

HERZLICH WILLKOMMEN

LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

ich begrüße Sie und Euch herzlich bei uns im Restaurant Zorbas. Mein Name ist Angelos Schönberg und ich bin der Inhaber dieses griechischen Restaurants und ihr Gastgeber.

Das Zorbas gibt es seit 1996 in Rheine. Meine Familie hat bereits seit 1979 Erfahrung in der Gastronomie. Meine Eltern Chrissoula und Alexandros Zifkos übernahmen das Restaurant „Akropolis“ 1986 in Lünen und führten dies gemeinsam erfolgreich über viele Jahre.

Jedoch träumten meine Eltern von Eigentum, einem Restaurant was später dann ihnen gehören würde. Sie fanden dies in Rheine, indem sie die alte, deutsche Gaststätte „Beverburg“ erwarben. Bald existiert das Zorbas schon 30 Jahre.

Meine Eltern haben insgesamt über 40 Jahre griechische Gastfreundschaft gelebt. 2004 mit 23 Jahren habe ich die Verantwortung übertragen bekommen und führe nun das Zorbas seit vielen Jahren in der 2. Generation fort. Mir liegt es am Herzen, die griechische Gastfreundschaft, die mir meine Eltern vorgelebt haben, fortzuführen.

Nach dem Motto „Willkommen bei Freunden“ möchte ich Ihnen und Euch die griechische Mentalität nahe bringen. Gemeinsam mit meinem Team und unseren vielfältigen mediterranen und griechischen Speisen möchten wir Sie/Euch einen schönen Abend bei uns im Zorbas erleben lassen.

HINWEIS

Sehr geehrte Gäste und Freunde,

jede Woche bekomme ich Hiobsbotschaften, die mich zum Verzweifeln bringen. Immer wieder muss ich mir aufgrund der sehr kurzfristigen Preiserhöhungen die Frage stellen, wie und was ich tun kann, um diese Erhöhungen nicht an Sie/Euch weitergeben zu müssen.













Jedoch zwingt mich die aktuelle, wirtschaftliche Situation dazu – besonders von der Lebensmittelindustrie ausgehend – etwas zu ändern.

Alle Speisen wurden bisher mit der Beilage Reis kalkuliert und bis jetzt konnten Sie/Ihr die Beilagen kostenlos tauschen. Ab jetzt müssen wir leider das Austauschen der Beilage von Pommes oder Chips statt Reis mit 1 EUR berechnen.
Wir hoffen auf Ihr/Euer Verständnis, vielen Dank!












WE SAY MEZÉ — YOU SAY TAPAS

KALTE UND WARME VORSPEISEN

1	Mezé ^{A, G}  Vorspeisenteller für 1. Person, je weitere Person + 3,90 EUR	11,90 EUR
2	Tsatsiki ^G  Griechischer Joghurt mit Gurke und Knoblauch	5,50 EUR
3	Feta „natur“ ^G  Fetakäse mit reichlich Olivenöl und Tomaten garniert	6,50 EUR
4	Knoblauchbrot ^{A, G}  verfeinert mit Kräuter-Knoblauch-Öl, dazu Tsatsiki zum Dippen	4,90 EUR
5	Griechische Bruschetta ^{A, G}  mit Fetakäse, Tomaten und Zwiebeln	6,90 EUR
6	Tiropitakia ^{A, G}  gefüllte Blätterteig-Taschen mit Fetakäse, dazu Tsatsiki zum Dippen	6,50 EUR
7	Feta aus dem Ofen ^G  Fetakäse mit Knoblauch & Tomaten	8,50 EUR
8	Fetacreme (Hauscremé) ^G  Cremé aus Feta- & Frischkäse mit Paprika, Knoblauch & Kräutern	5,50 EUR
9	Gebratene Peperoni (Schärfe nach Saison)  verfeinert mit Kräuter-Knoblauch-Öl	6,50 EUR
10	Dolmadakia ^G  Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tsatsiki	6,50 EUR
11	Dattel-Dip ^G  Cremé aus Frischkäse und Datteln	5,50 EUR
12	Frittierte Käse Krokette ^{A, G}  mit Tsatsiki zum Dippen	6,50 EUR

WE SAY MEZÉ — YOU SAY TAPAS

KALTE UND WARME VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|----------|
| 13 | Falafeltaler ^{A, G} 
mit Tsatsiki zum Dippen | 6,50 EUR |
| 14 | Gratinierter Ziegenkäse ^{G, E} 
mit Honig Karamellisierter Ziegenkäse | 8,50 EUR |
| 15 | Frittierte Zucchini Krokette ^{A, G} 
mit Tsatsiki zum Dippen | 6,50 EUR |
| 16 | Feta in "Metaxarahmsauce" ^{A, G, L} 
Fetakäse mit Goudakäse überbacken | 8,50 EUR |
| 17 | Dip Trilogie ^{F, G} 
Tsatsiki, Fetacremé und Dattel-Dip | 7,50 EUR |
| 18 | Garnelen ^B
mit Kräuter-Knoblauchöl gebraten | 8,50 EUR |
| 19 | Gebackener Fetakäse im Blätterteigmantel ^{A, F, G} 
mit Honig und gerösteten Sesam | 8,50 EUR |
| 20 | Weißer Riesenbohnen ^G 
an Tomatensoße mit Fetakäse überbacken | 7,50 EUR |
| 21 | Kalamata-Oliven und Peperonis natur 
zum snacken | 5,50 EUR |
| 22 | Gyros ^{NEU}
Kleine Portion, mit Zwiebeln | 6,50 EUR |
| 23 | Saganaki ^{A, G}  ^{NEU}
Hirtenkäse paniert und knusprig gebraten mit Tsatsiki zum Dippen | 5,50 EUR |

Zu einigen Vorspeisen erhalten Sie ein Körbchen mit Brot.
Für jedes weitere Brotkörbchen berechnen wir 1,90 EUR.

SALATE NEU

FRISCH UND KNACKIG

- | | | |
|----|---|-----------|
| 24 | Großer Gemischter Salat 
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken | 9,90 EUR |
| 25 | Großer Fetakäse Salat ^G 
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken & Fetakäse | 12,90 EUR |
| 26 | Großer Ziegenkäse Salat ^{G, E} 
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Ziegenkäse und Walnüsse | 12,90 EUR |
| 27 | Großer Falafel Salat 
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Falafeltaler | 12,90 EUR |
| 28 | Großer Gyros Salat
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Gyros | 12,90 EUR |
| 29 | Großer Hähnchen Salat
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Hähnchenfilet-Streifen | 12,90 EUR |

Bitte wähle ein Dressing zu deinem Salat:

Balsamico-Dressing, Granatapfel-Dressing, Honig-Senf-Dressing

BEILAGENSALATE

- | | | |
|-----|--|----------|
| 224 | Kleiner Krautsalat
Weißkraut | 1,90 EUR |
| 226 | Kleiner gemischter Salat
Grüner Salat, Gurke, Tomaten | 2,90 EUR |
| 228 | Kleiner Fetakäse Salat
Gurke, Tomaten, Grüner Salat, Fetakäse | 3,90 EUR |

LECKERE BEILAGEN UND DIPS

220	Tomatenreis	2,90 EUR
221	Pommes frites ^A	3,90 EUR
222	Marktgemüse	4,50 EUR
223	Chips (frittierte Kartoffelscheiben) ^A	4,50 EUR
227	Metaxarahmsauce ^{G, L}	3,50 EUR
231	Schmorzwiebeln	3,50 EUR
237	Mayonnaise ^C	1,20 EUR
238	Ketchup	1,20 EUR

AUS DEM OFEN NEU

88	Moussaka (ofenfrischer griechischer Schichtauflauf) ^{* A, G}	14,90 EUR 14,90 EUR
	Augergine Kartoffeln Zimt Kalbsfleisch Béchamelcreme Grana Padano	<small>*solange der Vorrat reicht</small>
89	Stifado (Schmorgericht) ^{* A}	14,90 EUR
	Kalbfleisch Tomatensugo Perlzwiebeln Kritharaki Nudeln	

Inhaltsstoffe

A mit glutenhal. Getreide
B mit Krebstieren
C mit Eiern
D mit Fisch
E mit Nüssen

F Sesam-/Erzeugnisse
G mit Milch
H Weichtiere-/Erzeugnisse
O mit Schwefeldioxid
L mit Alkohol

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
3 Konservierungsstoff
6 mit Antioxidationsmittel
8 gewachst
9 mit Süßungsmittel(n)

11 enthält eine Phenylalaninquelle
12 Milch
13 chininhaltig
14 koffeinhaltig

Stand: September 2022. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KLEINE GRILLGERICHTE

75	Hähnchenbrustfilet mit Tsatsiki ^G dazu Tomatenreis	11,90 EUR
76	Souflakispieß mit Tsatsiki ^G dazu Tomatenreis	11,90 EUR
77	Kleine Portion Rinderleber mit Tsatsiki ^G dazu Tomatenreis	11,90 EUR
78	Kleine Portion Gyros mit Tsatsiki ^G dazu Tomatenreis	11,90 EUR
79	Kleines Bifteki mit Tsatsiki ^G gefüllt mit Fetakäse, dazu Tomatenreis	13,50 EUR
80	Kleines Gyros in Metaxarahmsauce ^{A, G, L} mit Käse gratiniert, dazu Tomatenreis	11,90 EUR
81	Kleines Gyros in Knoblauchrahmsauce ^G mit Fetakäse gratiniert, dazu Tomatenreis	11,90 EUR
100	Kleines Bifteki mit Metaxarahmsauce ^{A, G, L} gefüllt mit Fetakäse, dazu Reis	13,50 EUR

GYROS VOM SCHWEIN

35	Gyros mit Tsatsiki ^G dazu Tomatenreis	14,90 EUR
42	Gyros in Metaxarahmsauce ^{A, G, L} mit Käse gratiniert, dazu Tomatenreis	14,90 EUR
44	Gyros in Knoblauchrahmsauce ^G mit Fetakäse gratiniert dazu Tomatenreis	14,90 EUR
45	Gyros-Nudelaufbau mit Metaxarahmsauce ^{A, G} mit Käse gratiniert	12,90 EUR

Zu den Hauptgerichten empfehlen wir folgende Beilagensalate:

224	Kleiner Krautsalat, Weißkraut	1,90 EUR
226	Kleiner gemischter Salat, Grüner Salat, Gurke, Tomaten	2,90 EUR
228	Kleiner Fetakäse Salat, Gurke, Tomaten, Grüner Salat, Fetakäse Wahlweise mit Balsamico-Dressing, Granatapfel-Dressing, Honig-Senf-Dressing	3,90 EUR

*für unsere berühmte Rotweinsauce nehmen wir Mavrodahne aus Patras, Westgriechenland, Peloponnes

VOM LAMM

31	Lammfilets mit Tsatsiki ^{G, L} dazu Tomatenreis	20,90 EUR
32	Lammfilets mit Rotweinsauce* ^{G, L} dazu Tomatenreis	20,90 EUR
131	Lammsteak mit Tsatsiki ^G dazu Tomatenreis	16,90 EUR
132	Lammsteak mit Rotweinsauce* ^{G, L} dazu Tomatenreis	16,90 EUR
	Große Portion Lammsteak	+6,90 EUR

VOM HÄHNCHEN

56	Hähnchenbrustfilet mit Metaxarahmsauce ^{A, G, L} dazu Tomatenreis	15,50 EUR
57	Hähnchenbrustfilet mit Tsatsiki ^{A, G} NEU dazu Tomatenreis	15,50 EUR
58	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse & Fetakäse ^G überbacken, dazu Tomatenreis mit Tzaziki	16,90 EUR



VOM FISCH

90	Lachsfilet ^{D, G} auf Kritharaki-Gemüsebett, verfeinert mit Knoblauch	15,90 EUR
91	Riesengarnelen ^{G, H} mit Ouzo abgelöscht, auf Kritharaki-Gemüsebett	15,90 EUR
92	Kalamares ^{G, H} leicht mehlierte Tintenfische, auf Kritharaki-Gemüsebett und verfeinert mit Knoblauch	15,90 EUR

GRILLTELLER

- | | | |
|----|--|-----------|
| 33 | Schweinerouladen mit Metaxarahmsauce ^{A, G, L}
gefüllt mit Fetakäse, dazu Tomatenreis | 16,50 EUR |
| 34 | Schweinerouladen mit Tsatsiki ^G
gefüllt mit Fetakäse, dazu Tomatenreis | 16,50 EUR |
| 36 | Suflakispieße vom Schwein mit Tsatsiki ^G
dazu Tomatenreis | 15,50 EUR |
| 38 | Suflakispieße vom Schwein mit Metaxarahmsauce ^{A, G, L}
dazu Tomatenreis | 15,50 EUR |
| 39 | Hackröllchen vom Schwein mit Metaxarahmsauce ^{A, G, L}
dazu Tomatenreis | 15,50 EUR |
| 40 | Leber vom Rind ^G
mit Schmorzwiebeln, dazu Tomatenreis, Tsatsiki | 13,50 EUR |
| 43 | Bifteki vom Schwein ^G
gefüllt mit Fetakäse dazu Tomatenreis, Tsatsiki | 17,50 EUR |
| 46 | Hackröllchen vom Schwein mit Tsatsiki ^G NEU
dazu Tomatenreis | 15,50 EUR |
| 47 | Bifteki vom Schwein mit Metaxarahmsauce ^{A, G, L}
gefüllt mit Fetakäse, dazu Tomatenreis | 17,50 EUR |

VEGETARISCH

- | | | |
|----|---|-----------|
| 84 | Nudel-Gemüse Auflauf in Metaxarahmsauce ^{A, G, L} 
mit Fetakäse überbacken | 12,90 EUR |
| 85 | Nudel-Gemüse Auflauf in Knoblauchrahmsauce ^{A, G} 
mit Fetakäse überbacken | 12,90 EUR |

RUMPSTEAK

argentinisch, ca. 250g

160	mit Kräuterbutter ^G dazu Tomatenreis	19,90 EUR
161	mit Metaxarahmsauce ^{G, L} dazu Tomatenreis	19,90 EUR
165	mit Schmorzwiebeln dazu Tomatenreis	19,90 EUR
166	mit Rotweinsauce ^L dazu Tomatenreis	19,90 EUR

KINDERGERICHTE (NUR FÜR KLEINKINDER)

103	Kinder Hähnchenbrustfilet NEU mit Tomatenreis	6,90 EUR
104	Kinder Portion Gyros mit Tomatenreis	6,90 EUR
105	Kinder Portion Souflaki (Fleischspieß) NEU mit Tomatenreis	6,90 EUR
106	Kinder Portion Schweinesteak NEU mit Tomatenreis	6,90 EUR
108	Chicken Nuggets ^A mit Tomatenreis	6,90 EUR

Zu den Hauptgerichten empfehlen wir folgende Beilagensalate:

224	Kleiner Krautsalat, Weißkraut	1,90 EUR
226	Kleiner gemischter Salat, Grüner Salat, Gurke, Tomaten	2,90 EUR
228	Kleiner Fetakäse Salat, Gurke, Tomaten, Grüner Salat, Fetakäse Wahlweise mit Balsamico-Dressing, Granatapfel-Dressing, Honig-Senf-Dressing	3,90 EUR

GEMISCHTE GRILLGERICHTE





60	Poseidon-Platte ^G Gyros Suflakispieß Tomatenreis Tsatsiki	14,90 EUR
61	Demmis-Platte ^G Gyros Schweinesteak Leber Hackröllchen Tomatenreis Tsatsiki	15,90 EUR
62	Plaka-Platte ^G Gyros Suflakispieß Schweinesteak Hackröllchen Tomatenreis Tsatsiki	16,90 EUR
63	Artemis-Platte ^G Gyros Suflakispieß Hackröllchen Tomatenreis Tsatsiki	15,90 EUR
66	Zeus-Platte ^G Gyros Suflakispieß Bifteki gefüllt mit Fetakäse Schweinesteak Tomatenreis Tsatsiki	19,50 EUR
70	Gyros mit zwei Scheiben Leber ^G dazu Tomatenreis Tsatsiki	14,90 EUR
71	Yannis-Platte (ohne Schweinefleisch) ^G Lammsteak Hähnchenbrustfilet Lammfilet Tomatenreis Tsatsiki	17,50 EUR
72	Emmas-Platte ^G Gyros Bifteki gefüllt mit Fetakäse Tomatenreis Tsatsiki	16,50 EUR
73	Rheinenser-Platte ^G Suflakispieß Schweinesteak Leber Hackröllchen Tomatenreis Tsatsiki	16,50 EUR
74	Zorbas-Platte ^G Bifteki gefüllt mit Fetakäse Suflakispieß Scheibe Leber Tomatenreis Tsatsiki	16,90 EUR

Zu den Hauptgerichten empfehlen wir folgende Beilagensalate:

224	Kleiner Krautsalat, Weißkraut	1,90 EUR
226	Kleiner gemischter Salat, Grüner Salat, Gurke, Tomaten	2,90 EUR
228	Kleiner Fetakäse Salat, Gurke, Tomaten, Grüner Salat, Fetakäse Wahlweise mit Balsamico-Dressing, Granatapfel-Dressing, Honig-Senf-Dressing	3,90 EUR

KALTE UND WARME GETRÄNKE


BIER

Bitburger Premium Pils  vom Fass	0,25 L	2,70 EUR
Herb / Kräftig	0,4 L	4,20 EUR
Pils / Alster / Diesel / Tango		
Bitburger Premium Alkoholfrei	0,33 L	3,30 EUR
Pils / Alster		
Köstritzer Schwarzbier	0,33 L	3,30 EUR
Benediktiner Hell   vom Fass	0,3 L	3,30 EUR
Lagerbier nach typisch bayrischer Brauart, Süffig / Mild	0,5 L	4,90 EUR
Benediktiner Weissbier Naturtrüb  vom Fass	0,5 L	4,90 EUR
Frisch / Fruchtig		
Benediktiner Weissbier Dunkel	0,5 L	4,90 EUR
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei	0,5 L	4,90 EUR
Bananenweizen mit oder ohne Alkohol	0,5 L	4,90 EUR
Kirschweizen mit oder ohne Alkohol	0,5 L	4,90 EUR

Hinweis für den Biergarten

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir im Außenbereich nur große Biere vom Fass servieren. Vielen Dank!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Mineralwasser	0,20 L	2,70 EUR
„Sprudel“ oder „Naturell“	0,75 L	6,50 EUR
Afri Cola ^{1, 14}	0,33 L	3,30 EUR
Afri Cola o. Zucker ^{1, 14}	0,33 L	3,30 EUR
Bluna Orangenlimo ¹	0,33 L	3,30 EUR
Bluna Zitronenlimo ¹	0,33 L	3,30 EUR
Bluna Mix (Spezi) ^{1, 14}	0,33 L	3,30 EUR
Regina	0,20 L	2,70 EUR
Orangenbrause ^{1, 6}	0,40 L	4,20 EUR
Gia...giamas Limonade 	0,50 L	5,90 EUR
Apfel-Granatapfel, Erdbeere-Zitrone, Pfirsich		
Kandi	0,33 L	3,30 EUR
Malzbier ¹		
Niehoff's Vaihinger	0,20 L	2,70 EUR
Apfelsaft naturtrüb / Bananennektar / Kirschnektar / Johannisbeernektar / Maracujanektar	0,40 L	4,70 EUR
Schorlen	0,40 L	4,40 EUR
Apfelsaftschorle / Bananenschorle / Kirschschorle Johannisbeerschorle / Maracujaschorle		

KAFFEE UND TEE

Espresso ¹⁴	einfach	2,00 EUR
	doppelt	3,60 EUR
Espresso Macchiato ^{12, 14}		2,60 EUR
Café Crème ¹⁴		2,60 EUR
Cappuccino ^{12, 14}		2,90 EUR
Café au lait / Milchkaffee ^{12, 14}		3,50 EUR
Latte Macchiato ^{12, 14}		3,50 EUR
Ronnefeldt® Tee ¹⁴		3,00 EUR
• Morgentau®: Aromatisierter Grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack		
• Darjeeling SummerGold: Schwarzer Tee		
• Fruit Power: Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack		
• Ginger & Lemon: Kräutertee		

APERITIF

Aperol Sprizz Sekt, Aperol		6,90 EUR
Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry		6,90 EUR

EDLE BRÄNDE UND FEINE LIKÖRE

Tsipouro Idoniko (Griechischer Grappa)	2 cl	2,80 EUR
Dieser Tsipouro, ein traditioneller griechischer Tresterbrand, mit reichhaltigem Aroma und edlem Geschmack ist das Ergebnis einer mehrfachen Destillation von ausgesuchten Traubensorten in der modernen Destillationsanlage von Costa Lazaridi.		
SIFONIOS Cafe Ouzo Likör	2 cl	2,20 EUR
(Flasche außer Haus)	TO GO 0,70 L	15,90 EUR
Ouzo	2 cl	2,20 EUR
Metaxa 5 Jahre gelagerter griechischer Weinbrand	2 cl	2,80 EUR
Metaxa 7 Jahre gelagerter Griechischer Weinbrand	2 cl	3,50 EUR
Kakao mit Nuss Likör (Bio) von SASSE Feinbrennerei	2 cl	2,80 EUR
Sechser Naturlikör (Bio) von SASSE Feinbrennerei	2 cl	2,80 EUR
Herrencremelikör von SASSE Feinbrennerei	2 cl	2,80 EUR
Salz-Karamel Likör von SASSE Feinbrennerei	2 cl	2,80 EUR

ROTWEIN

Imiglykos von Tsantali, Griechenland / lieblich

zartsüßlicher Geschmack mit einer leichten Säure.

0,20 L 5,90 EUR

0,75 L 17,70 EUR

TO GO 9,50 EUR

Merlot von Nico Lazaridis, Griechenland / trocken

Aromen von roten Beeren mit einem Hauch von süßen Gewürzen,

Gut abgerundet mit weichen Tanninen und angenehmen Abgang.

0,20 L 6,30 EUR

0,75 L 18,90 EUR

TO GO 10,50 EUR

Cuvée von Domain Mega Spileo, Griechenland / trocken

Ausgezeichneter Cuvée aus Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon und Mavrodaphne.

8 Monate in Eichenfässern gereift mit Intensiven Noten von roten Früchten gefolgt von Gebäck und süßen Gewürzen.

0,20 L 6,70 EUR

0,75 L 20,20 EUR

TO GO 12,50 EUR

ROSÉWEIN

Rosé von Weingärtner Cleebrohn & Güglingen, Deutschland / trocken

Bezauberndes Bukett nach frischen Blüten gepaart mit feiner Himbeer-Aromatik.

Eleganz und Tiefe. Wunderbar saftig, einfach „sagenhaft“.

0,20 L 6,30 EUR

0,75 L 18,90 EUR

TO GO 10,50 EUR

Rosé von Nico Lazaridi, Griechenland / halbtrocken

Schillernde, rosarote Farbe mit violetten Reflexen. Angenehme Nase von Kirschen,

Himbeeren und einem Hauch von Karamell. Mittlerer Körper im Mund und einer erfrischender Säure, was an rote Beeren und Erdbeeren erinnert.

0,20 L 6,70 EUR

0,75 L 20,20 EUR

TO GO 12,50 EUR

WEISSWEIN

Imiglykos von Tsantali, Griechenland / lieblich

typischer Moscatos-Ton im Duft mit Zitrusfrucht im Hintergrund.

0,20 L 5,90 EUR

0,75 L 17,70 EUR

TO GO 9,50 EUR

Chardonnay von Nico Lazaridis, Griechenland / trocken

in der Nase weiße Früchte und Aromen von Frühlingsblumen, erfrischend.

0,20 L 6,30 EUR

0,75 L 18,90 EUR

TO GO 10,50 EUR

Grauburgunder von Thomas Bauer, Deutschland / trocken

ein jugendlicher Grauburgunder, mit fruchtigen Aromen von Honigmelone und Trauben, milde Säure, die das Ganze angenehm abrundet.

0,20 L 6,70 EUR

0,75 L 20,20 EUR

TO GO 12,50 EUR

ZORBAS

DER GRIECHE
SEIT 1996

Restaurant Zorbas

Alter Lingener Damm 28
48429 Rheine

Telefon 05971 80 55 80
www.zorbas-rheine.de

www.facebook.com/ZorbasRheine