

ZORBAS

GRIECHISCHES RESTAURANT

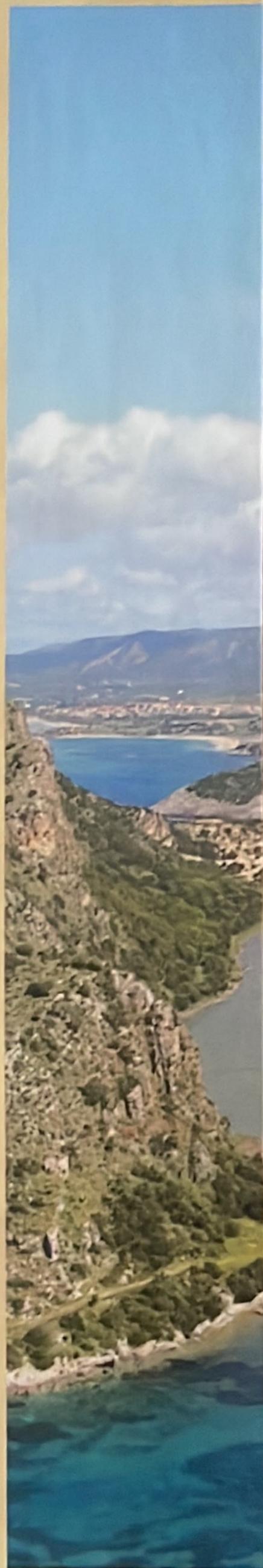


KALTE VORSPEISEN

1	Tzatziki <i>griechischer Quark mit Knoblauch</i>	5,90
2	Taramas <i>roter Kaviar mit Kartoffeln*</i>	5,90
3	Chtipiti <i>scharfer Schafskäse mit Paprika</i>	5,90
4	Auberginencreme <i>mit Knoblauch und Schafskäse</i>	5,90
5	Feta <i>Schafskäse mit Olivenöl und Oregano</i>	5,90
6	Oliven und Peperoni	6,90
7	Oktopussalat <i>grüner Salat, Tomaten, Gurken, Olivenöl, Essig</i>	14,80
8	Vorspeisenplatte 1 Person	16,90
9	Vorspeisenplatte 4 Personen <i>diverse kalte und warme Vorspeisen in kleinen Mengen zusammengestellt</i>	29,90

WARME VORSPEISEN

10	Gigantes <i>dicke Bohnen mit Schafskäse überbacken</i>	9,00
11	Käsebällchen	7,90
12	Saganaki <i>panierter Schafskäse</i>	7,90
13	Schafskäse gegrillt	8,20
14	Muschel Saganaki	12,90
15	Dolmadakia <i>Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki</i>	8,50
16	Keftedakia <i>Hackbällchen mit Käse überbacken</i>	8,20



GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN AUS DEM BACKOFEN

- | | | |
|----|--|--------------|
| 36 | Mousaka
<i>Auberginenauflauf
mit Kartoffelscheiben, Hackfleisch und
Bechamellsoße</i> | 17,50 |
| 37 | Pastizio
<i>Nudelaufwurf mit Hackfleisch und Bechamellsoße</i> | 16,00 |

NUDELGERICHTE

- | | | |
|----|---|--------------|
| 38 | Spaghetti Bolognese | 13,50 |
| 40 | Spaghetti
<i>mit Scampis und Knoblauch</i> | 16,00 |

AUS DEM TOPF GRIECHENLANDS

- | | | |
|----|---|--------------|
| 42 | Lammhaxe
<i>mit grünen Bohnen und Fetakäse</i> | 18,30 |
| 43 | Lammhaxe
<i>mit dicken Bohnen und Fetakäse</i> | 18,30 |
| 44 | Lammhaxe
<i>mit Spaghetti und Fetakäse</i> | 18,30 |

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

- | | | |
|----|--|--------------|
| 46 | Gyros
<i>Fleischspezialität geschnitten
vom Riesenspieß</i> | 14,50 |
| 47 | Gyros
<i>mit gebratenen Champignons</i> | 15,50 |
| 48 | Gyros
<i>mit gebratenen Kalamaris</i> | 16,00 |
| 49 | Souvlaki
<i>2 x Schweinefleisch auf dem Spieß</i> | 14,00 |
| 50 | Schweinesteak
<i>mit Kräuterbutter, 3 Stück</i> | 14,00 |



Die griechische Mahlzeit ist nicht Selbstzweck, sie ist vielmehr Vorwand und Anlass und Initialzündung der Geselligkeit, und sie glückt um so mehr, je gelungener der Anlass.

(Johannes Gaitanides)



In der Regel wird eher zu späterer Stunde gemeinsam gegessen, vor allem während der Sommerzeit aufgrund der hohen Temperaturen. Für die griechische Bevölkerung ist die Geselligkeit beim Essen genau so wichtig wie die Speisen selbst.



- | | | |
|----|--|-------|
| 51 | Soutzouki
<i>3 x Hacksteaks mit Kräuterbutter</i> | 15,50 |
| 52 | Bifteki
<i>Hackfleisch gefüllt mit Tomaten, Peperoni und Fetakäse</i> | 16,00 |
| 53 | Putenbrustfilet
<i>mit Kräuterbutter</i> | 15,50 |
| 54 | Hähnchenbrustfilet
<i>mit Kräuterbutter</i> | 15,50 |
| 55 | Rinderleber
<i>mit Zwiebeln und Wein gebraten</i> | 15,50 |
| 56 | Lammkotelett
<i>5 Stück mit Knoblauchsoße</i> | 18,90 |

Alle Gerichte haben als Beilage Tzatziki, Reis und Salat.

GRILLTELLER

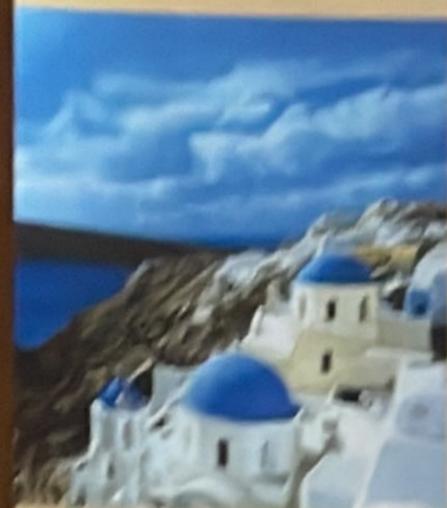
- | | | |
|----|--|-------|
| 57 | Corfu-Teller
<i>Gyros und Souvlaki</i> | 15,00 |
| 58 | Kreta-Teller
<i>Gyros, Souvlaki und Soutzouki</i> | 16,00 |
| 59 | Paros-Teller
<i>Gyros, Souvlaki, Schweinesteak, Soutzouki</i> | 16,90 |
| 60 | Santorini-Teller
<i>Gyros, Schweinesteak und Rinderleber</i> | 16,00 |
| 61 | Thessaloniki-Teller
<i>Souvlaki, Soutzouki, Steak und Rinderleber, Lammkotelett</i> | 19,00 |

Alle Gerichte haben als Beilage Tzatziki, Reis und Salat.

FILET VOM GRILL

- | | | |
|----|---|-------|
| 62 | Schweinefilet
<i>mit Kräuterbutter</i> | 17,20 |
| 63 | Schweinefilet
<i>gefüllt mit Tomaten, Peperoni und Feta</i> | 18,30 |
| 64 | Schweinefilet-Hawaii
<i>mit Schinken, Ananas und Käse überbacken</i> | 17,80 |

Alle Gerichte vom Schweinefilet haben als Beilage Tzatziki, Kroketten und Salat



Aufgrund der Vielfalt bezüglich des Essens und der Getränke ist jedenfalls zweifelsohne zu behaupten, dass die griechische Küche eine wahre Schatzgrube für jeden Feinschmecker darstellt.



GERICHTE AUS DER PFANNE

76	Gyros	15,80
77	Schweinefilet	17,30
78	Putenbrustfilet	15,50
79	Hähnchenbrustfilet	15,50
80	Lammfilet	20,00

Alle Gerichte aus der Pfanne werden mit Champignons in Weißweinsauce serviert und haben als Beilage Pommes und Salat.

GERICHTE IN METAXASOSSE ÜBERBACKEN

81	Gyros mit Champignons	16,50
82	Gyros	15,80
83	Steak	15,80
84	Bifteki <i>Hackfleisch gefüllt mit Tomaten, Peperoni und Fetakäse</i>	17,50
85	Putenbrustfilet	16,20
86	Schweinefilet	17,50
87	Hähnchenbrustfilet	16,20

Alle überbackenen Gerichte haben als Beilage Pommes und Salat.

SPEZIALITÄTEN AUS DEM MEER

88	Kalamaris <i>Tintenfisch knusprig gebraten, dazu Taramas</i>	18,80
89	Rotbarschfilet <i>In der Pfanne gebraten</i>	18,80
90	Oktopus vom Grill <i>mit verschiedenem Gemüse, dazu Kartoffelecken und Reis</i>	19,50
91	Seezungenfilet <i>In der Pfanne gebraten</i>	18,80
92	Lachsfilet <i>vom Grill</i>	18,80
93	gegrillte Riesen Scampis <i>mit Knoblauch</i>	20,00
95	Fischplatte <i>Seezungenfilet, Kalamaris, Scampis</i>	25,00

Alle Fischgerichte werden mit Broccoli und Butterreis serviert.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

100	Gyros <i>mit Pommes und Salat</i>	6,80
101	Steak <i>mit Pommes und Salat</i>	6,80
102	Soutzuki <i>mit Pommes und Salat</i>	6,80
103	Souvlaki <i>mit Pommes und Salat</i>	6,80
104	Fischstäbchen <i>mit Pommes und Salat</i>	6,80
105	Spaghetti Bolognese	6,80

BEILAGEN

107	Pommes frites	3,50
108	Kroketten	3,60
109	Bratkartoffeln	3,60
110	Folienkartoffel	3,80
111	Grüne Bohnen	3,90
112	Dicke Bohnen	3,90
113	Broccoli	3,90
114	Tomatenreis	2,80
115	Butterreis	2,80
116	Metaxa-Sauce	3,00
117	Weißwein-Sauce <i>mit Champignons</i>	3,00

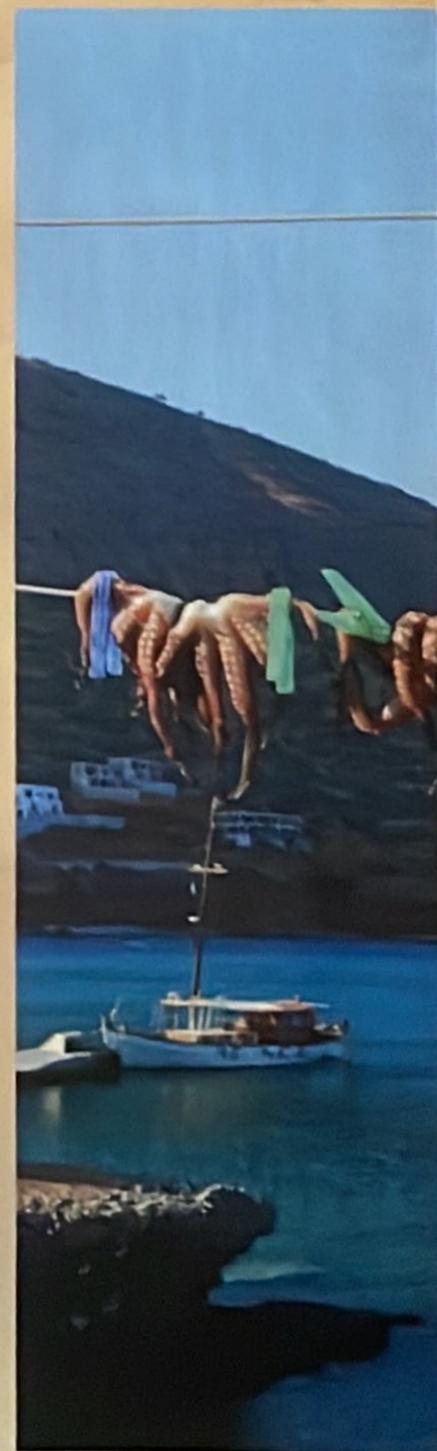
*Farbstoffe, **Konservierungsstoffe, ***geschwärzt



for **KIDS**

*Der Weg zum
Griechen lohnt,
auch wenn er
noch so weit
wohnt!*

Spruchwort zum Essen





ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

130	Coca Cola*	0,2 l	2,40
131	Coca Cola*	0,4 l	3,90
132	Fanta*	0,2 l	2,40
133	Fanta*	0,4 l	3,90
134	Sprite*	0,2 l	2,40
135	Sprite*	0,4 l	3,90
136	Spezi*	0,2 l	2,40
137	Spezi*	0,4 l	3,90
138	Mineralwasser Glashäger	0,25 l	2,10
139	Mineralwasser Glashäger	0,7 l	4,90
140	Mineralwasser Glashäger still	0,25 l	2,10
141	Mineralwasser Glashäger still	0,7 l	4,90
142	Bitter Lemon	0,2 l	2,60
142	Bitter Lemon	0,4 l	4,10
143	Tonic Water	0,2 l	2,60
143	Tonic Water	0,4 l	4,10
144	Ginger Ale	0,2 l	2,60
144	Ginger Ale	0,4 l	4,10

SÄFTE

145	Orangensaft	0,2 l	2,80
146	Orangensaft	0,4 l	4,30
147	Apfelsaft	0,2 l	2,80
148	Apfelsaft	0,4 l	4,30
149	Bananennektar	0,2 l	2,80
150	Bananennektar	0,4 l	4,30
151	Kirschnektar	0,2 l	2,80
152	Kirschnektar	0,4 l	4,30
153	Kiba <i>(Kirsch-, Bananennektar)</i>	0,2 l	2,80
154	Kiba <i>(Kirsch-, Bananennektar)</i>	0,4 l	4,30
155	Apfelschorle	0,2 l	2,40
156	Apfelschorle	0,4 l	3,80

BIERE

157	Lübzer Pils	0,3 l	3,00
158	Lübzer Pils	0,5 l	4,90
159	Mythos Griechischer Bier-Genuss	0,3 l	3,00
160	Mythos Griechischer Bier-Genuss	0,5 l	4,90
161	Erdinger Hefe hell	0,5 l	4,70
162	Erdinger Hefe dunkel	0,5 l	4,70
163	Lübzer Alkoholfrei	0,3 l	4,20
164	Alster	0,3 l	3,00
165	Alster	0,5 l	4,90

HEISSE GETRÄNKE

166	Tasse Kaffee	3,00
167	Cappuccino	3,20
168	Latte Machiato	3,80
169	Tee <i>verschiedene Sorten</i>	2,80
170	Griechischer Mocca	3,00
171	Espresso	2,90
172	Heiße Schokolade	3,20

NACHSPEISE

173	Griechischer Joghurt mit Honig und Walnuss	3,00
-----	---	------



*Schöne Stunden
dürften eigent-
lich niemals zu
Ende gehen,
beim Genuss
der Speisen und
Getränke bieten
sich viele Mög-
lichkeiten, das
Zusammensein
zu verlängern.*





Die alten Griechen sagten, dass der Wein die Herzen der Menschen erwärme - die heutigen Griechen sagen, der Wein mache den Alten zum Helden.



OFFENE GRIECHISCHE HAUSWEINE

WEISS

180	Landwein	<i>trocken</i>	0,25 l	4,00
181	Landwein	<i>trocken</i>	0,5 l	8,00
182	Landwein	<i>halbtrocken</i>	0,25 l	4,00
183	Landwein	<i>halbtrocken</i>	0,5 l	8,00
184	Landwein	<i>halbsüß</i>	0,25 l	4,20
185	Landwein	<i>halbsüß</i>	0,5 l	8,20
186	Landwein Likör		0,25 l	6,40
187	Landwein Likör		0,5 l	9,50
188	Retsina		0,25 l	4,20
189	Retsina		0,5 l	8,20

OFFENE GRIECHISCHE HAUSWEINE

ROT

190	Nemea	<i>trocken</i>	0,25 l	4,60
191	Nemea	<i>trocken</i>	0,5 l	8,90
192	Landwein	<i>trocken</i>	0,25 l	4,30
193	Landwein	<i>trocken</i>	0,5 l	8,50
194	Landwein	<i>halbtrocken</i>	0,25 l	4,30
195	Landwein	<i>halbtrocken</i>	0,5 l	8,50
196	Landwein	<i>halbsüß</i>	0,25 l	4,20
197	Landwein	<i>halbsüß</i>	0,5 l	8,20
198	Mavrodaphne	<i>süß</i>	0,25 l	6,40
199	Mavrodaphne	<i>süß</i>	0,5 l	9,50



OFFENE GRIECHISCHE HAUSWEINE

ROSÉ

201	Landwein	<i>trocken</i>	0,25 l	4,30
202	Landwein	<i>trocken</i>	0,5 l	8,50
203	Landwein	<i>halbtrocken</i>	0,25 l	4,30
204	Landwein	<i>halbtrocken</i>	0,5 l	8,50

SEKT

210	Sekt		0,2 l	3,20
-----	------	--	-------	------



*Unter allen
Völkern
haben die
Griechen den
Traum des
Lebens am
schönsten
geträumt.*

*Kolossal Wölffling von
Goethe (1749-1832)*





*Wir hoffen,
dass es Ihnen
bei uns
gefallen hat
und möchten
uns herzlich
von Ihnen
verabschieden.*

*Wir würden
uns freuen,
Sie bald
wieder in
unserem Hause
begrüßen
zu dürfen!*

SPIRITUOSEN 2 CL

220	Ouzo	2,50
221	Korn	2,50
222	Wodka Absolut	3,50
223	Wodka Finnland	3,50
224	Jägermeister	3,50
225	Aquavit	3,50
226	Metaxa*****	3,50
227	Metaxa*****	4,50
228	Metaxa very old	5,50
229	Whiskey Jack Daniels	5,50

LONGDRINKS 4 CL

230	Whiskey Cola	5,80
231	Wodka Cola	5,80
232	Bacardi Cola	5,80
233	Campari Orange	5,50
234	Aperol Spritz	5,80
235	Gin Tonic	5,80

