



## Stetige Entwicklung, seit 1990.

Seien Sie herzlichst willkommen in unserem Familienlokal im Huder Ortskern. Hier leben wir eine im Jahre 1990 begonnene Tradition seit 2004. Schmecken Sie unsere hauseigenen Würzmischungen, jahrelange Erfahrungen und erleben Sie unser höchstes Gebot: Qualität!

### *Rundum umsorgt*

Stets in der Mission, Ihren Ansprüchen gerecht zu werden, wachsen wir täglich mit den Herausforderungen. Neben ausgezeichneter Küchenspezialitäten bringen wir Ihnen auch gerne ausgewählte Weine, Whiskeys oder Ginsorten an den Tisch. Gerne empfehlen wir Ihnen den passenden Drink.

### *Regional verwurzelt*

Regionalität steht für uns, soweit möglich, im Vordergrund. Von der Fleischerei Hemmerling erhalten wir das Fleisch, während Gemüse und Co. über regionale Großhändler bezogen werden.

Vielen Dank für Ihren Besuch und guten Appetit!  
Ihr Zorbass-Team



Teilen Sie Ihr Zorbass-Erlebnis mit anderen und unterstützen Sie uns jetzt mit Ihrer 5-Sterne Bewertung bei Google.



Einfach scannen,  
Link aufrufen  
& bewerten!

**i** Bei Gerichten mit Salaten bedienen Sie sich bitte einmalig und eigenständig an unserem Salatbuffet.

Bei Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte vorab an.  
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt. & Service. Bilder sind Beispielbilder.



## APPETIZER UND MEHR

Appetit anregen, „Platz“ schaffen und unsere Spezialitäten noch intensiver genießen! Starten Sie mit einem Aperitif in den Genussmoment.

### Aperitifs

#### Aperol Spritz

Prosecco mit Aperol und Soda

#### Lillet Berry

Lillet trifft Berry

#### Pink Lillet

Lillet trifft auf Thomas Henry Grapefruit Soda

#### Secco Tropical

Prosecco, Malibu, John's Maracuja und Soda

#### Mystic Mango

Prosecco, John's Mango, Pepino Pfirsich-Likör und Soda

#### Rosato Peach

Prosecco, Ramazzotti, Rosato, John's Peach und Soda

#### Applelunder

Prosecco, Gin, John's Holunder, Apfelsaft naturtrüb und Soda

#### Seccoberry

Prosecco, Wodka, John's Himbeere und Soda

#### Red Italian

Grappa, John's Erdbeere, Prosecco und Soda

#### Ouzo Plomari auf Eis

Griechische Anisspirituose

#### Raki auf Eis

Würzige Lakritz- und Anisnoten

#### Martini Bianco

Mix aus Kräutern, Blumen und Weißweinen

#### Martini Rosso

Mischung sorgfältig ausgewählter Weine mit einer komplexen Auswahl italienischer Kräuter wie Salbei, Bohnenkraut und Pfefferkraut sowie bittersüßen exotischen Hölzern

#### Sherry

Angenehme Art und feine Aromen eines Amontillado

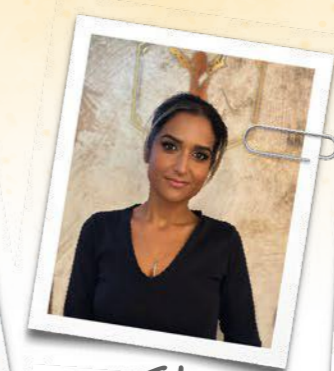
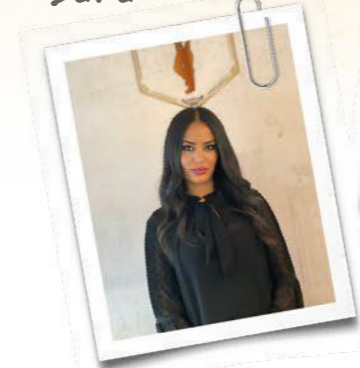
## Für die besten Gäste der beste Service

Ihren Wünschen nehmen wir uns gerne an.  
Sprechen Sie uns gerne mit Namen an.

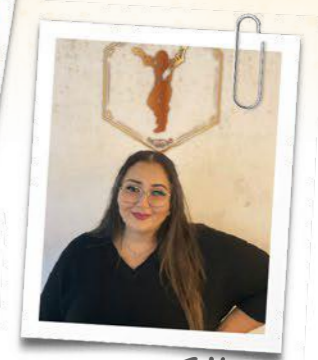


Daniel (Mesut)

Sara



Elen

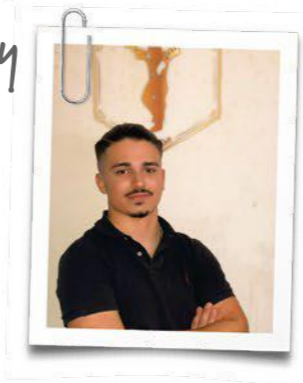


Eliz



Nancy

Aday



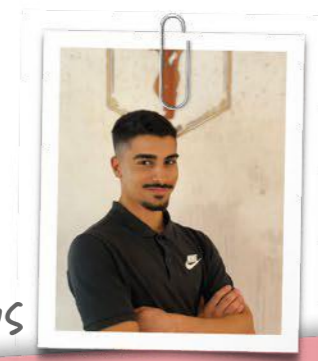
Elisabeth



Gabriel



Johannes



Julius

Jonathan



Folgen Sie uns bereits?



## DIGITALE GETRÄNKEKARTE

Entdecken Sie unsere Getränkeauswahl und unsere Desserts bequem per Smartphone. Einfach Code scannen und Link folgen.

DIGITAL & INNOVATIV





## STARTER & SNACKS

### 1. Dolma Forno

Mit Reis gefüllte Weinblätter serviert in einer Tonschale mit Tomatensahnesauce und Hirtenkäse | 10,00

### 2. Tzatziki | 5,00

### 3. Peperoncino Grill

Gegrillte und mit Knoblauchöl abgeschmeckte Peperoni, dazu Tzatziki als Dip | 9,50

### 4. Sigara Böreg

Mit Käse gefüllte und leicht knusprige Blätterteigröllchen, dazu Tzatziki als Dip | 10,00

### 5. Gigantico

Griechische Riesenbohnen mit Tomaten-Knoblauchsauce und Hirtenkäse überbacken - im Tontopf serviert | 10,00

### 6. Champignons Gebraten

Mit Paprika, Zwiebeln und mit Knoblauchöl abgeschmeckt, dazu Tzatziki | 9,00

### 7. Vorspeisen-Mix

Wir servieren Ihnen eine Vorspeisenkreation diverser Kleinigkeiten, inklusive Tzatziki - lassen Sie sich überraschen | 18,50

+ Gyros +3,50

+ Falafel +3,00

+ Geräucherter Lachs +3,50

+ Chicken Sticks +3,50

### 9. Bomba Saganaki

Hirtenkäse paniert und gebacken - dazu Salat | 10,00

### 10. Funghi-Speziale

Mit Hirtenkäse und Tomate gefüllte Champignons in Tomatensahnesauce und mit Käse überbacken | 10,00



## STARTER & SNACKS

### 11. Pizza-Brot

Leicht und knusprig gebackenes Brot mit Kräuterbutter und Knoblauchöl | 8,50

Käse überbacken +2,00

### 12. Bruschetta

Geröstetes Brot belegt mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum, mit Knoblauch und Olivenöl | 10,00

### 13. Käse-Soufflé

Zerlaufener Hirtenkäse mit Knoblauchöl und Tomaten | 10,00

### 14. Aja Camarones

In Olivenöl gebratene und mit Knoblauch abgeschmeckte Gambas mit Kräuterbutter, Peperoni und Tomaten | 15,90



## BEILAGEN/ EXTRAS

### 18. Beilagensalat

Vom Salat-Buffer | 4,90

### 48. Pommes Frites | 3,50

### 51. Reis | 3,50

### 271. Warme Saucen | 3,50

Metaxa, Gorgonzola, Curry, Sauce Hollandaise

Ketchup / Mayo | 0,60



250. Kartoffelecken | 4,00  
veredelt mit Knoblauchöl

## KIDS

Nur für Kinder bis 12 Jahre

### 50. Nuggets

mit Pommes | 9,90

### Mini-Gyros

mit Pommes | 10,90

### Mini-Hähnchensteak

mit Pommes | 10,90

Mini-Pasta | 9,90





# Frühjahr Highlights

Gerne werten wir Ihre Ruhetage mit einem exzellenten Buffet auf.

Frühzeitig an Ihren Tisch denken!

## SALAT-BOWLS

Salat-Mix Basis in jeweiligem Stile zubereitet. Dazu servieren wir Ihnen Brot und Dressing nach Wahl.

### 19. Bowl Mista

Gemischter Salat | 13,00

### 21. Tiana's Greca Bowl

Mit Oliven, Hirtenkäse und Peperoni - nach griechischer Art | 15,00

### 22. Bowl Italiana

Mit Bruschetta-Salat, Mozzarella, Artischocken und Pesto | 15,50

### 23. Zorbas Bowl

Mit gegrillten Geflügelsteaks 17,50

### 24. Anna's Surf Bowl

Gebratene Garnelen und Zwiebeln mit Tonno und geräuchertem Lachs, abgeschmeckt mit Knoblauchöl 18,90

### 25. Bowl Emilia

Mit Gyros | 17,50

### 26. Jesaja Bowl

Geschnetzeltes und zart gebratenes Lammfilet mit Champignons, Zwiebeln und Kräuterbutter | 19,90



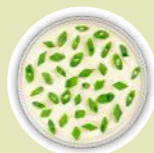
**Vegane Zorbas-Salat-Bowls**  
Hochwertige vegane Spezialitäten in gewohnter Zorbas-Qualität! Entdecken Sie unsere für Sie kreierte Auswahl.

### 27. Liliana's Falafel Bowl

Mit Pesto, veganen Bulgur-Köfte, Falafel und Antipasti-Grillgemüse 17,00

Inklusive Dip  
100% vegan

Kräuter



Knoblauch



Curry



Ostern



Kommunion & Konfirmation

Muttertag





# BURGERZEIT

## JEDEN MITTWOCH UND DONNERSTAG

### 90. CHICKEN DELIKAT

Mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Cheddar Cheese, Salat, Tomate, Gewürzgurken, Rote Zwiebeln und Sauce nach Wahl

### 91. BRIZÓLA

Mit Souvlakisteak, Cheddar Cheese, Salat, Tomate, Gewürzgurken, Rote Zwiebeln und Sauce nach Wahl

### 92. KEFTEDÁKI

Mit Bifteki, Cheddar Cheese, Salat, Tomate, Gewürzgurken, Rote Zwiebeln und Sauce nach Wahl

### 95. SAGANAKI ATHENA vegetarisch

Vegetarischer Burger belegt mit paniertem Hirtenkäse, Salat, Tomate, Gewürzgurken, Rote Zwiebeln und Sauce nach Wahl

### 97. HALLOUMI BURGER vegetarisch

Mit halbfestem, gegrilltem Halloumi-Käse, Salat, Tomate, Gewürzgurken, Rote Zwiebeln und Sauce nach Wahl

Vegane Sauce  
nach Wahl

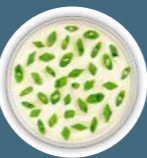
Curry



Knoblauch



Kräuter



Burger  
Sauce



Inklusive Salat vom Salatbuffet  
und Pommes

17<sup>90</sup>



Für Euch kreiert und ins Leben gerufen: die Zorbas-Burgerkollektion.

Genießen Sie unsere Burger in eigens für uns gebackenen Brioche.

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch!



## SCHNITZEL

Alle Schnitzelspezialitäten sind inklusive Pommes und Salat. Bedienen Sie sich bitte einmalig und eigenständig an unserem Salatbuffet.



### 44. Schnitzel Wiener Art

Klassisch beliebt | 16,00

### 45. Jägerschnitzel

Schnitzel in Jägersauce, mit Champignons und Zwiebeln | 18,50

### 46. Schnitzel Tropical

Schnitzel in fruchtig cremiger Currysauce | 18,50

### 47. Schnitzel Pesto

Mit Tomaten und cremiger Pestosahnesauce | 18,50

### 49. Adams Schnitzel

Mit Champignons, Zwiebeln und Sauce Hollandaise | 18,50

### 158. Schnitzel Olé

In einer leicht pikanten Sambal Oelek-Hollandaise Sauce | 18,50

### 159. Schnitzel de Paris

Mit gebratenen Zwiebeln in einer sahnig-cremig und delikaten Café-de-Paris Sauce | 18,50

### 160. Zorbas Schnitzel

Schnitzel in Metaxasauce | 18,50

### 161. Huder Schnitzel

Mit gebratenen Champignons und Zwiebeln | 18,50



### Beilagenänderung

Kartoffelecken  
statt Pommes  
+ 1,00





## GYROS

Zusätzlich können Sie sich bitte einmalig und eigenständig an unserem Salatbuffet bedienen.

### 29. Gyros-Teller

Mit Tzatziki und Reis | 16,00

### 175. Gyros-Kollossos

In der Pfanne kross gebraten, mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, dazu Tzatziki und Reis | 17,90



## GYROS

### Spezial



### 170. Gyros Ollandós

Mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in herzhafter Sauce Hollandaise | 18,50



### 171. Gyros de Paris

Mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in einer sahnig-cremigen Café-de-Paris Sauce | 18,50



### 174. Gyros Marsala

Mit Champignons, Paprika und Zwiebeln gebraten - in cremiger Marsala-Sahnesauce | 18,50



### 176. Gyros-Gorgonzola

Mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in cremiger Gorgonzola-Sahnesauce | 18,50



### 177. Gyros-Creme

Mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in cremiger Sahnesauce | 18,50



### 178. Gyros-Chef

In cremiger Metaxasauce | 18,50

**Beilage** | Reis | +1,00 | Pommes | +1,50 | Kartoffelecken | +2,00

*Gratiniert lecker!* Käse: + 1,00  
Auf Wunsch, auch gerne überbacken erhältlich.

Hirtenkäse oder Mozzarella: + 1,50



## GRILL-SOLO

Zu den Grillgerichten servieren wir Reis und Tzatziki. Zusätzlich können Sie sich bitte einmalig und eigenständig an unserem Salatbuffet bedienen.

### 54. Souvlaki-Steak

Schweinefleisch-Steak aus dem Schweine-Lachsrücken | 18,50

### 55. Souvlaki Spezial

Mit Hirtenkäse und Tomaten gefüllte Schweinefleischröllchen am Spieß gegrillt | 20,50

### 58. Bifteki

Hacksteak | 18,50

### 59. Bifteki Spezial

Gefüllt mit Hirtenkäse und Tomaten | 20,50

### 61. Rinderleber-Sikoti

Gegrillte Rinderleber | 18,00

### 63. Schweinefilet

Zartes Schweinefilet | 19,50

### 66. Lammfilet | 28,90

### 172. Geflügelfiletsteak | 19,50

## UPGRADE

Ordern Sie gerne weitere Fleischsorten und Beilagen ganz nach Wunsch.

### WUSSTEN SIE, ...

dass wir unser **Gyros TÄGLICH** marinieren und in altherwürdiger Handarbeit aufspießen.?

Wir setzen auf **beste Qualität** statt günstiger Tiefkühlware. Überzeugen Sie sich.







## GRILL-MIX

Zu den Grillgerichten servieren wir Reis & Tzatziki. Zusätzlich können Sie sich bitte einmalig und eigenständig an unserem Salatbuffet bedienen.

### 69. Olympia-Teller

Gyros und Souvlaki-Steak | 19,90

### 70. Hellas-Teller

Gyros, Souvlaki-Steak, Bifteki und Rinderleber | 21,00

### 72. Samos-Teller

Gyros und Bifteki | 19,50

### 173. Akropolis-Teller

Gyros, Souvlaki-Steak und Bifteki | 19,90

### 181. Stephanos-Teller

Gyros und Geflügelsteaks | 20,50

### 183. Rhodos-Teller

Gyros, Souvlaki-Steak, Bifteki und Schweinefilet | 22,90

### 184. Tabea-Teller

Gyros, Souvlaki-Steak, Bifteki, Rinderleber und Geflügelsteak | 24,00

### 185. Delfi-Teller

Mit Gyros und Rinderleber | 19,50

### 187. Liam-Mix-Teller

Gyros, Lammfilet, Geflügelsteak und Schweinefilet | 28,50

### 188. Ruben-Teller

Gyros und Souvlaki-Spezial | 20,50

### 189. Rachel-Teller

Gyros und Schweinefilets | 20,50

### 190. Eliah-Teller

Gyros, Souvlaki-Spezial, Lammfilet und Geflügelsteak | 28,50

### 198. Noah's-Teller

Gyros und Lammfilets | 27,90



## STEAK VERMISST?

Verzichten Sie nicht auf Ihr geliebtes Steak, welches wir Ihnen gerne **auf Vorbestellung** servieren. Rib Eye, Rinderfilet, Roastbeef, Lammkarree und vieles mehr.

Wir werden täglich frisch beliefert und kümmern uns um Ihr zartes Stück Lieblingsfleisch in gewohnter Qualität.

## UPGRADE

Nach Wunsch zu Ihrem Grill-Solo & Grill-Mix Gericht hinzu bestellen.

### Diabolo

2,50

Pikant gebratene Paprika & Zwiebeln



### Pfannengemüse

2,50

Verschiedene Gemüsesorten aus der Pfanne



### Pommes oder Kartoffelecken (statt Reis)

1,00



### Funghi-Cipolla

2,50

Champignons & Zwiebeln



### Sauce (warm)

3,50

Metaxa



Gorgonzola



Café de Paris



Curry



Hollandaise



Wählen Sie weitere Fleischsorten zu Ihrer Grillplatte:

Leber  
2,50

Bifteki  
3,00

Schweinefilet  
3,50

Geflügelsteak  
3,50

Souvlaki-Steak  
3,50

Souvlaki Spezial  
3,50

Lammfilet  
6,00



# Paris

Erstklassige Pfannengerichte in diversen Variationen. Wählen Sie Ihre Fleischsorte nach Wunsch hinzu. Dazu können sich bitte einmalig an unserem Salatbuffet bedienen.



**77. Da Mare**  
Mit gebratenen Shrimps und Zwiebeln in einer cremigen Knoblauch-Sahnesauce, dazu Tagliatelle

- Mit Leber | 23,00
- Mit Geflügelfilet | 26,00
- Mit Lammfilet | 35,00
- Mit Schweinefilet | 26,00

**78. Pomodorini**  
Mit Cherrytomaten in einer cremigen Pesto-Sahnesauce, dazu Tagliatelle

- Mit Leber | 22,00
- Mit Geflügelfilet | 24,90
- Mit Lammfilet | 33,90
- Mit Schweinefilet | 24,90

**79. Parisienne Delikat**  
Gebratene Zwiebeln in sahnig-cremiger Café-de-Paris Sauce, dazu Tagliatelle

- Mit Leber | 22,00
- Mit Geflügelfilet | 24,90
- Mit Lammfilet | 33,90
- Mit Schweinefilet | 24,90

**80. El Marsala**  
Gebratene Champignons, Zwiebeln und Paprika in cremiger Sahnesauce, veredelt mit einem Schuss Marsala, dazu Tagliatelle

- Mit Leber | 22,00
- Mit Geflügelfilet | 24,90
- Mit Lammfilet | 33,90
- Mit Schweinefilet | 24,90

**81. Olandese**  
Mit gebratenen Champignons und Zwiebeln in cremiger Sauce Hollandaise, dazu Tagliatelle

- Mit Leber | 22,00
- Mit Geflügelfilet | 24,90
- Mit Lammfilet | 33,90
- Mit Schweinefilet | 24,90

**82. Al Gorgonzola**  
Mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln in einer cremigen Gorgonzola-Sahnesauce, dazu Tagliatelle

- Mit Leber | 22,00
- Mit Geflügelfilet | 24,90
- Mit Lammfilet | 33,90
- Mit Schweinefilet | 24,90

**84. Al Funghetto**  
Mit gebratenen Champignons in cremiger Sahnesauce, dazu Tagliatelle

- Mit Leber | 22,00
- Mit Geflügelfilet | 24,90
- Mit Lammfilet | 33,90
- Mit Schweinefilet | 24,90

**85. Curry Gusto**  
Mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Paprika in fruchtiger Currysauce, dazu Tagliatelle

- Mit Leber | 22,00
- Mit Geflügelfilet | 24,90
- Mit Lammfilet | 33,90
- Mit Schweinefilet | 24,90



## 83. Leber Spezial

Fein geschnetzelte und zart gebratene Rinderleber mit Zwiebeln – mit Cognac und Knoblauchöl abgeschmeckt, dazu Reis | 18,90



*Leber-Liebhaber werden es lieben!*

## 86. Amici Zorbas

Panspezialität mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln in einer cremigen Metaxa-Sahnesauce, dazu Tagliatelle

- Mit Leber | 22,00
- Mit Schweinefilet | 24,90

- Mit Geflügelfilet | 24,90
- Mit Lammfilet | 33,90







*Classico*

145. Tagliatelle di Napoli  
Tagliatelle  
in Tomatensauce | 15,80



## PASTA

Unsere Pastagerichte beinhalten einen Salat vom Salatbuffet. Bedienen Sie sich bitte eigenständig und einmalig.

### 193. Tagliatelle Carbonara

Tagliatelle mit Schinken in cremiger Sahnesauce | 16,90

### 146. Gorgonzola Verde

Pasta mit verschiedenem Gemüse  
in cremiger Gorgonzola-Sahnesauce | 16,90

### 147. Da Naomi

Pasta mit Schweinefilet und Champignons  
in cremiger Knoblauch-Sahnesauce | 17,90

### 162. Tagliatelle Talitha

Tagliatelle mit Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Hirtenkäse  
in cremiger Tomaten-Sahnesauce | 16,90

### 163. Tagliatelle Verduretto

Tagliatelle mit diversen Gemüsesorten in cremiger  
Pesto-Sahnesauce | 16,90

### 164. Luca's Curry

Pasta mit Geflügelfleisch und Ananas in cremig fruchtiger  
Currysauce | 17,90

### 165. Elenor

Pasta mit Geflügelfleisch und Paprika in cremiger Metaxasauce | 17,90

### 166. Liah's

Pasta mit Gyros und Zwiebeln in sahnig-cremiger  
Café-de-Paris Sauce | 17,90

### 168. Di Sarah

Tagliatelle mit Garnelen, geräuchertem Lachs und Zwiebeln  
in cremiger Knoblauch-Sahnesauce | 18,50

### 169. Metaxa Pasta con Gyros

Pasta mit Gyros und Champignons in cremiger Metaxasauce | 17,90

### 179. Curry Pasta con Gyros

Pasta mit Gyros in cremig-fruchtiger Curry-Sahnesauce | 17,90

### 180. Pasta Gyros

Pasta mit Gyros in cremiger Sahnesauce | 17,90







## PIZZA

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Käse zubereitet. Dazu steht Ihnen ein Salat vom Salatbuffet zu. Bedienen Sie sich bitte eigenständig und einmalig.

- 100. Margherita Classica  
Der Klassiker | 14,50
- 107. Schwein gehabt  
Mit Gyros, Salami, Schinken, Zwiebeln und Knoblauch | 17,50
- 108. Der Türke  
Mit original türkischer Knoblauchwurst, Hirtenkäse und Zwiebeln | 16,90
- 109. Veggie Fresh  
Mit verschiedenen Gemüsesorten und mit Pesto abgerundet | 15,90
- 110. Hawaiianer  
Mit Schinken und Ananas | 15,90
- 112. Gyros  
Mit Gyros, Zwiebeln und Peperoni | 16,90
- 113. Leah's  
Mit Bruschetta-Salat und Pesto | 15,50
- 115. Sophia's  
Belegt mit Garnelen und geräuchertem Lachs, Thunfisch mit Knoblauchöl abgeschmeckt | 17,50
- 116. Martin's  
Mit Salami und Schinken | 15,90
- 118. Michi's  
Mit Geflügelfleisch, Champignons, Paprika und Sauce Hollandaise | 17,50

Ihren Wünschen sind nahezu keinerlei Grenzen gesetzt.

Gerne belegen wir Ihre Pizza mit weiteren Zutaten.  
+ 1,00 bis 2,00 je Zutat

**Sprechen Sie uns an!**



- 138. Pesto e Basilico  
Mit Tomaten, Basilikum-Pesto, Mozzarella und Hirtenkäse | 16,50
- 141. Pollo Loco  
Mit Geflügelfleisch, Mais, Paprika und Zwiebeln | 16,90
- 142. Greek Curry  
Mit fruchtiger Currysauce, Ananas und Geflügelfleisch | 17,50
- 144. Quattro  
Mit Edamer-Käse, Mozzarella, Hirtenkäse und Gorgonzola | 16,50
- 149. Metaxa  
Mit Metaxasauce und Gyros | 17,50

## Historisch.

Ein Blick in die Entwicklung vergangener Jahre. Entdecken Sie die Historie unseres Lokals.

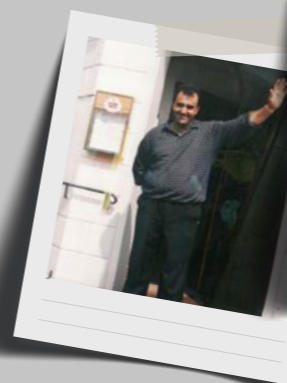


**1988**  
Die Berufung.  
Der Start des Senior-Werdegangs in einem Fremdbetrieb. Jener Einstieg von Ibrahim Artan sollte der Startschuss für eine über Jahre gewachsene gastronomische Liebe sein.



**1990**

Das Paros in Delmenhorst. Start, gemeinsam mit den beiden Brüdern, hinein in die Selbständigkeit. Das „PAROS“ in Delmenhorst war geboren.



**1994**

Das erste Mal ZORBAS. Nach vier Jahren in Delmenhorst begab sich Ibrahim in die Huntestadt, nach Wildeshausen, und eröffnete erstmal das ZORBAS - gemeinsam mit beiden Brüdern.

**Der Huder Traum.**  
Mehrere Ortschaften erlebt,

bis Hude uns zur neuen Heimat verholpen hat. 2004 startete im benachbarten „Pavillon“ unsere Huder Geschichte, wobei Sohn Mesut involviert wurde.



**2004**



**2002**

ZORBAS goes Heide. Acht Jahre später ging es an die Delmenhorster Stadtgrenze, nach Heide. Unter dem Namen ZORBAS wurde die Tradition fortgesetzt.

**Modern und schick.**

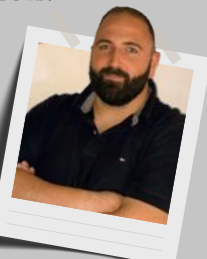
Im Jahre 2008 zogen wir in das moderne Gebäude und boten unseren Gäste so noch größeren Komfort. Seit jeher sehen wir uns als zugehörige Institution unserer Gemeinde.



**2008**

**Eine weitere Generation.**

Seit 2018 führt Mesut den Betrieb nun im familiären Kreis. Stetige Innovationen sowie laufende Ambienteverbesserungen und stets beste Qualität gehören zu unserem Credo.







## JETZT CATERING FÜR IHRE FEIER ANFRAGEN

Wir verpflegen Ihre Gesellschaft mit genussvollen und ansprechenden Gerichten. Das Catering wird ganz auf Ihre Feier abgestimmt – von der Menge bis zur Art der Spezialitäten.



## UNSER GUTSCHEIN

Zum Verschenken gut!

Unser Gutschein eignet sich bestens als Geschenk für Ihre Liebsten. Ob zum Geburtstag, zum Firmenjubiläum oder als Aufmerksamkeit zwischendurch: verschenken Sie erstklassigen Genuss.

Sprechen Sie uns an!



*Genießen Sie  
bei Zorbis  
gemeinsame Momente.*



UNSERE

# Buffetplatte

Freuen Sie sich auf eine große Variation mediterraner Vorspeisen, verschiedenste Spezialitäten vom Grill und gaumenerfreundender Desserts.

JETZT FÜR'S NÄCHSTE MAL RESERVIEREN!

Mit Familie, Freunden und Kolleg:innen gesellig bei bestem Ambiente und ausgezeichneten Speisen zusammenkommen geht so!

Bis 10 oder mehr verschiedene

**VORSPEISEN**

Bis 8 oder mehr verschiedene

**HAUPTSPEISEN**

Inklusive mehrerer

**SAUCEN & BEILAGEN**

GESCHLOSSENE

# Gesellschaften

Ab 40 Personen bieten wir Ihnen unseren im hinteren Teil des Lokals befindlichen Raum für geschlossene private und gewerbliche Anlässe.

Während und ausserhalb unserer Öffnungszeiten bieten wir Ihnen ein individuelles Angebot:

- Bis zu 15 Vorspeisen
- Bis zu 10 Hauptgerichte
- Desserts
- Beilagen
- Salate
- Dipps und mehr ...

Unser beliebter Service und unsere Getränke sind im Preis inklusive.

Hochzeiten, Tauffeiern, Jubiläen, Geburtstag, Trauerfeiern und mehr.

Wir bedienen Ihren individuellen Anlass.

Lassen Sie sich unverbindlich beraten.



# Jahresabschluss Highlights

## FESTLICHES BUFFET

Genießen Sie an diesen Tagen unser beliebtes Buffet.

Reservieren Sie rechtzeitig.



## HOME MENÜ

### Weihnachten & Silvester Zuhause

Jetzt vorbestellen.

#### VORSPEISE

Kalte Vorspeisenplatte mit 10 Sorten

#### HAUPTGANG

4 verschiedene Fleischsorten

Inkl. Reis, Salat & Tzatziki







# ZORBAS

*Restaurant*  
*Est. 1990*