



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!

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 Zorbas-Team



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



Einfach scannen,
Link aufrufen
& bewerten!

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

Secco mit Aperol und Soda

Margarita Spritz

Secco, Tequila, Limettensaft, Orangesoda und Soda

Lemon Spritz

Secco, Limoncello und Soda

Milano Spritz

Secco, Limoncello, Soda und Erdbeer

Lillet Berry

Lillet trifft Berry

Pink Lillet

Lillet trifft auf Grapefruit Soda

Tropical Secco

Secco mit Coco-Likör, Maracuja und Soda

Mystic Mango

Secco mit Mango-Pfirsich und Soda

Rosato Peach

Ramazotti Rosato mit Pfirsich und Soda

Lady Berry

Secco, Wodka, Himbeere und Soda

Hey Ginger

Gin, Ginger Ale und Limettensaft

Red Granate

Gin mit Pomergranate Soda und Limettensaft

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

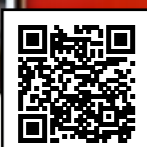
Julius



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. **Weinblätter**
Kalt servierte Weinblätter, dazu Tzatziki als Dip | 9,50
2. **Tzatziki** | 4,90
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 | 10,90
6. **Champignons nach Freimarkt Art**
Mit Zwiebeln angebratene Champignons, garniert mit Knoblauchsoße | 9,50
8. **Auberginen-Zucchini-Mix**
Mit Tzatziki servierte gebackene Auberginen und Zucchini | 10,90
9. **Bomba Saganaki**
Hirtenkäse paniert und gebacken - dazu Salat | 10,90
10. **Funghi-Speziale**
Mit Hirtenkäse und Tomate gefüllte Champignons in Tomatensahnesauce und mit Käse überbacken | 10,90

11. **Pizza-Brot**
Leicht und knusprig gebackenes Brot mit Kräuterbutter und Knoblauchöl | 8,90
12. **Bruschetta**
Geröstetes Brot belegt mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum, mit Knoblauch und Olivenöl | 9,90
13. **Ofenkäse**
In Knoblauch-Öl mit Oliven und Peperoni im Ofen gebackene Hirtenkäse-Würfel, garniert mit Tomaten- und Zwiebelwürfeln | 10,90
14. **Aja Camarones**
In Olivenöl gebratene und mit Knoblauch abgeschmeckte Gambas mit Kräuterbutter, Peperoni und Tomaten | 13,90








7. VORSPEISEN-TELLER *Genussvielfalt*

Lassen Sie sich von einer Auswahl köstlicher Vorspeisen verführen! Wir kombinieren feine Käsespezialitäten, bunte Antipasti, zarte Falafel, knusprige Gebäckstücke und aromatische Dips. Mit Liebe zubereitet, vereint der Teller herzhaft, würzig und frisch – ideal, um die Vielfalt unserer Küche zu entdecken.

Ob als reichhaltiges Hauptgericht für eine Person oder zum Teilen – ein Fest für die Sinne! Auf Anfrage auch vegetarisch erhältlich. | 22,90



BEILAGEN/ EXTRAS

- | | | |
|--|--|--|
| 
18. Beilagensalat
Vom Salat-Buffer 4,90 | 
48. Pommes Frites
3,50 | 
51. Reis
3,50 |
| 
Ketchup / Mayo 0,60 | 
250. Kartoffelecken 3,90
veredelt mit Knoblauchöl | |



SALAT-BOWLS

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

21. Tiana's Greca Bowl
Mit Oliven, Hirtenkäse und Peperoni - nach griechischer Art 15,00

23. Zorbas Bowl
Mit gegrillten Geflügelsteaks 17,90

24. Anna's Surf Bowl
Gebratene Garnelen und Zwiebeln mit Tonno, abgeschmeckt mit Knoblauchöl | 18,90

25. Emilia Bowl
Mit Gyros | 17,90



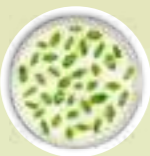
Vegane Zorbas-Salat-Bowls

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

27. Liliana's Falafel Bowl 
Mit Pesto, Falafel und Antipasti-Grillgemüse 17,00

Inklusive Dip
100% vegan

Kräuter



Knoblauch



Curry



Frühjahr Highlights

Gerne werten wir Ihre Ruhetage mit einem exzellenten Buffet auf.

Frühzeitig an Ihren Tisch denken!



Ostern



Kommunion & Konfirmation



Muttertag





GYROS

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

29. Gyros-Teller

Mit Tzatziki und Reis | 16,90

175. Gyros-Kollossos

In der Pfanne kross gebraten, mit Tomaten, Peperoni und Zwiebeln, dazu Tzatziki und Reis | 18,90



GYROS BOWL

Spezial



170. Gyros Ollandós

Mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in herzhafter Sauce Hollandaise und Reis | 18,90

171. Gyros de Paris

Mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in einer sahnig-cremigen Café-de-Paris Sauce und Reis | 18,90

174. Gyros Marsala

Mit Champignons, Paprika und Zwiebeln - in cremiger Marsala-Sahnesauce und Reis | 18,90

176. Gyros-Gorgonzola

Mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in cremiger Gorgonzola-Sahnesauce und Reis | 18,90

177. Gyros-Creme

Mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in cremiger Sahnesauce und Reis | 18,90

178. Gyros-Chef

In cremiger Metaxasauce und Reis | 18,90



SCHNITZEL

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

44. Schnitzel Wiener Art

Klassisch beliebt | 16,50

45. Jägerschnitzel

Schnitzel in Jägersauce, mit Champignons und Zwiebeln | 18,90

46. Schnitzel Tropical

Schnitzel in fruchtig cremiger Currysauce | 18,90

49. Adams Schnitzel

Mit Champignons, Zwiebeln und Sauce Hollandaise | 18,90

159. Schnitzel de Paris

Mit gebratenen Zwiebeln in einer sahnig-cremig und delikaten Café-de-Paris Sauce | 18,90

160. Zorbas Schnitzel

Schnitzel in Metaxasauce | 18,90

161. Huder Schnitzel

Mit gebratenen Champignons und Zwiebeln | 18,90



KIDS

Nur für Kinder bis 12 Jahre

50. Nuggets

mit Pommes | 9,90

Mini-Gyros

mit Pommes | 10,90

Mini-Pasta | 9,90

Chicken Sticks

mit Pommes | 9,90

Mini-Hähnchensteak

mit Pommes | 10,90



GRILL-SOLO

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

54. Souvlaki-Steak

Zartes Schweinerückensteak, fettarm und würzig. Mit unserer Hauswürzmischung perfekt gegrillt. | 18,90

55. Souvlaki Spezial

Mit Hirtenkäse und Tomaten gefüllte Schweinefleischröllchen am Spieß gegrillt | 20,90

58. Bifteki

Saftiges Hacksteak, verfeinert mit unserer Hauswürzmischung. Zart, würzig und aromatisch. | 18,90

59. Bifteki Spezial

Gefüllt mit Hirtenkäse und Tomaten | 20,90

172. Hähnchenfiletsteak

Zartes Hähnchenbrustfilet, liebevoll mit unserer Hauswürzmischung mariniert und perfekt gegrillt. 19,90

Gyros: + 3,50
zu Grill-Solo



Empfehlungen des Hauses

61. Kalbsleber

Erleben Sie die Zartheit unserer Kalbsleber – weich, geschmacksintensiv und perfekt gegrillt. | 20,90



64. Lammkarree

Zartes Lammkarree, eingelegt in eine exotische Gewürzmischung. Schonend gegrillt, bleibt es saftig und zart mit einer unverwechselbaren, aromatischen Note. | 35,90

65. Rumpsteak ca. 300g

Hochwertiges Rumpsteak mit saftigem Fettrand, perfekt gegrillt. Intensives Aroma und wunderbarer Geschmack, abgerundet durch feine Gewürze. | 28,90



66. Lammfilet

Zartes Lammfilet, schonend gegrillt für intensiven Geschmack. Außen leicht angegrillt, innen saftig und fein gewürzt – ein Genuss für Lamm-Liebhaber. 28,90



GRILL-MIX

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

173. Akropolis-Teller

Gyros, Souvlaki-Steak und Bifteki | 23,90

183. Rhodos-Teller

Gyros, Souvlaki-Steak, Bifteki und Geflügelsteak | 25,90



187. Liam-Mix-Teller

Kleines Rumpsteak mit Fettrand, Lammfilet und Geflügelsteak | 28,90

190. Eliah-Teller

Kleines Rumpsteak mit Fettrand, Gyros und Lammfilet | 28,90

GRILL-UPGRADES

Nach Wunsch zu Ihrem Grill-Solo und Grill-Mix hinzu bestellen.

Pommes oder Kartoffelecken (statt Reis)

1,00



Sauce (warm)

3,50

Metaxa



Gorgonzola



Hollandaise





Chicken Pans

Erstklassige Pfannengerichte in diversen Variationen. Dazu können sich bitte einmalig an unserem Salatbuffet bedienen.

77. Da Mare

Geflügelfilet mit gebratenen Garnelen und Zwiebeln in einer cremigen Knoblauch-Sahnesauce, dazu Tagliatelle | 24,90

82. Al Gorgonzola

Geflügelfilet mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln in einer cremigen Gorgonzola-Sahnesauce, dazu Tagliatelle | 23,90

86. Amici Zorbas

Geflügelfilet mit gebratenen Champignons, Paprika und Zwiebeln in einer cremigen Metaxa-Sahnesauce, dazu Tagliatelle | 23,90



RICE BOWLS

Leckere Bowls mit einem Beet von täglich frisch gekochtem Reis. Dazu steht Ihnen ein Salat vom Salatbuffet zu. Bedienen Sie sich bitte eigenständig und einmalig.



260. Chicken Metaxa Bowl

Cremige Metaxa-Sahnesauce mit frisch gebratenem Gemüsemix und Hähnchen | 18,90

261. Shrimpy Bowl

Cremige Tomaten-Sahnesauce mit frisch gebratenem Gemüsemix und Garnelen, mit Knoblauch abgeschmeckt | 18,90

New!



262. Happy Curry Bowl

Fruchtig leckere Curry Sauce mit frisch gebratenem Gemüsemix und zart gebratenem Hähnchen | 18,90

263. Orient Bowl

Fruchtig tomatige Sauce mit etwas Knoblauch, gebratenem Gemüsemix und Falafel | 18,50



Classico

145. Tagliatelle di Napoli
Tagliatelle
in Tomatensauce | 16,50



PASTA

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



193. Tagliatelle Carbonara

Tagliatelle mit Schinken in cremiger Sahnesauce | 17,50

146. Gorgonzola Verde

Pasta mit verschiedenem Gemüse in cremiger Gorgonzola-Sahnesauce | 17,50

147. Da Naomi

Pasta mit Geflügelfleisch und Champignons in cremiger Knoblauch-Sahnesauce | 18,50

162. Tagliatelle Talitha

Tagliatelle mit Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Hirtenkäse in cremiger Tomaten-Sahnesauce | 17,50

163. Tagliatelle Verduretto

Tagliatelle mit diversen Gemüsesorten in cremiger Pesto-Sahnesauce | 17,50

164. Luca's Curry

Pasta mit Geflügelfleisch und Ananas in cremig fruchtiger Currysauce | 18,50

165. Elenor

Pasta mit Geflügelfleisch und Paprika in cremiger Metaxasauce | 18,50

168. Di Sarah

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

169. Gyros Metaxa Pasta

Pasta mit Gyros und Champignons in cremiger Metaxasauce | 18,50

179. Gyros Curry Gyros

Pasta mit Gyros in cremig-fruchtiger Curry-Sahnesauce | 18,50

180. Gyros Pasta

Pasta mit Gyros in cremiger Sahnesauce | 18,50





PIZZA

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

- 107. **Schwein gehabt**
Mit Gyros, Salami, Schinken, Zwiebeln und Knoblauch | 17,50
- 109. **Veggie Fresh**
Mit verschiedenen Gemüsesorten und mit Pesto abgerundet | 16,50
- 110. **Hawaiianer**
Mit Schinken und Ananas | 16,50
- 112. **Gyros**
Mit Gyros, Zwiebeln und Peperoni | 17,50
- 113. **Leah's**
Mit Bruschetta-Salat und Pesto | 16,00
- 114. **Gabriel's**
Mit Salami, Hirtenkäse, Zwiebeln und Knoblauch | 17,50
- 115. **Sophia's**
Belegt mit Garnelen und Thunfisch mit Knoblauchöl abgeschmeckt | 17,90
- 118. **Michi's**
Mit Geflügelfleisch, Champignons, Paprika und Sauce Hollandaise | 17,90
- 138. **Pesto e Basilico**
Mit Tomaten, Basilikum-Pesto, Mozzarella und Hirtenkäse | 17,00

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!



- 141. **Pollo Loco**
Mit Geflügelfleisch, Mais, Paprika und Zwiebeln | 17,50
- 142. **Greek Curry**
Mit fruchtiger Currysauce, Ananas und Geflügelfleisch | 17,90
- 149. **Metaxa**
Mit Metaxasauce und Gyros | 17,90

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 „Favillon“ 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.

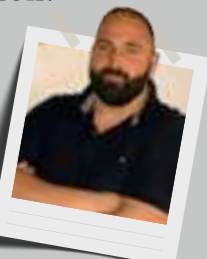
Im Jahre 2008 zogen wir in das moderne Gebäude und boten unseren Gäste so noch größeren Komfort. Seit jeher sehen wir uns als zugehörige Institution unserer Gemeinde.



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.



UNSER *Geschenk-
Gutschein*



Zum Verschenken gut!

Eignet sich bestens als Geschenk für Ihre Liebsten.
Ob zum Geburtstag, als Mitarbeiter-Präsent,
zum Firmenjubiläum oder als
Aufmerksamkeit zwischendurch:
verschenken Sie erstklassigen Genuss.

Sprechen Sie uns an!

GESCHLOSSENE

Gesellschaften

Ab 40 Personen bieten wir
Ihnen Raum für geschlossene
private und gewerbliche Anlässe
in unserem Lokal.

Inklusive exzellentem Service
und Getränken.



Bis zu 15 Vorspeisen



Bis zu 10 Hauptgerichte



Beilagen



Salate



Dipps



Desserts



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

Individuell und
nach Ihren Wünschen!

Lassen Sie sich
unverbindlich
beraten.

UNSERE

Buffetplatte

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

JETZT FÜR'S NÄCHSTE MAL RESERVIEREN!

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



HOME MENÜ

Weihnachten & Silvester Zuhause

Jetzt vorbestellen.

VORSPEISE

Kalte Vorspeisenplatte mit 10 Sorten

HAUPTGANG

4 verschiedene Fleischsorten

Inkl. Reis, Salat & Tzatziki





Jahresabschluss Highlights

FESTLICHES BUFFET

Genießen Sie an diesen Tagen unser beliebtes Buffet.

Reservieren Sie rechtzeitig.

- 1. Weihnachts-
tag
- 2. Weihnacht-
tag
- Silvester



**JETZT CATERING FÜR
IHRE FEIER ANFRAGEN**

Wir verpflegen Ihre Gesellschaft mit genussvollen Gerichten und stimmen den Rahmen nach Ihren Wünschen ab. Von der Menge bis zur Bewirtung.

Sprechen Sie uns unverbindlich an.



LIEFERUNG MÖGLICH
Alle unseren Speisen (nur auf Anfrage)



ZORBAS

Restaurant
Est. 1990