry 2 cl	2,50 EUR

Cognac / Weinbrand

310.	Mariacron 2 cl	2,00 EUR
311.	Asbach 2 cl	2,00 EUR
312.	Metaxa ***** 2 cl	3,00 EUR
313.	Metaxa ***** 2 cl	3,50 EUR
314.	Metaxa flambiert 2 cl	3,50 EUR
315.	Metaxa Olympian über 40 Jahre alt 2 cl	4,50 EUR

Longdrinks

319.	Batida Orange/Kirsch	4,50 EUR
321.	Asbach Cola	4,50 EUR
322.	Bacardi Cola/Orange	4,50 EUR
324.	Amaretto Apfelsaft	4,50 EUR
325.	Wodka Lemon	4,50 EUR
326.	Campari Orange/Soda	4,50 EUR
328.	Ballantines Cola	4,50 EUR
330.	Chivas Regal Cola	6,00 EUR

Täglich Holzkohlengrill

Hauptspeisen

- | | |
|---|-----------|
| 510. Tsipoura (Dorade Royal)
mit Salzkartoffeln, Broccoli, Sauce Ladolemono, serviert mit Salat | 18,00 EUR |
| 520. Kalamakia (3 Stück Schweinenackenfleisch am Holzspieß)
mit Pommes Frites, Reis, serviert mit Salat | 11,50 EUR |
| 526. Psaronefri (Ganzes Schweinefilet)
mit pikanter Sauce, Bratkartoffeln, serviert mit Salat | 16,50 EUR |
| 528. Kotopoulo Shara (Hahnchenoberkeule)
mit Pommes Frites, serviert mit Salat | 12,50 EUR |
| 529. Kotopoulo Souvlaki (2 Stücke Hähnchenbrustfilet am Spieß)
mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Pommes Frites, serviert mit Salat | 13,00 EUR |





Zorbas

Kennzeichnung von Lebensmitteln mit Zusatzstoffen bei der losen Abgabe an den Verbraucher

Gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV) von 29. Januar 1998 müssen folgende Zusatzstoffe bei der losen Abgabe von Lebensmitteln kenntlich gemacht werden:

koffeinhaltig:	Coca Cola light
mit Farbstoff:	Fruchtcocktail, Kirschen, Coca Cola light, Fanta, Coca Cola, Mayo, Hühnersuppe, Edamerkäse
Aspartam Phenylalanin:	Coca Cola light
Geschmacksverstärker:	Tomaten-, Hühner-, Gulaschsuppe

Stand Dezember 2010