

## GRIECHISCHE-MEDITERRANE ANTIPASTI

1. **Tzatziki<sup>G</sup> / Taramàs / Chtipiti / Melitzanosalàta<sup>G</sup>** 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<sup>G</sup>** 9,50  
Gebackener Schafskäse unter einer Sesam-Honig-Kruste an Salatgarnitur
5. **Schafskäse gegrillt<sup>G</sup>** 9,90  
Schafskäse in Folie mit Zwiebeln, Tomaten- und Paprikawürfel, Oregano und Peperoni
6. **Schafskäse aus dem Backofen, pikant<sup>G</sup>** 9,90  
verschiedene Kräuter, Paprikawürfel, Tomaten und Peperoni, Oliven  
Mit Hausolivenöl nach Kreta-Art
7. **Zucchini mit Auberginen, gebacken<sup>G</sup>** 9,50  
mit Tzatziki und frischen Knoblauch
8. **Aubergine nach Kreta-Art aus dem Backofen<sup>G</sup>** 8,90  
Aubergine mit Knoblauch, Kräutern und drei verschiedenen Käsesorten überbacken
9. **Gigantes aus dem Backofen<sup>G</sup>** 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<sup>G</sup>** 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 <sup>G</sup>** 14,50  
mit buntem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Joghurt Dressing
- 22. Gyrossalatteller <sup>G</sup>** 14,00  
mit buntem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika und Joghurt Dressing
- 23. Putensalat <sup>G</sup>** 14,00  
Salat der Saison mit Putenstreifen und Joghurt Dressing
- 24. Thalassasalatteller mit gebackenen Babycalamari <sup>G</sup>** 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 <sup>G</sup>** 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

- |                                                                                                            |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>30. Gyros</b>                                                                                           | 19,90        |
| Hausgemachtes Gyros vom Kalb und Pute, mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat                               |              |
| G                                                                                                          |              |
| <b>31. Suflaki</b>                                                                                         | 19,50        |
| 2 Spieße mit Schweinefiletmedaillons gegrillt mit Kräuterbutter, Tzatziki, Pommes Frites und Salat         |              |
| G                                                                                                          |              |
| <b>32. Bifteki</b>                                                                                         | 19,50        |
| Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki, Pommes Frites und Salat                                   |              |
| G                                                                                                          |              |
| <b>33. Zorbas-Lendenspieß</b>                                                                              | 22,90        |
| Schweinefiletmedaillons mit Käse überbacken und Kräuterbutter, grünen Bohnen, dazu Pommes Frites und Salat |              |
| G                                                                                                          |              |
| <b>34. Dyonisos-Teller</b>                                                                                 | 21,50        |
| 1 Suflaki, 1 Steak, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat                                      |              |
| G                                                                                                          |              |
| <b>35. Kreta-Teller</b>                                                                                    | 19,90        |
| 2 Scheiben Leber, 1 Suflaki, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat                             |              |
| <b>36. Rinderleber</b>                                                                                     | 18,50        |
| mit gedünsteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat                                                         |              |
| G                                                                                                          |              |
| <b>37. Lammkotelett „Krone“</b>                                                                            | 29,90        |
| 4 Lammkoteletts mit Tzatziki, grünen Bohnen, Pommes Frites und Salat                                       |              |
| G                                                                                                          |              |
| <b>38. Athen-Teller</b>                                                                                    | 24,90        |
| 2 Lammkoteletts, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat                                         |              |
| G                                                                                                          |              |
| <b>39. Chef-Teller</b>                                                                                     | 20,90        |
| Kleines gefülltes Hacksteak mit Schafskäse, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat              |              |
| G                                                                                                          |              |
| <b>40. Zorbas Grillplatte für 2 bis 4 Personen</b>                                                         | 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)<sup>G</sup>** 6,50
- 42. Frankfurter Grüne Soße (nur in der Sommersaison)<sup>G</sup>** 13,50  
mit 4/2 Eiern und Petersilienkartoffeln
- 43. Schweineschnitzel / Jägerschnitzel / Paprikaschnitzel<sup>G,A</sup>** 18,50  
mit Pommes Frites oder Bratkartoffel und Salat
- 50. Hausmacher Sülze (nur in der Sommersaison)<sup>G</sup>** 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<sup>G,A</sup>** 14,90 €  
mit Fetakäse, Peperoni, grünen Oliven und Zwiebeln
- 45. Flammkuchen nach mediteraner Art<sup>G,A</sup>** 15,50 €  
mit Fetakäse, Peperoni, grünen Oliven, Zwiebeln, bunten Paprikawürfeln  
und Sardellen
- 46. Flammkuchen nach Elsässer Art<sup>G,A</sup>** 13,50 €  
mit Zwiebeln und Speck

ARGENTINISCHE STEAKS

- 47. Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter (250g)<sup>G,A</sup>** 26,90  
gegrillt mit Pommes Frites, grünen Bohnen und Salat
- 48. Argentinisches Rumpsteak in Pfeffersauce<sup>G</sup>** 27,90  
gegrillt mit Pommes Frites, grünen Bohnen und Salat
- 49. Argentinisches Rumpsteak gegrillt<sup>G</sup>** 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** <sup>G,C,A</sup> **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** <sup>C,A</sup> **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

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

## WARME GETRÄNKE

|                                         |             |
|-----------------------------------------|-------------|
| <b>111. Mokka</b>                       | <b>3,50</b> |
| <b>112. Kaffee</b>                      | <b>3,50</b> |
| <b>113. Cappuccino <sup>G</sup></b>     | <b>4,50</b> |
| <b>114. Espresso</b>                    | <b>3,00</b> |
| <b>115. Latte macchiato<sup>G</sup></b> | <b>5,50</b> |
| <b>116. Espresso macchiato</b>          | <b>3,50</b> |
| <b>117. Tee</b>                         | <b>3,50</b> |

*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.*

# WEINKARTE

## DEUTSCHE WEISSWEINE

|                                                                       |               |                |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
|                                                                       | 0,2 L         | 0,75 L         |
| <b>302. Weingut Knipser Weißburgunder –<br/>Chardonay Cuvee Pfalz</b> | <b>7,90 €</b> | <b>28,90 €</b> |

## DEUTSCHE ROTWEINE

|                                                                                              |               |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
| <b>305. Weingut Knipser Cuvee „Gaudenz“ Rot Cabernet –<br/>Dornfelder Pfalz <sup>L</sup></b> | <b>8,50 €</b> | <b>29,90 €</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|

## GRIECHISCHE WEISSWEINE

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

## GRIECHISCHE ROTWEINE

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

*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 <sup>L</sup>         | 0,2 l | 6,90 |
| 151. Kokinelli lieblich <sup>L</sup>      | 0,2 l | 6,90 |
| 152. Makedonikos halbtrocken <sup>L</sup> | 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<br>„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 <sup>L</sup> | 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 <sup>L</sup> | 0,2 l | 6,90 |
| Landwein Loudas-Evais rosé trocken <sup>L</sup> | 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<br>in der Größe 1,0 Liter,<br>dazu eine Flasche Zitronenlimo oder Sprudelwasser. |  |              | 10,50<br>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 <sup>1,8,13</sup>           |                                                                                     | 0,2 l / 0,4 l | 3,00 / 5,50 |
| 135. Fanta, Sprite <sup>1</sup>                         |                                                                                     | 0,2 l / 0,4 l | 3,00 / 5,50 |
| 136. Spezi <sup>1,8,13</sup>                            |                                                                                     | 0,2 l / 0,4 l | 3,00 / 5,50 |
| 137. Rapp's Apfelsaft, Orangen-<br>und Johannisbeersaft |  | 0,2 l / 0,4 l | 3,00 / 5,50 |
| 138. Schweppes Bitter Lemon / Ginge Ale <sup>12</sup>   |                                                                                     | 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 |