

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 fast 20 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.

Restaurant Zorbas

Montag Ruhetag

Dienstag – Sonntag ab 17:00 Uhr geöffnet

Alter Lingener Damm 28

48429 Rheine

Telefon 05971 805580

www.zorbas-rheine.de

www.facebook.com/ZorbasRheine

Inhaber: Angelos Schönberg



WE SAY MEZÉ — YOU SAY TAPAS

KALTE UND WARME VORSPEISEN

1	Mezé ^{A, G}	13,50 EUR
	Vorspeisenteller für 1. Person, je weitere Person + 3,90 EUR	
2	Tsatsiki ^G	6,50 EUR
	Griechischer Joghurt mit Gurke und Knoblauch	
3	Feta „natur“ ^G	7,50 EUR
	Fetakäse mit reichlich Olivenöl und Tomaten garniert	
4	Knoblauchbrot ^{A, G}	5,50 EUR
	verfeinert mit Kräuter-Knoblauch-Öl, dazu Tsatsiki zum Dippen	
5	Griechische Bruschetta ^{A, G}	7,90 EUR
	mit Fetakäse, Tomaten und Zwiebeln	
6	Tiropitakia ^{A, G}	7,50 EUR
	gefüllte Blätterteig-Taschen mit Fetakäse, dazu Tsatsiki zum Dippen	
7	Feta aus dem Ofen ^G	9,50 EUR
	Fetakäse mit Knoblauch & Tomaten	
8	Fetacreme (Hauscremé) ^G	6,50 EUR
	Cremé aus Feta- & Frischkäse mit Paprika, Knoblauch & Kräutern	
9	Gebratene Peperoni (Schärfe nach Saison) ^O	7,50 EUR
	verfeinert mit Kräuter-Knoblauch-Öl	
10	Dolmadakia ^G	6,90 EUR
	Weinblätter gefüllt mit Reis, dazu Tsatsiki	
11	Florini gefüllt ^G	7,50 EUR
	gebackene rote Spitzpaprika gefüllt mit Käse	
12	Frittierte Käse Krokette ^{A, G}	7,50 EUR
	mit Tsatsiki zum Dippen	
13	Falafeltaler ^{A, G}	7,50 EUR
	mit Tsatsiki zum Dippen	
14	Gratinierter Ziegenkäse ^G	9,50 EUR
	mit Honig Karamellisierter Ziegenkäse	

= vegetarisch

WE SAY MEZÉ — YOU SAY TAPAS

KALTE UND WARME VORSPEISEN





15	Frittierte Zucchini Krokette ^{A, C, G}	7,70 EUR
	mit Tsatsiki zum Dippen	
16	Feta in Metaxarahmsauce ^{A, G}	9,50 EUR
	mit Käse überbacken	
17	Zweierlei Dip ^G	6,50 EUR
	Tsatsiki und Fetacreme	
18	Garnelen ^B	9,50 EUR
	mit Kräuter-Knoblauchöl gebraten	
19	Gebackener Fetakäse im Blätterteigmantel ^{A, F, G}	9,50 EUR
	mit Honig und gerösteten Sesam	
20	Weißer Riesenbohnen ^G	8,50 EUR
	an Tomatensoße mit Käse überbacken	
21	Kalamata-Oliven und Peperoni natur ^O	6,50 EUR
	zum snacken	
22	Garnelen in Tomatensauce ^{B, G}	9,50 EUR
	mit Käse überbacken	
23	Kleiner Saganaki ^{A, G}	6,50 EUR
	Hirtenkäse paniert und knusprig gebraten mit Tsatsiki zum Dippen	

LECKERE BEILAGEN UND DIPS

220	Tomatenreis	3,90 EUR	227	Metaxarahmsauce ^{A, G}	4,50 EUR
221	Pommes frites ^A	4,50 EUR	231	Schmorzwiebeln	3,90 EUR
222	Marktgemüse	5,50 EUR	237	Mayonnaise ^C	1,20 EUR
223	Chips (frittierte Kartoffelscheiben) ^A	5,50 EUR	238	Ketchup	1,20 EUR

SALATE

FRISCH UND KNACKIG

- | | | |
|----|--|-----------|
| 24 | Großer gemischter Salat 
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken | 11,50 EUR |
| 25 | Großer Fetakäse Salat ^G 
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken & Fetakäse | 13,90 EUR |
| 26 | Großer Ziegenkäse Salat ^{G, E} 
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, gratinierter Ziegenkäse und Walnüsse | 13,90 EUR |
| 27 | Großer Falafel Salat 
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Falafeltaler | 13,90 EUR |
| 28 | Großer Gyros Salat ^A
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Gyros und Zwiebeln | 13,90 EUR |
| 29 | Großer Hähnchen Salat ^A
mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Hähnchenfilet-Streifen und Croutons | 13,90 EUR |

Bitte wähle ein Dressing zu deinem Salat:

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

BEILAGENSALATE

- | | | |
|-----|--|----------|
| 224 | Kleiner Krautsalat | 2,00 EUR |
| 226 | Kleiner gemischter Salat
grüner Salat, Gurke, Tomate | 3,00 EUR |
| 228 | Kleiner Bauern-Salat ^G
Gurke, Tomate, Fetakäse, Paprika, Zwiebel | 4,00 EUR |

KLEINE GERICHTE

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 75 | Hähnchenbrustfilet mit Tsatsiki ^G
dazu Tomatenreis | 13,50 EUR |
| 76 | Souvlakispieß mit Tsatsiki ^G
dazu Tomatenreis | 13,50 EUR |
| 77 | Kleine Portion Rinderleber mit Tsatsiki ^G
dazu Tomatenreis und Schmorzwiebeln | 13,50 EUR |
| 78 | Kleine Portion Gyros mit Tsatsiki ^G
dazu Tomatenreis | 13,50 EUR |
| 79 | Kleines Bifteki mit Tsatsiki ^G
gefüllt mit Käse, dazu Tomatenreis | 14,90 EUR |
| 80 | Kleines Gyros in Metaxarahmsauce ^{A, G}
mit Käse gratiniert, dazu Tomatenreis | 13,50 EUR |
| 100 | Kleines Bifteki mit Metaxarahmsauce ^{A, G}
gefüllt mit Käse, dazu Tomatenreis | 14,90 EUR |

GYROS VOM SCHWEIN

- | | | |
|----|---|-----------|
| 35 | Gyros mit Tsatsiki ^G
dazu Tomatenreis | 17,50 EUR |
| 42 | Gyros in Metaxarahmsauce ^{A, G}
mit Käse gratiniert, dazu Tomatenreis | 17,50 EUR |
| 45 | Gyros-Nudelaufbau mit Metaxarahmsauce ^{A, G}
mit Käse gratiniert | 14,90 EUR |

Zu den Hauptgerichten empfehlen wir folgende Beilagensalate:

- | | | |
|-----|--|----------|
| 224 | Kleiner Krautsalat | 2,00 EUR |
| 226 | Kleiner gemischter Salat, grüner Salat, Gurke, Tomate | 3,00 EUR |
| 228 | Kleiner Bauern-Salat ^G
Gurke, Tomate, Fetakäse, Paprika, Zwiebel | 4,00 EUR |

Bitte wähle ein Dressing zu deinem Salat:

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

VOM LAMM

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

31	Lammfilets mit Tsatsiki ^G dazu Tomatenreis	23,90 EUR
32	Lammfilets mit Rotweinsauce* ^L dazu Tomatenreis	23,90 EUR
131	Lammsteak mit Tsatsiki ^G von der Hüfte, dazu Tomatenreis	18,90 EUR
132	Lammsteak mit Rotweinsauce* ^L von der Hüfte, dazu Tomatenreis	18,90 EUR

VOM HÄHNCHEN

56	Zwei Hähnchenbrustfilets mit Metaxarahmsauce ^{A, G} dazu Tomatenreis	17,50 EUR
57	Zwei Hähnchenbrustfilets mit Tsatsiki ^G dazu Tomatenreis	17,50 EUR
58	Zwei Hähnchenbrustfilets mit Gemüse & Käse ^G überbacken, dazu Tomatenreis mit Tzaziki	18,50 EUR


VOM FISCH

90	Lachsfilet mit Knoblauch verfeinert ^D auf Gemüsebett mit Tomatenreis	16,90 EUR
----	--	-----------

GRILLTELLER

36	Souvlakispieße vom Schwein mit Tsatsiki ^G dazu Tomatenreis	17,50 EUR
37	Filetmedaillons vom Schwein mit Tsatsiki ^G dazu Tomatenreis	19,50 EUR
38	Souvlakispieße vom Schwein mit Metaxarahmsauce ^{A, G} dazu Tomatenreis	17,50 EUR
39	Hackröllchen vom Schwein mit Metaxarahmsauce ^{A, G} dazu Tomatenreis	16,90 EUR
40	Leber vom Rind ^G mit Schmorzwiebeln, dazu Tomatenreis, Tsatsiki	15,50 EUR
43	Zwei Biftekis vom Schwein ^G gefüllt mit Käse dazu Tomatenreis, Tsatsiki	18,90 EUR
46	Hackröllchen vom Schwein mit Tsatsiki ^G dazu Tomatenreis	16,90 EUR
47	Zwei Biftekis vom Schwein mit Metaxarahmsauce ^{A, G} gefüllt mit Käse, dazu Tomatenreis	18,90 EUR
48	Filetmedaillons vom Schwein mit Metaxasauce ^G dazu Tomatenreis	19,50 EUR

VEGETARISCH

84	Nudel-Gemüse Auflauf in Metaxarahmsauce ^{A, G}  mit Käse überbacken	13,90 EUR
----	--	-----------

Zu den Hauptgerichten empfehlen wir folgende Beilagensalate:

224	Kleiner Krautsalat	2,00 EUR
226	Kleiner gemischter Salat, grüner Salat, Gurke, Tomate	3,00 EUR
228	Kleiner Bauern-Salat ^G Gurke, Tomate, Fetakäse, Paprika, Zwiebel	4,00 EUR

Bitte wähle ein Dressing zu deinem Salat:

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

RUMPSTEAK

argentinisch, ca. 250g

160	mit Kräuterbutter ^G dazu Tomatenreis	21,90 EUR
161	mit Metaxarahmsauce ^G dazu Tomatenreis	21,90 EUR
165	mit Schmorzwiebeln dazu Tomatenreis	21,90 EUR
166	mit Rotweinsauce ^L dazu Tomatenreis	21,90 EUR

KINDERGERICHTE (NUR FÜR KLEINKINDER)

102	Paniertes Schweineschnitzel ^A mit Tomatenreis	8,90 EUR
103	Hähnchenbrustfilet Natur, gegrillt mit Tomatenreis	9,90 EUR
104	Kinder Gyros mit Tomatenreis	8,90 EUR
108	Chicken Nuggets ^A mit Tomatenreis	7,90 EUR

GEMISCHTE GRILLGERICHTE

60	Poseidon-Platte ^G Gyros Souvlakispieß Tomatenreis Tsatsiki	17,70 EUR
61	Demmis-Platte ^G Gyros Schweinesteak Leber Hackröllchen Tomatenreis Tsatsiki	18,70 EUR
62	Plaka-Platte ^G Gyros Souvlakispieß Schweinesteak Hackröllchen Tomatenreis Tsatsiki	19,70 EUR
63	Artemis-Platte ^G Gyros Souvlakispieß Hackröllchen Tomatenreis Tsatsiki	18,70 EUR
66	Zeus-Platte ^G Gyros Souvlakispieß Bifteki gefüllt mit Käse Schweinesteak Tomatenreis Tsatsiki	22,10 EUR
68	Angelos-Platte ^G Hähnchenbrustfilet Souvlakispieß Schweinesteak Tomatenreis Tsatsiki	19,70 EUR
70	Gyros mit zwei Scheiben Leber ^G dazu Tomatenreis Tsatsiki	17,70 EUR
71	Yannis-Platte (ohne Schweinefleisch) ^G Lammsteak Hähnchenbrustfilet Lammfilet Tomatenreis Tsatsiki	20,10 EUR
72	Emmas-Platte ^G Gyros Bifteki gefüllt mit Käse Tomatenreis Tsatsiki	19,10 EUR
73	Rheinenser-Platte ^G Souvlakispieß Schweinesteak Leber Hackröllchen Tomatenreis Tsatsiki	19,10 EUR
74	Zorbas-Platte ^G Bifteki gefüllt mit Käse Souvlakispieß Scheibe Leber Tomatenreis Tsatsiki	19,70 EUR

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: Juli 2023. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Zu den Hauptgerichten empfehlen wir folgende Beilagensalate:

224	Kleiner Krautsalat	2,00 EUR
226	Kleiner gemischter Salat, grüner Salat, Gurke, Tomate	3,00 EUR
228	Kleiner Bauern-Salat ^G Gurke, Tomate, Fetakäse, Paprika, Zwiebel	4,00 EUR

Bitte wähle ein Dressing zu deinem Salat:

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

KALTE UND WARME GETRÄNKE

BIER

Bitburger Premium Pils ^A vom Fass	0,25 L	2,90 EUR
Herb / Kräftig	0,4 L	4,60 EUR
Pils / Alster / Diesel / Tango		
Bitburger Premium Alkoholfrei ^A	0,33 L	3,70 EUR
Pils / Alster		
Köstritzer Schwarzbier ^A	0,33 L	3,70 EUR
Benediktiner Hell ^A vom Fass	0,3 L	3,70 EUR
Lagerbier nach typisch bayrischer Brauart, Süffig / Mild	0,5 L	5,50 EUR
Benediktiner Weissbier Naturtrüb ^A vom Fass	0,5 L	5,50 EUR
Frisch / Fruchtig		
Benediktiner Weissbier Dunkel ^A	0,5 L	5,50 EUR
Benediktiner Weissbier Alkoholfrei ^A	0,5 L	5,50 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	2,80 EUR
„Sprudel“ oder „Naturell“	0,75 L	6,90 EUR
Afri Cola ^{1, 14}	0,33 L	3,70 EUR
Afri Cola o. Zucker ^{1, 9, 14}	0,33 L	3,70 EUR
Bluna Orangenlimo ¹	0,33 L	3,70 EUR
Bluna Zitronenlimo ¹	0,33 L	3,70 EUR
Afri Mix (Spezi) ^{1, 14}	0,33 L	3,70 EUR
Regina ^{1, 6, 9}	0,20 L	2,50 EUR
Orangenbrause	0,40 L	4,50 EUR
Kandi	0,33 L	3,70 EUR
Malzbier ¹		
Niehoff's Vaihinger	0,20 L	3,00 EUR
Apfelsaft naturtrüb / Johannisbeernektar / Maracujanektar	0,40 L	5,00 EUR
Schorlen	0,40 L	4,60 EUR
Apfelsaftschorle / Johannisbeerschorle / Maracujaschorle		
Rhabarberschorle trüb	0,33 L	3,70 EUR
Traube-Maracujaschorle	0,33 L	3,70 EUR

KAFFEE UND TEE

Espresso ¹⁴	einfach	2,50 EUR
	doppelt	4,10 EUR
Espresso Macchiato ^{12, 14}		3,10 EUR
Café Crème ¹⁴		3,10 EUR
Cappuccino ^{12, 14}		3,10 EUR
Café au lait / Milchkaffee ^{12, 14}		4,00 EUR
Latte Macchiato ^{12, 14}		4,00 EUR
Ronnefeldt® Tee ¹⁴		3,50 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 ¹		6,90 EUR
Sekt, Aperol		
Lillet Berry		6,90 EUR
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry		

EDLE BRÄNDE UND FEINE LIKÖRE

Tsipouro Idoniko (Griechischer Grappa)	2 cl	3,00 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 ^{1, 12}	2 cl	2,50 EUR
(Flasche außer Haus)	TO GO 0,70 L	16,90 EUR
Ouzo	2 cl	2,50 EUR
Metaxa 5 Jahre gelagerter griechischer Weinbrand ¹	2 cl	4,00 EUR
Metaxa 7 Jahre gelagerter Griechischer Weinbrand ¹	2 cl	4,50 EUR
Grafschafter Kräuterwacholder von SASSE Feinbrennerei ¹	2 cl	2,50 EUR
Kakao mit Nuss Likör (Bio) von SASSE Feinbrennerei	2 cl	3,00 EUR
Sechser Naturlikör (Bio) von SASSE Feinbrennerei – der deutsche Ramazotti ¹	2 cl	3,00 EUR
Nobel ¹	2 cl	2,50 EUR

ROTWEIN

Imiglykos, lieblich

Zartsüßlicher Geschmack mit einer leichten Säure.

Sortenreiner Xinomavro.

0,20 L 6,00 EUR

0,75 L 17,90 EUR

TO GO 9,90 EUR

King of Hearts, trocken

Aromen von roten Beeren mit einem Hauch von süßen Gewürzen,

Gut abgerundet mit weichen Tanninen und angenehmen Abgang.

Sorten: Xinomavro, Merlot.

0,20 L 6,40 EUR

0,75 L 19,10 EUR

TO GO 10,90 EUR

Mega Spileo, trocken

8 Monate in Eichenfässern gereift mit Intensiven Noten von

roten Früchten gefolgt von Gebäck und süßen Gewürzen.

Sorten: Agiorgitiko, Cabernet Sauvignon, Mavrodaphne.

0,20 L 6,80 EUR

0,75 L 20,40 EUR

TO GO 12,90 EUR

ROSÉWEIN

Rosé "sagenhaft", trocken

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

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

Sorten: Trollinger, Lemberger.

0,20 L 6,40 EUR

0,75 L 19,10 EUR

TO GO 10,90 EUR

Rosé Nico Lazaridi, 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.

Sorten: Cabernet Sauvignon, Merlot.

0,20 L 6,80 EUR

0,75 L 20,40 EUR

TO GO 12,90 EUR

WEISSWEIN

Imiglykos, lieblich

typischer Moscatos-Ton im Duft mit Zitrusfrucht im Hintergrund.

Sortenreiner Muscat d'Alexandrie.

0,20 L 6,00 EUR

0,75 L 17,90 EUR

TO GO 9,70 EUR

Queen of Hearts, trocken

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

Sorten: Chardonnay, Roditis, Assyrtiko, Ugni Blanc, Muscat d'Alexandrie.

0,20 L 6,40 EUR

0,75 L 19,10 EUR

TO GO 10,90 EUR

Thomas Bauer, trocken

Ein jugendlicher Grauburgunder, mit fruchtigen Aromen von Honigmelone

und Trauben, milde Säure, die das Ganze angenehm abrundet.

Sortenreiner Grauburgunder.

0,20 L 6,80 EUR

0,75 L 20,40 EUR

TO GO 12,90 EUR

Retsina Malamatina, trocken

Ein frischer Weißwein mit Zugabe von Harz. Der beliebteste Wein Griechenlands.

Sorten: Roditis, Savatiano.

In der Flasche:

0,25 L 6,00 EUR

TO GO 3,00 EUR