



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

Lemon Spritz

Secco, Limoncello und Soda

Peach Spritz

Secco, Pfirsich und Soda

Milano Spritz

Secco, Soda und Erdbeer

Lillet Berry

Lillet trifft Berry

Pink Lillet

Lillet trifft auf Grapefruit Soda

Rosato Peach

Ramazotti Rosato mit Pfirsich und Soda

Lady Berry

Secco, Wodka, Himbeere und Soda

Hey Ginger

Gin, Ginger Ale und Limettensaft

Red Passion

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

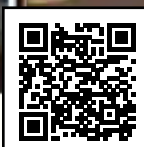
Mischung sorgfältig ausgewählter Weine mit einer komplexen Auswahl italienischer Kräuter wie Salbei, Bohnenkraut und Pfefferkraut sowie bittersüßen exotischen Hölzern

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.

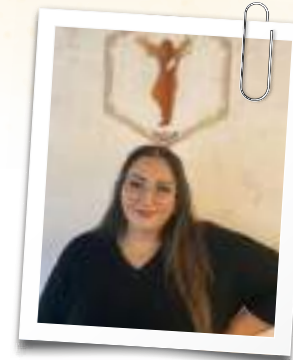


Daniel (Mesut)

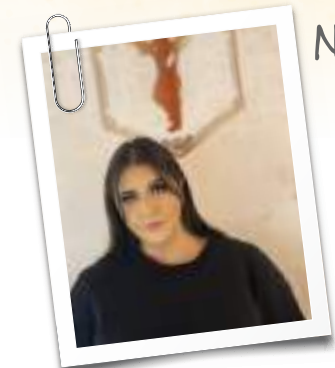
Elen



Eliz



Nancy



Aday



Manvel



Gabriel



Julius



Sophia



Letti



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 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

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



13. Ofenkäse

In Knoblauchöl 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

16. Tzatziki &

Honig-Rote-Beete

Tzatziki veredelt durch eingelegte Rote Beete in feiner Honignote | 7,50





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

27. Liliana's Falafel Bowl 
Mit Falafel, Antipasti-Grillgemüse und Knoblauchöl | 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



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

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



49. Adams Schnitzel

Mit Champignons, Zwiebeln und Sauce Hollandaise | 18,90

160. Zorbas Schnitzel

Schnitzel in Metaxasauce | 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

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, Lammfilet und Hähnchenfiletsteak | 28,90

190. Eliah-Teller
Kleines Rumpsteak, Gyros und Lammfilet | 28,90

GRILL-UPGRADES

Nach Wunsch zu Ihrem Grill-Solo und Grill-Mix hinzubestellen.

Pommes oder Kroketten (statt Reis) | 1,00

Sauce (warm) (Metaxa, 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. | 24,90

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, 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



New!



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





PASTA

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

145. Di Napoli

Pasta in Tomatensauce | 16,90

147. Da Naomi

Pasta mit Geflügelfleisch und Champignons in cremiger Knoblauch-Sahnesauce | 18,90

163. Nova

Pasta mit diversen Gemüsesorten in cremiger Knoblauch-Sahnesauce | 17,90

164. Luca's Curry

Pasta mit Geflügelfleisch und Ananas in cremig fruchtiger Currysauce | 18,90

165. Elenor

Pasta mit Geflügelfleisch, Paprika, Pilzen und Zwiebeln in cremiger Metaxasauce | 18,90

168. Di Sarah

Pasta mit Garnelen und Zwiebeln in cremiger Knoblauch-Sahnesauce | 18,90

169. Gyros Metaxa Pasta

Pasta mit Gyros und Champignons in cremiger Metaxasauce | 18,90

180. Gyros Pasta

Pasta mit Gyros in cremiger Sahnesauce | 18,90





PIZZA

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

107. Schwein gehabt

Mit Gyros, Truthahn Salami,
Putenschinken, Zwiebeln und
Knoblauchöl | 17,50

109. Veggie Fresh

Mit verschiedenen
Gemüsesorten, abgeschmeckt mit
Knoblauchöl | 16,50

110. Hawaiianer

Mit Putenschinken und Ananas |
16,50

112. Gyros

Mit Gyros, Zwiebeln
und Peperoni | 17,50

114. Gabriel's

Mit Truthahn Salami,
Hirtenkäse, Zwiebeln und
Knoblauchöl | 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. Due Forma Aglio

Mit Tomaten, Mozzarella,
Hirtenkäse und
Knoblauchöl | 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



52. Kroketten | 3,90

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



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.

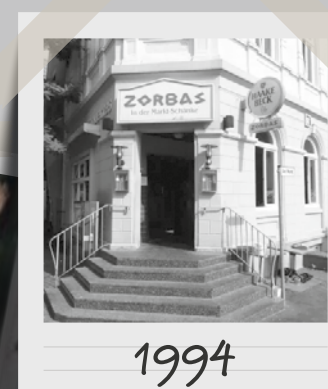
Der Start des Senior-Werdegangs in einem Fremdbetrieb. Jener Einstieg von Ibrahim Artan sollte der Startschuss für eine über Jahre gewachsene gastronomische Liebe sein.



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.

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.



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.

1. & 2.
Weihnachts-
tag

Silvester

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