



Menü

[Orli-Wald-Allee 3, 30173 Hannover-Südstadt-Bult]

[10:00–14:00 · 17:00–22:00 Uhr]

UNSERE GESCHICHTE

Azora Lotus

Eine Reise zwischen Meer und Herkunft



Azora steht für die Tiefe und Weite des Meeres – für Ruhe, Freiheit und die Schönheit verborgener Welten. **Der Lotus** symbolisiert einen neuen Anfang, Reinheit, Eleganz und die Kraft, aus etwas Neuem etwas Besonderes entstehen zu lassen.

Als **indische Familie** tragen wir mit dem Lotus ein Stück unserer Herkunft und Kultur in unserem Namen. Die Lotusblume ist ein starkes Symbol Indiens – ein Zeichen für Schönheit, Harmonie und Erneuerung.

Mit „**Azora Lotus**“ verbinden wir mediterrane Küche, zeitlose Eleganz und die Wärme unserer Wurzeln. Ein Ort, an dem Liebe zum Detail, Gastfreundschaft und Kulturen zusammenfinden.



Tel. 0511 – 47317566 · 0511 – 47324522

azoralotus@icloud.com



Italienisches Brunch-Bufferet

Liebe Gäste, wir bieten Ihnen jeden **Samstag und Sonntag** die Möglichkeit für ein reichhaltiges, italienisches Brunch-Bufferet in unserem Restaurant **Azora Lotus**.

Sie können auch unabhängig von unserem Brunch Karte bestellen.

Sie erhalten sowohl kalte als auch warme Speisen. Tee oder Kaffee ist inklusive.



JEDEN SAMSTAG & SONNTAG

von 11 bis 14 Uhr

20,90 €

pro Person

Tee oder Kaffee ist inklusive

Wir bitten um frühzeitige Reservierung

Tel. 0511 - 47317566

ANTIPASTI / VORSPEISEN

1. Knoblauchbrot

5,90

Baguette überbacken mit hausgemachter Knoblauchcreme
2. Bruschetta-Teller

5,90

Geröstete Baguettescheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Basilikum
3. Pecorino al Forno

8,90

Gratinierter Schafskäse auf Tomatencarpaccio mit Zwiebelringen, Peperoni, Oliven und Rucola
4. Tricolore

8,90

Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum mit hausgemachtem Pesto
5. Melanzane alla Parmigiana

8,90

Überbackene Auberginen mit Basilikum, Tomatensauce und Mozzarella
6. Rote Bete Carpaccio

10,90

mit Pinienkernen
7. Hausgemachte Antipasti

11,90

Gemischter Vorspeisenteller aus der mediterranen Küche
8. Vitello Tonnato

11,90

Kalbsrücken mit Thunfischcreme, Kapern und Sardellen
9. Carpaccio di Manzo

11,90

Hauchdünns geschnittenes Rindfleisch mit Rucola, Zitrone und Parmesan

ZUPPE / SUPPEN

10. Crema di Pomodoro

6,50

Tomatensuppe mit geschmolzenem Mozzarella und Pesto
11. Waldpilzcremesuppe

6,90
12. Minestrone

6,50

Gemüsesuppe

VEGAN

13. Pizza Vegane

11,90

Tomatensauce und frisches Gemüse

Zusatzstoffe: ¹ Farbstoff ² Konservierungsstoffe ³ Geschmacksverstärker ⁴ Konservierungsstoff Benzoesäure ⁵ Antioxidationsmittel ⁶ koffeinhaltig ⁷ Süßstoff Saccharin ⁸ Aspartam ⁹ chininhaltig



INSALATA / SALAT

Alle Salate mit hausgemachtem Balsamico-Dressing.

14. Insalata Mista

Gemischter Salat mit Tomaten und Gurken

6,90
15. Insalata di Pomodoro con Cipolla

Tomatensalat mit roten Zwiebeln

7,50
16. Insalata di Salmone

Gemischter Salat mit frisch gebratenem Lachsfilet

12,90
17. Bauernsalat

Gewürfelte Tomaten, Paprika, Schafskäse und Oliven

8,90
18. Insalata Lotus

Gemischter Salat mit Tomaten und Hähnchenbruststreifen im Honig-Sesammantel

11,50
19. Rangersalat

Gegrillte Hähnchenbruststreifen, Bacon und Knoblauchbrot

11,90

FLAMMKUCHEN

20. Margherita

Fruchtige Tomatensauce, Rucola und Parmesansplitter

12,50
21. Classico

Crème fraîche, Zwiebeln, Speckwürfel und Petersilie

12,90
22. Vegetarisch

Crème fraîche, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Möhren, Auberginen, Zucchini und Schafskäse

13,90

KARTOFFELGERICHTE

23. Bratkartoffel

Mit Zwiebeln, Gewürzgurken und zwei Spiegeleier

10,60
24. Ofenkartoffel

Gefüllt mit Kräuterquark und Salatbeilage

11,90
25. Ofenkartoffel Garnelen

Gefüllt mit acht Garnelen, Kräuterquark und Salatbeilage

15,60

Zusatzstoffe: ¹ Farbstoff ² Konservierungsstoffe ³ Geschmacksverstärker ⁴ Konservierungsstoff Benzoesäure ⁵ Antioxidationsmittel ⁶ koffeinhaltig ⁷ Süßstoff Saccharin ⁸ Aspartam ⁹ chininhaltig



PASTA / NUDELN

Extra Parmesan: 0,90

26. Spaghetti Aglio e Olio	10,90	33. Tagliolini Salmone	12,90
Olivenöl, frischer Knoblauch und scharfe Peperoni		Bandnudeln in Cognac-Cremesauce mit Lachsstücken	
27. Penne oder Spaghetti all'Arrabbiata	11,50	34. Hausgemachte Lasagne	11,50
Kurze Nudeln in pikanter Tomatensauce mit Oliven und Knoblauch		Pastastreifen mit Bolognese und Béchamelsauce	
28. Spaghetti Carbonara	11,50	35. Tortellini al Prosciutto	12,50
Sahne-Cremesauce mit Eigelb, Speck und Parmesan		In einer Schinken-Sahnesauce überbacken	
29. Vegetarische Cannelloni al Forno	11,50	36. Linguine con Gamberi	13,50
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Spinat, Parmesan und Ricotta		Weißwein-Hummer-Cremesauce, Knoblauch und Shrimps	
30. Penne al Forno	11,50	37. Linguine Azora Lotus	13,90
Mit frischem Gemüse, Parmesan und Tomatencremesauce überbacken		Rinderstreifen, Shrimps und Lauchzwiebeln in Cognac-Sahne-Cremesauce	
31. Penne alla Gorgonzola	11,90	38. Ravioli Tartufo	13,50
In einer Käsesauce mit Brokkoli		Gefüllt mit Trüffelcreme in Butter-Salbeisauce	
32. Tagliolini Portofino	12,50		
Bandnudeln in Pestosauce mit Zucchini, Schafskäse und Tomaten			

Zusatzstoffe: ¹ Farbstoff ² Konservierungsstoffe ³ Geschmacksverstärker ⁴ Konservierungsstoff Benzoesäure ⁵ Antioxidationsmittel ⁶ koffeinhaltig ⁷ Süßstoff Saccharin ⁸ Aspartam ⁹ chininhaltig



PIZZA

39. Pizza Salami Tomatensauce, Käse und Salami	11,90	47. Pizza Quattro Formaggi Tomatensauce, Gouda, Mozzarella, Gorgonzola und Parmesan	12,50
40. Pizza Schinken Tomatensauce, Käse und Schinken	11,90	48. Pizza con Pollo Tomatensauce, Käse, frisches Gemüse und Hähnchenbruststreifen	13,50
41. Pizza Hawaii Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas	11,90	49. Pizza Salmone Tomatensauce, Käse, frisches Lachsfilet, Dill, Spinat und Knoblauch	11,50
42. Pizza Pane Pizzabrot mit Knoblauchöl, Oregano und frischem Rosmarin	10,50	50. Pizza Romana Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Oliven	11,90
43. Pizza Margherita Tomatensauce, Mozzarella und frisches Basilikum	11,50	51. Pizza Gamberi Tomatensauce, Käse, Knoblauch, kleine Garnelen und frische Kräuter	12,90
44. Pizza Vegetariana Tomatensauce, Käse und verschiedenes Gemüse	11,50	52. Pizza Parma Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	12,90
45. Pizza Bruschetta Tomatensauce, Käse, Tomatenwürfel, Knoblauch, Oliven und Oregano	11,90	53. Pizza al Tartufo Tomatensauce, Käse, Trüffelcreme, Rucola und Parmesan	12,90
46. Pizza Spagna Tomatensauce, Käse, würzige Chorizo-Salami, milde Peperoni und Oliven	11,90		

Stellen Sie sich gern Ihre eigene Pizza zusammen.
Extra-Zutaten auf Anfrage – z. B. Thunfisch mit Zwiebeln, Mais, Broccoli, Hollandaise, Azora Lotus (1,33 €).

Zusatzstoffe: ¹ Farbstoff ² Konservierungsstoffe ³ Geschmacksverstärker ⁴ Konservierungsstoff Benzoesäure ⁵ Antioxidationsmittel ⁶ koffeinhaltig ⁷ Süßstoff Saccharin ⁸ Aspartam ⁹ chininhaltig



MAIALE / VOM SCHWEIN

54. Schnitzel Wiener Art

14,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Salat und Pommes
55. Schnitzel Champignon

15,90

Paniert in Champignonrahmsauce mit Salat und Pommes
56. Schnitzel Parmesano

16,50

Paniert, mit Parmesan überbacken in Tomatencremesauce, Salat und Pommes
57. Piccata Milanese

19,90

Paniert, ummantelt mit Parmesan und Ei, dazu Pasta in Butter-Salbeisauce
58. Saltimbocca alla Romana

20,90

Schweinesteaks in Salbei-Weißweinsauce mit Parmaschinken, Gemüse und Rosmarinkartoffeln
59. Medaillons vom Grill

21,90

Mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse · Sauce: Waldpilz, grüne Pfefferrahm oder Gorgonzola

POLLO / GEFLÜGEL

60. Petto di Pollo

19,50

Hähnchenbrustfilet in Sauce aus frischen Tomaten, Kräutern und Oliven, Gemüse und Rosmarinkartoffeln
61. Involtini

19,90

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Rucola und Schafskäse in Tomatensauce, Gemüse und Rosmarinkartoffeln

AGNELLO / VOM LAMM

62. Cotoletta di Agnello

24,90

Lammkotelett vom Grill in Knoblauch-Rosmarinsauce mit Gemüse und Kartoffeln

MANZO / VOM RIND

- Alle Rind-Gerichte bereiten wir auf dem Lavagrill zu.
63. Bistecca ai Ferri

24,90

Gegrilltes Rumpsteak, Kräuterbutter, Gemüse und Rosmarinkartoffeln
64. Bistecca Peppe Verde

25,90

Gegrilltes Rumpsteak in grüner Pfeffersauce, Gemüse und Rosmarinkartoffeln
65. Bistecca Pizzaiola

25,90

Gegrilltes Rumpsteak mit hausgemachter Spaghettibeilage
66. Kalbsleber

20,90

Mit geschmorten Zwiebeln und Apfelscheiben, Rosmarinkartoffeln und Gemüse

PESCE / FISCH

67. Zanderfilet

21,90

Gebraten in Butter-Salbei mit buntem Gemüse und Kartoffeln
68. Gebratenes Lachsfilet

21,90

In Hummer-Shrimpsauce, dazu Kartoffeln und Gemüse
69. Gegrillte Scampi

24,90

Mit Salat und Kräuterbaguette mit Parmesan
70. Pesce Misto

24,90

Gemischte Fischplatte mit Salat und Kräuterbaguette

Zusatzstoffe: ¹ Farbstoff ² Konservierungsstoffe ³ Geschmacksverstärker ⁴ Konservierungsstoff Benzoesäure ⁵ Antioxidationsmittel ⁶ koffeinhaltig ⁷ Süßstoff Saccharin ⁸ Aspartam ⁹ chininhaltig



FÜR DIE KLEINEN

71. Pasta Pomodoro	6,90
Penne mit Tomatensauce	
72. Spaghetti Bolognese	6,90
Gemischtes Hackfleisch in Tomatensauce	
73. Pizza Piccolo	7,50
Pizza Margherita	
74. Mickey Mouse Schnitzel	7,90
Schweineschnitzel mit Pommes	
75. Chicken Nuggets	7,90
Hausgemachte panierte Hähnchennuggets mit Pommes	
76. Currywurst mit Pommes	10,90

Extra Majo / Ketchup: 0,70

DOLCE / DESSERT

77. Hausgemachtes Tiramisu	5,90
Garniert mit frischem Obst	
78. Hausgemachtes Panna Cotta	5,90
Mit Erdbeersauce	
79. Duett	6,50
Aus Tiramisu und Panna Cotta	
80. Tartufo	6,90
Halbgefrorene Eisspezialität mit Zabaglione, ummantelt mit dunkler oder weißer Schokolade	
81. Zabaglione	6,90
Weinschaumcreme	
82. Eis und Heiß	6,50
Vanilleeis mit heißen roten Früchten	
83. Kugel Eis	2,00
Erdbeer, Schokolade oder Vanille (pro Kugel)	

Kuchen

84. Hausgemachte Kuchen	3,80
--------------------------------	-------------

Zusatzstoffe: ¹ Farbstoff ² Konservierungsstoffe ³ Geschmacksverstärker ⁴ Konservierungsstoff Benzoesäure ⁵ Antioxidationsmittel ⁶ koffeinhaltig ⁷ Süßstoff Saccharin ⁸ Aspartam ⁹ chininhaltig



GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

85. Espresso ⁶	2,80
86. Doppelter Espresso ⁶	3,80
87. Tasse Kaffee ⁶	2,90
88. Cappuccino ⁶	3,60
89. Latte Macchiato ⁶	4,20
90. Heiße Schokolade	3,50
91. Tee	3,50
Minze · Ingwer mit Honig	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

92. Mineralwasser 0,25 / 0,75 l	3,50 / 6,90
93. Softdrinks 0,2 / 0,4 l	3,50 / 4,50
Coca-Cola ^{1 6} , Cola Zero/Light ^{1 2 6 7} , Fanta ^{1 2 5} , Sprite ³	
94. Schweppes ^{3 8 9}	4,50
Bitter Lemon, Ginger Ale	
95. Säfte 0,2 / 0,4 l	3,50 / 4,50
Apfel, Orange, Rhabarber, Kirsche, Banane, Maracuja	
96. Schorlen 0,2 / 0,4 l	3,20 / 4,20
gleiche Sorten	

BIER · GILDE

97. Gilde 0,3 / 0,5 l	3,70 / 5,00
gezapft Ratskeller	
98. Alster 0,3 / 0,5 l	3,20 / 4,50
gezapft	
99. Paulaner Weissbier hell	4,90
0,5 l	
100. Paulaner Weissbier dunkel	4,90
0,5 l	
101. Paulaner Weissbier alkoholfrei 0,5 l	4,90
102. Alkoholfrei Pils 0,3 l	3,50
103. Alster alkoholfrei 0,5 l	4,50

APERITIF

104. Glas Sekt 0,1 l	3,50
105. Flasche Sekt	24,90
106. Flasche Sekt Rosé	25,90
107. Martini	6,50
Bianco, Rosso, Dry	
108. Campari ¹	6,50
109. Campari Orange ¹	6,50
110. Aperol Spritz ^{1 9}	7,50
111. Limoncello Spritz ^{1 3}	7,50
112. Lillet ^{1 3}	7,50

Zusatzstoffe: ¹ Farbstoff ² Konservierungsstoffe ³ Geschmacksverstärker ⁴ Konservierungsstoff Benzoesäure ⁵ Antioxidationsmittel ⁶ koffeinhaltig ⁷ Süßstoff Saccharin ⁸ Aspartam ⁹ chininhaltig



GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

113. Jägermeister	2,90
114. Ouzo	3,20
115. Ramazotti	3,20
116. Amaretto	2,90
117. Limoncello	2,90
118. Bailey's	2,90
119. Averna	3,50
120. Sambuca	3,20
121. Hausgrappa	3,50
122. Grappa Chardonnay oder Prosecco	4,90
123. Vecchia Romagna 4 cl 12 Jahre	6,50

FLASCHENWEINE

124. Nero d'Avola Rot	24,90
125. Primitivo di Manduria Rot	23,90
126. Pinot Grigio Weiß	25,90
127. Grillo Weiß	26,90
128. Scaia Weiß	26,90
129. Lugana Weiß	28,90
130. Negroamaro Rosé	26,90

OFFENE WEINE

131. Lambrusco 0,1 / 0,2 / 0,5 l lieblich	3,60 / 6,50 / 13,50
132. Merlot 0,1 / 0,2 / 0,5 l trocken, leichter Abgang	3,80 / 6,60 / 13,60
133. Nero d'Avola 0,1 / 0,2 / 0,5 l kräftig und dominant	3,80 / 6,60 / 13,60
134. Primitivo 0,1 / 0,2 / 0,5 l trocken, kräftig	3,80 / 6,60 / 13,60

Weißwein

135. Grillo 0,1 / 0,2 / 0,5 l	3,60 / 6,50 / 13,50
136. Riesling 0,1 / 0,2 / 0,5 l	3,60 / 6,50 / 13,50
137. Grauburgunder 0,1 / 0,2 / 0,5 l	3,80 / 6,90 / 14,90
138. Pinot Grigio 0,1 / 0,2 / 0,5 l	3,60 / 6,50 / 13,50
139. Weinschorle	6.5

WHISKEY

140. Jim Beam 2 / 4 cl	2,90 / 4,50
141. Jack Daniel's 2 / 4 cl	2,90 / 4,50
142. Johnnie Walker Red Label 2 / 4 cl	3,50 / 5,50
143. Chivas Regal 2 / 4 cl	2,90 / 4,50
144. Blue Label 2 / 4 cl	5,90 / 7,80

Zusatzstoffe: ¹ Farbstoff ² Konservierungsstoffe ³ Geschmacksverstärker ⁴ Konservierungsstoff Benzoesäure ⁵ Antioxidationsmittel ⁶ koffeinhaltig ⁷ Süßstoff Saccharin ⁸ Aspartam ⁹ chininhaltig

