

GRIECHISCHE-MEDITERRANE ANTIPASTI

1. **Tzatziki^G / Taramàs / Chtipiti / Melitzanosalàta^G** 5,90
2. **Peperoni vom Grill** 6,90
Gegrillte Peperoni in Knoblauch-Bernaise-Sauce
3. **Manitaria** 9,90
Frische Champignons aus der Pfanne mit Tomaten- und Paprikawürfel, Fetakäse und frischem Knoblauch
4. **Saganaki^G** 9,50
Gebackener Schafskäse unter einer Sesam-Honig-Kruste an Salatgarnitur
5. **Schafskäse gegrillt^G** 9,90
Schafskäse in Folie mit Zwiebeln, Tomaten- und Paprikawürfel, Oregano und Peperoni
6. **Schafskäse aus dem Backofen, pikant^G** 9,90
verschiedene Kräuter, Paprikawürfel, Tomaten und Peperoni, Oliven
Mit Hausolivenöl nach Kreta-Art
7. **Zucchini mit Auberginen, gebacken^G** 9,50
mit Tzatziki und frischen Knoblauch
8. **Aubergine nach Kreta-Art aus dem Backofen^G** 8,90
Aubergine mit Knoblauch, Kräutern und drei verschiedenen Käsesorten überbacken
9. **Gigantes aus dem Backofen^G** 8,50
Dicke Bohnen mit Schafskäse überbacken
10. **Special Mezedes ab 4 Personen** pro Pers. 11,50
Zusammenstellung aus kalten und warmen Köstlichkeiten
11. **Knoblauchbrot / Pitabrot** 4,90

MEDITERRANE VORSPEISEN AUS DEM MITTELMEER

12. **Meeresfrüchtesalat Mykonos-Art (nur in der Sommersaison)** 14,50
angerichtet in Olivenöl-Zitronen-Dressing mit bunten Paprikastreifen und Kräutern, dekoriert mit Cherrytomaten, Zwiebeln und frischem Basilikum
13. **Octopus** 18,90
vom Grill auf kretische Art mit Zitrone, Olivenöl und Oregano mit Limetten-Olivenölmarinade
14. **Garnelen-Saganaki^G** 14,50
in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch, Schafskäse, Paprikawürfeln und Gartenkräutern
15. **Babycalamri** 17,90
mariniert in Olivenöl, gegrillt mit Knoblauch, Kräutern, Cherrytomaten und Paprikawürfeln mit Zitronen-Olivenöl-Dressing
16. **ZORBAS Vorspeisenteller für zwei Personen** 22,50
Unser Chefkoch stellt für Sie eine Variation aus kalten und warmen Köstlichkeiten zusammen

G = Milchprodukt, C = Eier, A = Weizen

Warme Küche bis 22:00 Uhr, Sonntag bis 20:30 Uhr

SUPPEN

- 18. Fasolada** 6,50
Original griechische Bohnensuppe
- 19. Tagessuppe** 5,90
(wechselt täglich)

SALATE

- 20. Choràtiki** 14,00
Bauernsalate mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Peperoni, angemacht mit Essig-Olivenölvinaigrette
- 21. Zorbas Salat mit Thunfisch** ^G 14,50
mit buntem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Joghurt Dressing
- 22. Gyrossalatteller** ^G 14,00
mit buntem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika und Joghurt Dressing
- 23. Putensalat** ^G 14,00
Salat der Saison mit Putenstreifen und Joghurt Dressing
- 24. Thalassasalatteller mit gebackenen Babycalamari** ^G 15,90
mit buntem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und Joghurt Dressing

GERICHTE AUS DER PFANNE

- 25. Soutzoukakia Smyrneika** 17,50
Kleine Hackfleischklöschen aus Rinderhack in einer delikaten Tomatensoße aus frischen Oliven, Knoblauch und Basilikum. Mit Basmatireis und buntem Salat serviert
- 26. Gyros in Metaxa-Sauce** 19,90
mit Salat und Pommes Frites
- 27. Schweinefiletmedallions in Pfeffersoße** 21,50
mit Basmatireis und buntem Salat serviert
- 28. Teufels-Pfanne (scharf)** 22,90
Schweinefiletmedaillons in einer scharfen Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 29. Filetakia-Pfanne** ^G 22,90
Schweinefiletmedaillons in Oregano und Schafskäsesauce gebraten, dazu Bratkartoffeln und Salat

G = Milchprodukt, C = Eier, A = Weizen

Lieber Kunde, wir akzeptieren natürlich Zahlung mit EC Karte, aber Aufgrund der Abzüge, die die Bank uns in Kosten stellt, ist uns BARZAHLUNG wesentlich lieber.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

*Warme Küche bis 22:00 Uhr, Sonntag bis 20:30 Uhr
Für Verpackungen müssen wir 0,90 € pro Stück berechnen.*

„ZORBAS GRILLSPEZIALITÄTEN

- 30. Gyros** **19,90**
Hausgemachtes Gyros vom Kalb und Pute, mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat
G
- 31. Suflaki** **19,50**
2 Spieße mit Schweinefiletmedaillons gegrillt mit Kräuterbutter,
Tzatziki, Pommes Frites und Salat
G
- 32. Bifteki** **19,50**
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki, Pommes Frites und Salat
G
- 33. Zorbas-Lendenspieß** **22,90**
Schweinefiletmedaillons mit Käse überbacken und Kräuterbutter,
grünen Bohnen, dazu Pommes Frites und Salat
G
- 34. Dyonisos-Teller** **21,50**
1 Suflaki, 1 Steak, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat
G
- 35. Kreta-Teller** **19,90**
2 Scheiben Leber, 1 Suflaki, Gyros und Tzatziki,
dazu Bratkartoffeln und Salat
- 36. Rinderleber** **18,50**
mit gedünsteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat
G
- 37. Lammkotelett „Krone“** **29,90**
4 Lammkoteletts mit Tzatziki, grünen Bohnen, Pommes Frites und Salat
G
- 38. Athen-Teller** **24,90**
2 Lammkoteletts, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat
G
- 39. Chef-Teller** **20,90**
Kleines gefülltes Hacksteak mit Schafskäse, Gyros und Tzatziki,
dazu Bratkartoffeln und Salat
G
- 40. Zorbas Grillplatte für 2 bis 4 Personen** **45,00 /90,00**
2 Suflaki, 2 kleine Bifteki, 2 Lammkoteletts, Gyros und Tzatziki,
dazu Bratkartoffeln, Gemüse und Salat

G = Milchprodukt

*Lieber Kunde, wir akzeptieren natürlich Zahlung mit EC Karte, aber Aufgrund der Abzüge,
die die Bank uns in Kosten stellt, ist uns BARZAHLUNG wesentlich lieber.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

*Warme Küche bis 22:00 Uhr, Sonntag bis 20:30 Uhr
Für Verpackungen müssen wir 0,90 € pro Stück berechnen.*

AUS RESPEKT ZUM RESTAURANT „KRONE“
EMPFEHLT DER CHEF DES HAUSES
GERICHTE AUS DER HESSISCHEN KÜCHE

- 41. Handkäs (2 Stück) mit Musik, Bauernbrot und Butter (nur in der Sommersaison)^G** 6,50
- 42. Frankfurter Grüne Soße (nur in der Sommersaison)^G** 13,50
mit 4/2 Eiern und Petersilienkartoffeln
- 43. Schweineschnitzel / Jägerschnitzel / Paprikaschnitzel^{G,A}** 18,50
mit Pommes Frites oder Bratkartoffel und Salat
- 50. Hausmacher Sülze (nur in der Sommersaison)^G** 13,90
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln
- 51. Wurstsalat mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites (nur in der Sommersaison)** 14,50

IN DER SOMMERZEIT BIETEN WIR IHNEN
UNSERE HAUSGEMACHTEN FLAMMKUCHEN AN

- 44. Flammkuchen nach griechischer Art^{G,A}** 14,90 €
mit Fetakäse, Peperoni, grünen Oliven und Zwiebeln
- 45. Flammkuchen nach mediteraner Art^{G,A}** 15,50 €
mit Fetakäse, Peperoni, grünen Oliven, Zwiebeln, bunten Paprikawürfeln
und Sardellen
- 46. Flammkuchen nach Elsässer Art^{G,A}** 13,50 €
mit Zwiebeln und Speck

ARGENTINISCHE STEAKS

- 47. Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter (250g)^{G,A}** 26,90
gegrillt mit Pommes Frites, grünen Bohnen und Salat
- 48. Argentinisches Rumpsteak in Pfeffersauce^G** 27,90
gegrillt mit Pommes Frites, grünen Bohnen und Salat
- 49. Argentinisches Rumpsteak gegrillt^G** 27,90
mit frischen Champignons, Kräuterbutter, Pommes Frites, grünen Bohnen und Salat

G = Milchprodukt, C = Eier, A = Weizen

*Lieber Kunde, wir akzeptieren natürlich Zahlung mit EC Karte, aber Aufgrund der Abzüge,
die die Bank uns in Kosten stellt, ist uns BARZAHLUNG wesentlich lieber.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

*Warme Küche bis 22:00 Uhr, Sonntag bis 20:30 Uhr
Für Verpackungen müssen wir 0,90 € pro Stück berechnen.*

FISCHGERICHTE AUS DEM MITTELMEER

- 53. Calamari** ^{G,C,A} **23,50**
leicht paniert und in Olivenöl gebraten, serviert mit Tzatziki, Tagesgemüse und Petersilienkartoffeln
- 54. Lavraki** **24,,50**
Loup de Mer ca. 500-600g im Ganzen, gegrillt in Olivenöl-Limetten Marinade, Tagesgemüse und Petersilienkartoffeln
- 55. Tsipoura** **24,50**
Dorade Royal ca. 500-600g im Ganzen, gegrillt in Olivenöl-Limetten Marinade, Tagesgemüse und Petersilienkartoffel
- 56. Lachsfilet gegrillt** **24,50**
serviert mit Babyspinat und Basmatireis
- 57. Fisch-Teller** ^{C,A} **27,50**
Eine perfekte Zusammenstellung aus einem Loup de Mer-Filet, 3 Scampi und einem Doradenfilet, gegrillt, mit Mittelmeerkräutern, Olivenöl und als Beilage Babyspinat und Basmatireis
- 58. Duett-Teller** **25,50**
Eine perfekte Zusammenstellung aus einem Loup de Mer-Filet und einem Doradenfilet, mariniert mit Zitronen-Olivenöl-Sauce, mit Petersilienkartoffel und Babyspinat
- 59. Oktopus gegrillt** **28,90**
serviert mit einer mediterranen Zitronen-Olivenöl-Sauce, Babyspinat und Basmatireis
- 60. Zanderfilet** **24,50**
in Olivenöl gebraten, mit frischem Babyspinat und Basmatireis
- 61. Atlantik-Seezunge** **35,90**
ca. 600 g, gebraten in Olivenöl mit frischem Spinat und Petersilienkartoffeln

G = Milchprodukt, C = Eier, A = Weizen

*Lieber Gast, wir legen viel Wert auf die Qualität unserer Fischspeisen.
Deshalb bekommen wir dreimal die Woche frische Ware
von unserem Händler „Kosmidis Fisch & Feinkost“.*

*Lieber Kunde, wir akzeptieren natürlich Zahlung mit EC Karte, aber Aufgrund der Abzüge,
die die Bank uns in Kosten stellt, ist uns BARZAHLUNG wesentlich lieber.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

*Warme Küche bis 22:00 Uhr, Sonntag bis 20:30 Uhr
Für Verpackungen müssen wir 0,90 € pro Stück berechnen.*

DESSERT

100. Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (nach Saison) ^G	7,50
101. Hausgemachtes Tiramisu^G	6,90
102. Hellenischer Sahnejoghurt ^G Mit Nüssen, Zimt und Honig	7,50
103. Vanilleeis mit heißen Himbeeren ^G	7,90
105. Amarena-Becher ^G Mit 2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Amarenakirschen und Sahne	7,90
106. Gemischtes Eis ^G	6,90
107. Baklava Blätterteig mit Walnüssen und Zuckersirup	6,90

WARMER GETRÄNKE

111. Mokka	3,50
112. Kaffee	3,50
113. Cappuccino ^G	4,50
114. Espresso	3,00
115. Latte macchiato^G	5,50
116. Espresso macchiato	3,50
117. Tee	3,50

G = Milchprodukt

*Lieber Kunde, wir akzeptieren natürlich Zahlung mit EC Karte, aber Aufgrund der Abzüge, die die Bank uns in Kosten stellt, ist uns BARZAHLUNG wesentlich lieber.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

WEINKARTE

DEUTSCHE WEISSWEINE

	0,2 L	0,75 L
302. Weingut Knipser Weißburgunder – Chardonay Cuvee Pfalz	7,90 €	28,90 €

DEUTSCHE ROTWEINE

305. Weingut Knipser Cuvee „Gaudenz“ Rot Cabernet – Dornfelder Pfalz ^L	8,50 €	29,90 €
--	---------------	----------------

GRIECHISCHE WEISSWEINE

310. Mostra, weiß oder rosé ^L	0,5 l	15,00 €
311. Wein des Monats: Loudas-Evais, weiß oder rosé ^L	0,7 l	26,50 €
313. Amethystos	0,7 l	36,90 €

GRIECHISCHE ROTWEINE

314. Mostra, trocken ^L	0,5 l	15,00 €
315. Wein des Monats: Loudas-Evais Cabernet ^L	0,7 l	27,50 €
317. Amethystos ^L	0,7 l	39,90 €

L = Sulfite

*Lieber Kunde, wir akzeptieren natürlich Zahlung mit EC Karte, aber Aufgrund der Abzüge, die die Bank uns in Kosten stellt, ist uns BARZAHLUNG wesentlich lieber.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.*

*Warme Küche bis 22:00 Uhr, Sonntag bis 20:30 Uhr
Für Verpackungen müssen wir 0,90 € pro Stück berechnen.*

OFFENE QUALITÄTSWEINE

ROTWEINE

150. Naoussa trocken ^L	0,2 l	6,90
151. Kokinelli lieblich ^L	0,2 l	6,90
152. Makedonikos halbtrocken ^L	0,2 l	6,90

WEISSWEINE

157. Assyrtiko & Sauvignon trocken	0,2 l	6,90
158. Retzina Harzwein	0,2 l	6,90
159. Kokinelli lieblich	0,2 l	6,90
160. Makedonikos halbtrocken	0,2 l	6,90
161. Riesling D.Q. trocken „Kloster Limburg“ Vier Jahreszeiten Pfalz	0,2 l	6,90
162. Grauburgunder Louis Guntrum Rheinhessen	0,2 l	6,90
164. Chardonnay Les Chevaliers Frankreich	0,2 l	6,90

ROSEWEINE

166. Spätburgunder Weißherbst/Rose halbtrocken ^L	0,2 l	6,90
* * *		
167. Weinschorle	0,2 l	5,50

LANDWEIN DES MONATS

EMPFEHLUNG

Landwein Loudas-Evais weiß Chardonnay	0,2 l	6,90
Landwein Loudas-Evais rot Cabernet ^L	0,2 l	6,90
Landwein Loudas-Evais rosé trocken ^L	0,2 l	6,90

L = Sulfite

Lieber Kunde, wir akzeptieren natürlich Zahlung mit EC Karte, aber Aufgrund der Abzüge, die die Bank uns in Kosten stellt, ist uns BARZAHLUNG wesentlich lieber.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

*Warme Küche bis 22:00 Uhr, Sonntag bis 20:30 Uhr
Für Verpackungen müssen wir 0,90 € pro Stück berechnen.*



BIERE

120. Warsteiner Pils vom Faß		0,3 l / 0,5 l	3,50 / 5,50
121. Warsteiner Alkoholfreies Bier		0,33 l	3,90
122. Hefeweizen Kristall, Alkoholfrei (Flasche)		0,5 l	5,00
123. Hefe vom Faß		0,5 l	5,80
124. König Ludwig Dunkel vom Faß		0,5 l	5,80
125. Radler		0,3 l / 0,5	3,00 / 5,00

APFELWEINE

168. Apfelwein		0,25 / 0,5 l	2,90 / 5,00
169. Alter Hochstädter Rosé		0,25 / 0,5 l	3,00 / 5,50
170. Natürlich bekommen Sie bei uns auch Apfelwein im Bembel in der Größe 1,0 Liter, dazu eine Flasche Zitronenlimo oder Sprudelwasser.			10,50 5,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

130. Elisabethen Quelle Exklusiv „pur“		0,25 l	3,30
131. Elisabethen Quelle Exklusiv „spritzig“		0,25 l	3,30
132. Elisabethen Quelle Exklusiv „pur“		0,75 l	6,930
133. Elisabethen Quelle Exklusiv „spritzig“		0,75 l	6,90
134. Coca Cola / Cola light ^{1,8,13}		0,2 l / 0,4 l	3,00 / 5,50
135. Fanta, Sprite ¹		0,2 l / 0,4 l	3,00 / 5,50
136. Spezi ^{1,8,13}		0,2 l / 0,4 l	3,00 / 5,50
137. Rapp's Apfelsaft, Orangen- und Johannisbeersaft		0,2 l / 0,4 l	3,00 / 5,50
138. Schweppes Bitter Lemon / Ginge Ale ¹²		0,2 l	3,50
139. Apfelsaftschorle		0,2 l / 0,4 l	3,50 / 5,90
140. Johannisbeerschorle		0,2 l / 0,4 l	3,50 / 5,90
141. Orangensaftschorle		0,2 l / 0,4 l	3,50 / 5,90

1 = mit Farbstoff, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Süßungsmittel, 12 = chininhaltig, 13 = koffeinhaltig