

## GRIECHISCHE-MEDITERRANE ANTIPIASTI

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>1. Tzatziki<sup>G</sup> / Taramàs / Chtipiti / Melitzanosalàta<sup>G</sup></b>   | <b>5,90</b> |
| <b>2. Peperoni vom Grill</b><br>Gegrillte Peperoni in Knoblauch-Bernaise-Sauce  | <b>6,90</b> |
| <b>3. Manitaria</b><br>Frische Champignons aus der Pfanne mit Tomaten- und Paprikawürfel, Fetakäse und frischem Knoblauch   | <b>9,90</b> |
| <b>4. Saganaki<sup>G</sup></b><br>Gebackener Schafskäse unter einer Sesam-Honig-Kruste an Salatgarnitur   | <b>9,50</b> |
| <b>6. Schafskäse aus dem Backofen, pikant<sup>G</sup></b><br>verschiedene Kräuter, Paprikawürfel, Tomaten und Peperoni, Oliven<br>Mit Hausolivenöl nach Kreta-Art | <b>9,90</b> |
| <b>7. Zucchini mit Auberginen, gebacken<sup>G</sup></b><br>mit Tzatziki und frischen Knoblauch  | <b>9,50</b> |
| <b>8. Aubergine nach Kreta-Art aus dem Backofen<sup>G</sup></b><br>Aubergine mit Knoblauch, Kräutern und drei verschiedenen Käsesorten überbacken                 | <b>8,90</b> |
| <b>9. Gigantes aus dem Backofen<sup>G</sup></b><br>Dicke Bohnen mit Schafskäse überbacken   | <b>8,50</b> |
| <b>11. Knoblauchbrot / Pitabrot</b>   | <b>4,90</b> |

## MEDITERRANE VORSPEISEN AUS DEM MITTELMEER

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>16. ZORBAS Vorspeisenteller für zwei Personen</b>                                       | <b>22,50</b> |
| Unser Chefkoch stellt für Sie eine Variation aus kalten und warmen Köstlichkeiten zusammen |              |

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.*

## SUPPEN

- 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
- 22. Gyrossalatteller**<sup>G</sup> **14,00**  
mit buntem Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Paprika 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 gemischtem Hackfleisch in einer delikaten Tomatensoße aus frischen Oliven, Knoblauch und Basilikum. Mit Basmatireis und buntem Salat serviert
- 26. Gyros in Metaxa-Sauce** **19,50**  
mit Salat und Pommes Frites
- 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<sup>G</sup></b>   | <b>19,90</b>        |
| Hausgemachtes Gyros vom Kalb und Pute, mit Tzatziki, Pommes Frites und Salat                               |                     |
| <b>31. Suflaki<sup>G</sup></b>   | <b>19,50</b>        |
| 2 Spieße mit Schweinefiletmedaillons gegrillt mit Kräuterbutter, Tzatziki, Pommes Frites und Salat         |                     |
| <b>32. Bifteki<sup>G</sup></b>   | <b>19,50</b>        |
| Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu Tzatziki, Pommes Frites und Salat                                   |                     |
| <b>33. Zorbas-Lendenspieß<sup>G</sup></b>  | <b>22,90</b>        |
| Schweinefiletmedaillons mit Käse überbacken und Kräuterbutter, grünen Bohnen, dazu Pommes Frites und Salat |                     |
| <b>34. Dyonisos-Teller<sup>G</sup></b>   | <b>21,50</b>        |
| 1 Suflaki, 1 Steak, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat                                      |                     |
| <b>35. Kreta-Teller<sup>G</sup></b>  | <b>19,90</b>        |
| 2 Scheiben Leber, 1 Suflaki, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat                             |                     |
| <b>37. Lammkotelett „Krone“<sup>G</sup></b>  | <b>29,90</b>        |
| 4 Lammkoteletts mit Tzatziki, grünen Bohnen, Pommes Frites und Salat                                       |                     |
| <b>38. Athen-Teller<sup>G</sup></b>  | <b>24,90</b>        |
| 2 Lammkoteletts, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat   |                     |
| <b>39. Chef-Teller<sup>G</sup></b>   | <b>20,90</b>        |
| Kleines gefülltes Hacksteak mit Schafskäse, Gyros und Tzatziki, dazu Bratkartoffeln und Salat              |                     |
| <b>40. Zorbas Grillplatte für 2 bis 4 Personen<sup>G</sup></b>   | <b>45,00 /90,00</b> |
| 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“  
EMPFIEHLT DER CHEF DES HAUSES  
GERICHTE AUS DER HESSISCHEN KÜCHE

- 43. Schweineschnitzel / Jägerschnitzel / Paprikaschnitzel<sup>G,A</sup>** **18,50**  
mit Pommes Frites oder Bratkartoffel und Salat
- 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
- 36. Rinderleber** **18,50**  
mit gedünsteten Zwiebeln, 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.*

## 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
- 55. Tsipoura** **24,50**  
Dorade Royal ca. 500-600g im Ganzen, gegrillt in Olivenöl-Limetten Marinade, Tagesgemüse und Petersilienkartoffel
- 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
- 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

*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> 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> Mit 2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Amarenakirschen und Sahne	<b>7,90</b>
<b>106. Gemischtes Eis <sup>G</sup></b>	<b>6,90</b>
<b>107. Baklava</b> Blätterteig mit Walnüssen und Zuckersirup	<b>6,90</b>

## WARMER 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.*

# WEINKARTE

## DEUTSCHE WEISSWEINE

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

## DEUTSCHE ROTWEINE

<b>305. Weingut Knipser Cuvee „Gaudenz“ Rot Cabernet – 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 „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 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 <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- 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

## SPIRITUOSEN

181. Martini Rosso / Martini Bianco	4 cl	3,50
183. Prosecco	0,1 l	4,20
184. Campari mit Soda oder Orange <sup>1</sup>	4 cl	5,50
185. Aperol / Hugo <sup>1</sup>	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