



## Tradition & Qualität seit 1990

### GENUSS MIT LEIDENSCHAFT

Seit über drei Jahrzehnten steht unser Familienlokal im Herzen von Hude für authentische griechische Küche und herzliche Gastfreundschaft. Was 1990 begann, führen wir seit 2004 mit Hingabe weiter – geprägt von hauseigenen Würzmischungen, langjähriger Erfahrung und unserem höchsten Anspruch: Qualität!

### *Regional verwurzelt*

#### FRISCHE, DIE MAN SCHMECKT

Wo immer möglich, setzen wir auf Regionalität. Unser Fleisch stammt von der Fleischerei Hemmerling, während frisches Gemüse und weitere Zutaten von regionalen Großhändlern bezogen werden. So garantieren wir Ihnen beste Qualität und authentischen Geschmack.

Vielen Dank für Ihren Besuch – wir wünschen Ihnen einen 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.

## APERITIFS – Ein perfekter Start für Ihren Genuss

Ein Aperitif ist mehr als nur ein Getränk – er ist ein Ritual, das die Vorfreude auf das Essen noch intensiver macht. Ob **spritzig, fruchtig oder würzig**, unsere Auswahl an Aperitifs harmoniert perfekt mit den Aromen unserer Gerichte und bereitet Ihren Gaumen ideal auf das bevorstehende Geschmackserlebnis vor.

Gönnen Sie sich eine Auszeit mit einem Aperitif – **der perfekte Auftakt für einen genussvollen Abend.**

### 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

## DIGITALE GETRÄNKEKARTE

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



DIGITAL & INNOVATIV

## Für die besten Gäste der beste Service

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



Daniel (Mesut)

Elen



Eliz



Nancy



Aday



Elisabeth



Gabriel



Julius



Jonathan



Folgen Sie uns bereits?

## 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

### 5. Oliv & Pepa

Leicht würzig eingelegte Oliven und Peperoni, dazu Tzatziki als Dip | 9,90

### 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

## 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

Als Hauptgericht für eine Person oder als Vorspeise für 2-3 Personen.

Auf Wunsch vegetarisch

Beispielabbildung



### 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 kleine Gambas mit Kräuterbutter, Peperoni und Tomaten | 13,90



## 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 Geflügelfiletsteaks 17,90

### 24. Anna's Surf Bowl

Gebatene Garnelen und Zwiebeln mit Tonno, abgeschmeckt mit Knoblauchöl | 18,90

### 25. Emilia Bowl

Mit Gyros | 17,90

### 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





WÜRZUNG  
TÄGLICH FRISCH  
HANDMARINIERT  
& GESCHICHTET  
EIGENE



## 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. Jesaja Schnitzel

Mit Champignons, Zwiebeln und Marsalla Sauce  
18,90



### 160. Zorbas Schnitzel

Schnitzel in Metaxasauce | 18,90



### 49. Adams Schnitzel

Mit Champignons, Zwiebeln und Sauce Hollandaise | 18,90



## GRILL-SOLO

Zu den Grillgerichten servieren wir Reis & 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



## GRILL-MIX

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



173. Rubens Akropolis-Teller  
Gyros, Souvlaki-Steak und Bifteki | 23,90

183. Noahs Rhodos-Teller  
Gyros, Souvlaki-Steak, Bifteki und Geflügelsteak | 25,90

187. Liam-Mix-Teller  
Kleines Rumpsteak mit Fettrand, Lammfilet und Hähnchenfiletsteak | 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 hinzubestellen.

Pommes oder Kartoffelecken (statt Reis) | 1,00

Sauce (warm) (Metaxa, Gorgonzola, Marsalla, Café-de-Paris, Curry oder Hollandaise) | 3,60



# Specials

Köstliche Spezialitäten serviert mit Reis und Tzaziki.  
Dazu steht Ihnen ein Salat vom Salatbuffet zu.  
Bedienen Sie sich bitte eigenständig und einmalig.



## 61. Kalbsleber

Erleben sie die Zartheit unserer Kalbs Leber, sorgfältig in der Pfanne harmonisch gebraten, mit feinen Zwiebeln und mit leichter Würzung verfeinert. | 22,90

## 64. Lammkarree

Zartes Lammkarree, eingelegt in eine exotische Gewürzmischung. Schonend gegrillt, bleibt es saftig und zart mit einer unverwechselbaren, aromatischen Note. Serviert mit gebratenem Gemüse mix | 36,90

## 65. Rumpsteak ca. 300g

Hochwertiges Rumpsteak mit saftigem Fettrand, perfekt gegrillt. Intensives Aroma und wunderbarer Geschmack, abgerundet durch feine Gewürze. Serviert mit gebratenem Gemüse mix. | 31,90

## 66. Lammfilet

Zartes Lammfilet, schonend gegrillt für intensiven Geschmack. Außen leicht angegrillt, innen saftig und fein gewürzt – ein Genuss für Lamm-Liebhaber. Serviert mit gebratenem Gemüse mix. | 31,90



## 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 Gemüse mix und Hähnchen | 18,90



## 261. Rachels Shrimpy Bowl

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



## 262. Happy Aaron Bowl

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



## 263. Olivias Orient Bowl

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



*Classico*  
145. Di Napoli  
Pasta in Tomatensauce | 16,50



## PASTA

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

### 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

### 163. Nova

Pasta mit diversen Gemüsesorten in cremiger Knoblauch-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

Pasta 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

*Gratinierter lecker!*

+ 1,50

Auf Wunsch, auch gerne überbacken erhältlich.





## 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

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 | 17,00
- 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



## BEILAGEN/ EXTRAS



18. **Beilagensalat**  
Vom Salat-Bufferet 4,90



48. **Pommes Frites**  
3,50



51. **Reis**  
3,50



Ketchup / Mayo | 0,60



250. **Kartoffelecken** | 3,90  
veredelt mit Knoblauchöl

## 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



UNSERE

# Buffetplatten AM TISCH

Freuen Sie sich auf eine große Variation mediterraner Vorspeisen und verschiedensten Spezialitäten vom Grill.

JETZT FÜR'S NÄCHSTE MAL RESERVIEREN!

Bei bestem Ambiente und ausgezeichneten Speisen zusammenkommen geht so!

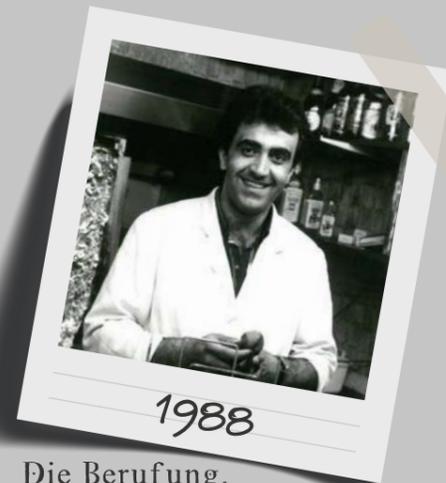
Bis 10 oder mehr verschiedene  
**VORSPEISEN**

Bis 8 oder mehr verschiedene  
**HAUPTSPEISEN**

Inklusive mehrerer  
**SAUCEN & BEILAGEN**

## Historisch.

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



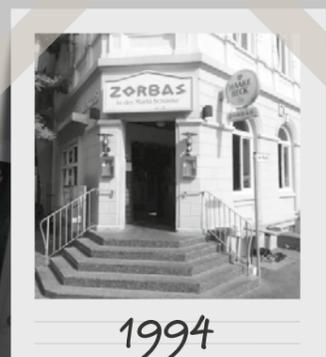
1988

**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.



2002

**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

**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 20 Personen bieten wir  
Ihnen Raum für geschlossene  
private und gewerbliche  
Anlässe in unserem Lokal.

Inklusive exzellentem Service  
und Getränken. Wir gestalten  
Ihnen gerne ein individuelles  
vielfältiges Buffet.

Sprechen Sie uns einfach an.



Lassen Sie sich  
unverbindlich  
beraten.

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

Individuell und  
nach Ihren Wünschen!



# Jahresabschluss Highlights

## FESTLICHES BUFFET

Genießen Sie an diesen Tagen unser beliebtes Buffet.

Reservieren Sie rechtzeitig.



### Festliche Genussmomente

WEIHNACHTS- & SILVESTERPLATTEN FÜR ZUHAUSE

Jetzt vorbestellen und stressfrei genießen!

Wir bieten Ihnen kalte Vorspeisenplatten nach Ihren Wünschen, eine Auswahl an verschiedenen Fleischsorten, dazu Reis, frischer Salat und Tzatziki – alles perfekt abgestimmt für ein festliches Menü.



### 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*