

GRIECHISCHE-MEDITERRANE ANTIPASTI

1. **Tzatziki^G / Taramàs / Chtipiti / Melitzanosalàta^G** 5,50
2. **Peperoni vom Grill** 6,90
Gegrillte Peperoni in Knoblauch-Bernaise-Sauce
3. **Manitaria** 7,90
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** 8,30
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** 7,90
Dicke Bohnen mit Schafskäse überbacken
10. **Special Mezedes ab 4 Personen** pro Pers. 10,50
Zusammenstellung aus kalten und warmen Köstlichkeiten
11. **Knoblauchbrot / Pitabrot** 4,90

MEDITERRANE VORSPEISEN AUS DEM MITTELMEER

12. **Meeresfrüchtesalat Mykonos-Art (nur in der Sommersaison)** 11,50
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** 17,50
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** 5,90
Original griechische Bohnensuppe
- 19. Tagessuppe** 4,50
(wechselt täglich)

SALATE

- 20. Choràtiki** 11,90
Bauernsalate mit Schafskäse, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Peperoni, angemacht mit Essig-Olivenölvinaigrette
- 21. Zorbas Salat mit Thunfisch** ^G 12,50
mit buntem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Joghurt Dressing
- 22. Gyrossalatteller** ^G 13,00
mit buntem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika und Joghurt Dressing
- 23. Putensalat** ^G 12,50
Salat der Saison mit Putenstreifen und Joghurt Dressing
- 24. Thalassasalatteller mit gebackenen Babycalamari** ^G 14,90
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** 18,90
mit Salat und Pommes Frites
- 27. Schweinefiletmedallions in Pfeffersoße** 18,90
mit Basmatireis und buntem Salat serviert
- 28. Teufels-Pfanne (scharf)** 18,90
Schweinefiletmedaillons in einer scharfen Sauce, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 29. Filetakia-Pfanne** ^G 18,90
Schweinefiletmedaillons in Oregano und Schafskäsesauce gebraten, dazu Bratkartoffeln und Salat

G = Milchprodukt, C = Eier, A = Weizen

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

ZORBAS GRILLSPEZIALITÄTEN

- 30. Gyros^G** **17,90**
Hausgemachtes Gyros vom Kalb und Pute, mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat
- 31. Suflaki^G** **17,50**
2 Spieße mit Schweinefiletmedaillons gegrillt mit Kräuterbutter, Tzatziki, Pommes Frites und Salat
- 32. Bifteki^G** **17,00**
Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki, Pommes Frites und Salat
- 33. Zorbas-Lendenspieß^G** **18,90**
Schweinefiletmedaillons mit Käse überbacken und Kräuterbutter, grünen Bohnen, dazu Pommes Frites und Salat
- 34. Dyonisos-Teller^G** **18,50**
1 Suflaki, 1 Steak, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 35. Kreta-Teller^G** **17,90**
2 Scheiben Leber, 1 Suflaki, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 36. Rinderleber** **16,50**
mit gedünsteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat
- 37. Lammkotelett „Krone“^G** **29,90**
5 Lammkoteletts mit Tzatziki, grünen Bohnen, Pommes Frites und Salat
- 38. Athen-Teller^G** **23,90**
2 Lammkoteletts, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 39. Chef-Teller^G** **18,90**
Kleines gefülltes Hacksteak mit Schafskäse, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat
- 40. Zorbas Grillplatte für 2 bis 4 Personen^G** **42,00 /84,00**
2 Suflaki, 2 kleine Bifteki, 2 Lammkoteletts, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln, Gemüse und Salat

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** 11,50
mit 4/2 Eiern und Petersilienkartoffeln
- 43. Schweineschnitzel / Jägerschnitzel / Paprikaschnitzel^{G,A}** 16,50
mit Pommes Frites oder Bratkartoffel und Salat
- 50. Hausmacher Sülze (nur in der Sommersaison)^G** 11,90
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln
- 51. Wurstsalat mit Bratkartoffeln oder Pommes Frites (nur in der Sommersaison)** 10,50

IN DER SOMMERZEIT BIETEN WIR IHNEN
UNSERE HAUSGEMACHTEN FLAMMKUCHEN AN

- 44. Flammkuchen nach griechischer Art^{G,A}** 12,50 €
mit Fetakäse, Peperoni, grünen Oliven und Zwiebeln
- 45. Flammkuchen nach mediteraner Art^{G,A}** 12,90 €
mit Fetakäse, Peperoni, grünen Oliven, Zwiebeln, bunten Paprikawürfeln
und Sardellen
- 46. Flammkuchen nach Elsässer Art^{G,A}** 11,90 €
mit Zwiebeln und Speck

ARGENTINISCHE STEAKS

- 47. Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter (250g)^{G,A}** 24,90
gegrillt mit Pommes Frites, grünen Bohnen und Salat
- 48. Argentinisches Rumpsteak in Pfeffersauce^G** 25,90
gegrillt mit Pommes Frites, grünen Bohnen und Salat
- 49. Argentinisches Rumpsteak gegrillt^G** 25,90
mit frischen Champignons, Kräuterbutter, Pommes Frites, grünen Bohnen und Salat

G = Milchprodukt, C = Eier, A = Weizen

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

FISCHGERICHTE AUS DEM MITTELMEER

- 53. Calamari** ^{G,C,A} **20,90**
leicht paniert und in Olivenöl gebraten, serviert mit Tzatziki, Tagesgemüse und Petersilienkartoffeln
- 54. Lavraki** **21,90**
Loup de Mer ca. 500-600g im Ganzen, gegrillt in Olivenöl-Limetten Marinade, Tagesgemüse und Petersilienkartoffeln
- 55. Tsipoura** **21,90**
Dorade Royal ca. 500-600g im Ganzen, gegrillt in Olivenöl-Limetten Marinade, Tagesgemüse und Petersilienkartoffel
- 56. Alaska-Wildlachsfilet gegrillt** **21,90**
serviert mit einer hausgemachten Hummersauce, Babyspinat und Basmatireis
- 57. Fisch-Teller** ^{C,A} **24,50**
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** **22,50**
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** **22,50**
in Olivenöl gebraten, mit frischem Babyspinat und Basmatireis
- 61. Atlantik-Seezunge** **32,90**
ca. 600 g, gebraten in Olivenöl mit frischem Spinat und Petersilienkartoffeln

*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“.*

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

WÄRME 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

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

13,50 €

311. Wein des Monats: Loudas-Evais, weiß oder rosé ^L

0,7 l

24,50 €

313. Amethystos

0,7 l

33,90 €

GRIECHISCHE ROTWEINE

314. Mostra, trocken ^L

0,5 l

13,50 €

315. Wein des Monats: Loudas-Evais Cabernet ^L

0,7 l

26,50 €

317. Amethystos ^L

0,7 l

36,90 €

OFFENE QUALITÄTSWEINE

ROTWEINE

150. Naoussa trocken ^L	0,2 l	6,50
151. Kokinelli lieblich ^L	0,2 l	6,50
152. Makedonikos halbtrocken ^L	0,2 l	6,50

WEISSWEINE

157. Assyrtiko & Sauvignon trocken	0,2 l	6,50
158. Retzina Harzwein	0,2 l	6,50
159. Kokinelli lieblich	0,2 l	6,50
160. Makedonikos halbtrocken	0,2 l	6,50
161. Riesling D.Q. trocken „Kloster Limburg“ Vier Jahreszeiten Pfalz	0,2 l	6,50
162. Grauburgunder Louis Guntrum Rheinhessen	0,2 l	6,50
163. Weißburgunder trocken Weingut Ellermann-Spiegel Pfalz	0,2 l	6,50
164. Chardonnay Les Chevaliers Frankreich	0,2 l	6,50

ROSEWEINE

166. Spätburgunder Weißherbst/Rose halbtrocken ^L	0,2 l	6,50
---	-------	------

* * *

167. Weinschorle	0,2 l	4,90
------------------	-------	------

LANDWEIN DES MONATS

EMPFEHLUNG

Landwein Loudas-Evais weiß Chardonnay	0,2 l	6,50
Landwein Loudas-Evais rot Cabernet ^L	0,2 l	6,50
Landwein Loudas-Evais rosé trocken ^L	0,2 l	6,50



BIERE

120. Warsteiner Pils vom Faß		0,3 l / 0,5 l	3,20 / 5,30
121. Warsteiner Alkoholfreies Bier		0,33 l	3,30
122. Hefeweizen Kristall, Alkoholfrei (Flasche)		0,5 l	4,70
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	2,80 / 4,50

APFELWEINE

168. Apfelwein		0,25 / 0,5 l	2,40 / 4,40
169. Alter Hochstädter Rosé		0,25 / 0,5 l	2,60 / 5,00
170. Natürlich bekommen Sie bei uns auch Apfelwein im Bembel in der Größe 1,0 Liter, dazu eine Flasche Zitronenlimo oder Sprudelwasser.			9,50 5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

130. Elisabethen Quelle Exklusiv „pur“		0,25 l	3,00
131. Elisabethen Quelle Exklusiv „spritzig“		0,25 l	3,00
132. Elisabethen Quelle Exklusiv „pur“		0,75 l	6,30
133. Elisabethen Quelle Exklusiv „spritzig“		0,75 l	6,30
134. Coca Cola / Cola light ^{1,8,13}		0,2 l / 0,4 l	2,70 / 5,00
135. Fanta, Sprite ¹		0,2 l / 0,4 l	2,70 / 5,00
136. Spezi ^{1,8,13}		0,2 l / 0,4 l	2,70 / 5,00
137. Rapp's Apfelsaft, Orangen- und Johannisbeersaft		0,2 l / 0,4 l	2,70 / 5,00
138. Schweppes Bitter Lemon / Ginge Ale ¹²		0,2 l	2,90
139. Apfelsaftschorle		0,2 l / 0,4 l	2,70 / 5,20
140. Johannisbeerschorle		0,2 l / 0,4 l	2,70 / 5,20
141. Orangensaftschorle		0,2 l / 0,4 l	2,70 / 5,20

SPIRITUOSEN

181. Martini Rosso / Martini Bianco	4 cl	3,50
183. Prosecco	0,1 l	4,20
184. Campari mit Soda oder Orange ¹	4 cl	5,50
185. Aperol / Hugo ¹	4 cl	5,90
186. Averna	2 cl	3,50
187. Molinari Sambuca Extra	2 cl	3,50
188. Ramazotti	4 cl	3,90
189. Fernet Branca	2 cl	3,50
190. Wodka Absolut Lemon	4 cl	5,50
191. Barcadi Cola	4 cl	6,00
192. Jack Daniels / Jim Beam Whisky / Johnnie Walker Red	4 cl	7,00
196. Jägermeister / Malteser / Obstler	2 cl	3,50
199. Mirabellenbrand 40%	2 cl	3,50
200. William-Christ 40%	2 cl	3,50

GRIECHISCHE SCHNÄPSE

171. Ouzo 38% Vol	2 cl	3,50
-------------------	------	------

WEINBRAND & COGNAC

175. METAXA*****	2 cl	4,50
176. METAXA *****	2 cl	5,50
177. METAXA 12 Jahre	2 cl	9,00

GRIECHISCHE GRAPPAS

178. Methexis Cabernet Sauvignon	4 cl	6,50
179. Methexis Chardonnay	4 cl	6,50
180. Methexis Moscato	4 cl	6,50