



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 Aperitif 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.



Aperol Spritz
Secco, Aperol und Soda



Ouzo Plomari auf Eis
Griechische Anisspirituose



Milano Spritz
Secco, Erdbeer und Soda



Raki auf Eis
Würzige Lakritz-
und Anisnoten



Lillet Berry
Lillet trifft Berry



Martini Bianco
Mix aus Kräutern, Blumen
und Weißweinen



DIGITAL & INNOVATIV



MEHR:

DIGITALE GETRÄNKEKARTE

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

Unter anderem:

- Lemon Spritz
- Peach Spritz
- Pink Lillet
- Rosato Peach
- Lady Berry
- Hey Ginger
- Red Passion
- Martini Rosso
- Sherry

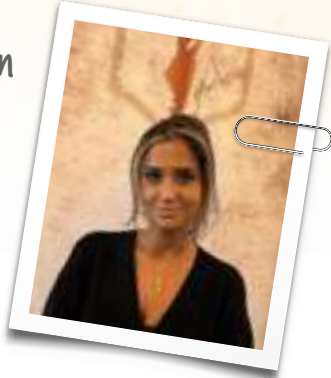
Für die besten Gäste der beste Service

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

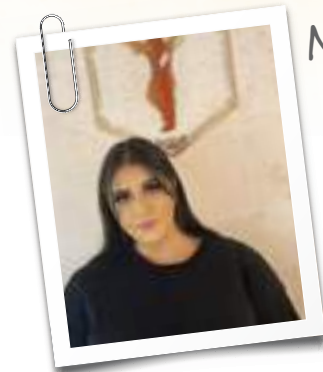


Daniel (Mesut)

Elen



Eliz

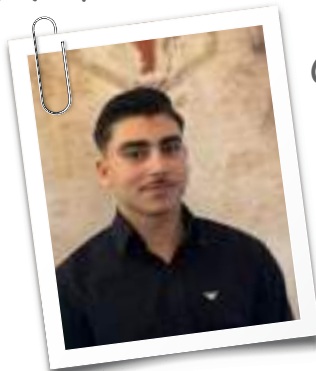


Nancy

Aday



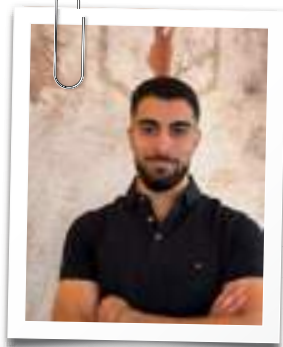
Manuel



Gabriel



Julius



Sophia



Letti



Jonathan



Folgen Sie uns bereits?



STARTER & SNACKS

1. Weinblätter

Mit Reis gefüllte Weinblätter, kalt serviert, dazu Tzatziki | 9,90

2. Tzatziki | 4,90

3. Peperoncino Grill

Gegrillt und mit Knoblauchöl abgeschmeckt, dazu Tzatziki 9,90

4. Sigara Böreg

Mit Käse gefüllte und leicht knusprige Blätterteigröllchen, dazu Tzatziki | 10,90

5. Oliv & Pepa

Leicht würzig eingelegte Oliven und Peperoni | 7,90

6. Champignons nach Freimarkt Art

Mit Zwiebeln angebratene Champignons mit Knoblauchsauce | 9,90

8. Auberginen Frittiert

Auberginen knackig gebacken, dazu Tzatziki | 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. | 23,90

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 Knoblauchöl mit Oliven und
Peperoni im Ofen gebackener
Hirtenkäse mit Tomaten und
Zwiebel | 10,90

14. Aja Camarones

In Olivenöl gebratene und mit
Knoblauch abgeschmeckte
kleine Gambas mit Kräuterbutter,
Peperoni und Tomaten | 13,90

15. Ofen Bohnen

Dicke Bohnen in Tomatensauce
mit Knoblauch und geriebenem
Hirtenkäse | 9,90

16. Hirtenkäse Natur

Hirtenkäse mit Tomaten
und Olivenöl, verfeinert mit
Granatapfel-Melasse | 8,50

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 Garnele und
Tonno, abgeschmeckt mit
Knoblauchöl | 18,90



25. Emilia Bowl
Mit Gyros | 17,90

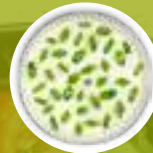


27. Liliana's Falafel Bowl 
Mit Falafel, Antipasti
und Knoblauchöl | 17,00



Inklusive 1 Dip

Kräuter



Knoblauch



MEZZE

Feine mediterrane Kleinigkeiten zum Teilen und Genießen
– perfekt für alle, die Vielfalt lieben.



221. Mediterran Tzatziki

Cremiger Tzatziki bedeckt mit fein gewürfelten Tomaten und Zwiebeln, mit leichten Kräutern und Granatapfelmelasse | 8,00



222. Mantaria

Gebatene Champignons und Zwiebeln mit feinen Kräutern und Knoblauchöl, auf cremigen Tzatziki | 9,50



224. Florini

Paprika mit Zwiebeln und Knoblauchöl auf Tzatziki | 8,50



226. Ezme

Herzhafter Tomaten-Paprika-Dip, verfeinert mit aromatischen Gewürzen, auf cremigem Tzatziki serviert und mit Granatapfelmelasse abgerundet | 7,50



227. Peynir Ezme

Hirtenkäsewürfel auf herzhaftem Tomaten-Paprika-Dip, abgerundet mit Granatapfelmelasse | 9,50





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
Gyros in herzhafter
Sauce Hollandaise und Reis | 18,90

176. Gyros-Gorgonzola
Gyros in cremiger
Gorgonzola-Sahnesauce und Reis | 18,90

177. Gyros-Aglio
Gyros in cremiger
Knoblauch-Sahnesauce und Reis | 18,90

178. Gyros-Chef 
Gyros in
cremiger Metaxasauce und Reis | 18,90



SCHNITZEL

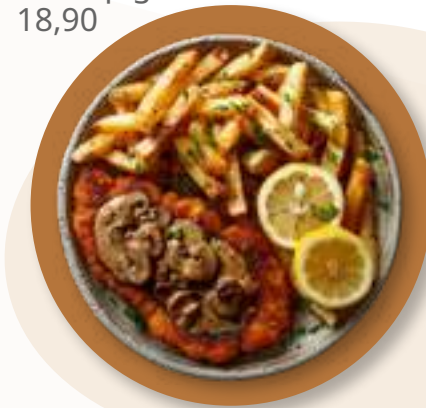
Alle Schnitzelspezialitäten sind inklusive Pommes und Salat.
Bedienen Sie sich bitte einmalig und eigenständig an unserem Salatbuffet.



44. Schnitzel Wiener Art Klassisch beliebt | 16,50



45. Jägerschnitzel Schnitzel in Jägersauce, mit Champignons und Zwiebeln 18,90



49. Adams Schnitzel Mit Champignons, Zwiebeln und Sauce Hollandaise | 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 & 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, Lammkotelett mit Fettrand
und Hähnchenfiletsteak | 29,90

190. Eliah-Teller
Kleines Rumpsteak, Gyros und Lammfilet | 29,90

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 bedienen Sie sich bitte eigenständig und einmalig am Salatbuffet.

61. Kalbsleber

Erleben sie die Zartheit unserer Kalbs Leber, sorgfältig und harmonisch gegrillt, mit feinen Zwiebeln und mit leichter Würzung verfeinert. | 24,90

64. Lammkotelett

Zarte Lammkoteletts mit leichtem Fettrand in exquisiter Gewürzmischung. Schonend gegrillt, bleibt es saftig und zart mit einer unverwechselbaren, aromatischen Note. Serviert mit gebratenem Gemüsemix. | 28,90

65. Rumpsteak ca. 300g

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

BEILAGEN/ EXTRAS



18. Beilagensalat
Vom Salat-Bufferet 4,90



48. Pommes Frites
3,90



51. Reis
3,50



Ketchup / Mayo | 0,60



52. Kroketten | 3,90





RICE BOWLS

Leckere Bowls mit einem Bett von täglich frisch gekochtem Reis.
Bedienen Sie sich bitte auch eigenständig und einmalig am Salatbuffet.



260. Chicken Metaxa Bowl

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



261. Rachels Shrimpy Bowl

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



262. Happy Aaron Bowl

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

UNSER

FOODTRUCK

Unser Foodtruck
für Ihr Event:

Sprechen Sie uns an!



Zorbas-Genuss für ihr privates
oder gewerbliches Event.

Bei Ihnen vor Ort!

FOOD MEDITE



Pasta Bowl



Grillbuffet



Gyros Pita



Fleischspieß Pita



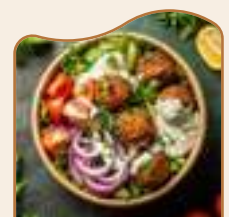
Wrap & Rollo



Baguette



Burger & Pommes



Salat Bowl

ZORBAS

Tradition
aus Marila

net.kochkult.de







PASTA

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

145. Di Napoli

Pasta in Tomatensauce | 16,90

146. Gorgonzola Verde

Pasta mit Gemüsemix
in cremiger Gorgonzola-Sahnesauce | 17,90

147. Da Naomi

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

163. Nova

Pasta mit Gemüsemix
in cremiger Knoblauch-Sahnesauce | 17,90

164. Luca's Curry

Pasta mit Geflügelfleisch
in cremig-fruchtiger Currysauce | 18,90

165. Elenor

Pasta mit Geflügelfleisch
in cremiger Metaxasauce | 18,90

168. Di Sarah

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

169. Gyros Metaxa Pasta

Pasta mit Gyros
in cremiger Metaxasauce | 18,90

180. Gyros Pasta

Pasta mit Gyros
in cremiger Sahnesauce | 18,90





ZORBAS

Restaurant
Est. 1990

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.

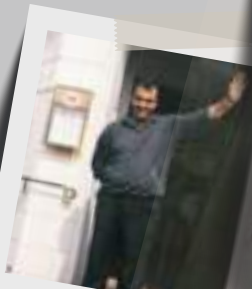
Start, gemeinsam mit den beiden Brüdern, hinein in die Selbständigkeit. Das „PAROS“ in Delmenhorst war geboren.



1994

Das erste Mal ZORBAS.

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



2002



Der Huder Traum.

Mehrere Ortschaften erlebt,

bis Hude uns zur neuen Heimat verholfen hat. 2004 startete im benachbarten „Pavillon“ 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 Gästen 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

Geschenkgutschein



Zum Verschenken gut!

Eignet sich bestens als Geschenk für Ihre Liebsten.
Sprechen Sie uns an!

UNSERE

Buffetplatten

Freuen Sie sich auf eine große Variation mediterraner Vorspeisen sowie Spezialitäten vom Grill direkt am Tisch.

Bis 10 oder mehr verschiedene
VORSPEISEN

Bis 8 oder mehr verschiedene
HAUPTSPEISEN

Inklusive mehrerer
SAUCEN & BEILAGEN

Bei bester Ambiente und ausgezeichneten Speisen zusammenkommen geht so.

Jetzt für's nächste Mal reservieren!

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)

Frühjahr Highlights

Gerne werden wir Ihre Ruhetage mit einem exzellenten Buffet auf.

Frühzeitig an Ihren Tisch anfragen



Ostern



Kommunion & Konfirmation



Muttertag

