Azora Lotus

MEDITERRANE KÜCHE · CAFÉ & BAR

Menü

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

[Mo–Fr 10:00–14:00 & 17:00–22:00 · Sa–So 10:00–22:00 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

Ab
10
Personen

Azora Lotus

MEDITERRANE KÜCHE · CAFÉ & BAR

Italienisches Brunch-Buffet





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

Sie können auch à la carte 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
Hauchdünn 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 6,90
Gemischter Salat mit Tomaten und Gurken

15. Insalata di Pomodoro con Cipolla 7,50
Tomatensalat mit roten Zwiebeln

16. Insalata di Salmone 12,90
Gemischter Salat mit frisch gebratenem Lachsfilet

17. Bauernsalat 8,90
Gewürfelte Tomaten, Paprika, Schafskäse und Oliven

18. Insalata Lotus 11,50
Gemischter Salat mit Tomaten und Hähnchenbruststreifen im Honig-Sesammantel

19. Rangersalat 11,90
Gegrillte Hähnchenbruststreifen, Bacon und Knoblauchbrot

FLAMMKUCHEN

20. Margherita 12,50
Fruchtige Tomatensauce, Rucola und Parmesansplitter

21. Classico 12,90
Crème fraîche, Zwiebeln, Speckwürfel und Petersilie

22. Vegetarisch 13,90
Crème fraîche, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Möhren, Auberginen, Zucchini und Schafskäse

KARTOFFELGERICHTE

23. Bratkartoffeln 10,60
Mit Zwiebeln, Gewürzgurken und zwei Spiegeleier

24. Ofenkartoffeln 11,90
Gefüllt mit Kräuterquark und Salatbeilage

25. Ofenkartoffeln Garnelen 15,60
Gefüllt mit acht Garnelen, Kräuterquark und Salatbeilage

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
Olivenöl, frischer Knoblauch und scharfe Peperoni

27. Penne oder Spaghetti all'Arrabbiata 11,50
Kurze Nudeln in pikanter Tomatensauce mit Oliven und Knoblauch

28. Spaghetti Carbonara 11,50
Sahne-Cremesauce mit Eigelb, Speck und Parmesan

29. Vegetarische Cannelloni al Forno 11,50
Hausgemachte Cannelloni gefüllt mit Spinat, Parmesan und Ricotta

30. Penne al Forno 11,50
Mit frischem Gemüse, Parmesan und Tomatencremesauce überbacken

31. Penne alla Gorgonzola 11,90
In einer Käsesauce mit Brokkoli

32. Tagliolini Portofino 12,50
Bandnudeln in Pestosauce mit Zucchini, Schafskäse und Tomaten

33. Tagliolini Salmone 12,90
Bandnudeln in Cognac-Cremesauce mit Lachsstücken

34. Hausgemachte Lasagne 11,50
Pastastreifen mit Bolognese und Béchamelsauce

35. Tortellini al Prosciutto 12,50
In einer Schinken-Sahnesauce überbacken

36. Linguine con Gamberi 13,50
Weißwein-Hummer-Cremesauce, Knoblauch und Shrimps

37. Linguine Azora Lotus 13,90
Rinderstreifen, Shrimps und Lauchzwiebeln in Cognac-Sahne-Cremesauce

38. Ravioli Tartufo 13,50
Gefüllt mit Trüffelcreme in Butter-Salbeisauce

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

PIZZA

39. Pizza Pane 6,50
Pizzabrot mit Knoblauchöl, Oregano und frischem Rosmarin

40. Pizza Salami 11,90
Tomatensauce, Käse und Salami

41. Pizza Schinken 11,90
Tomatensauce, Käse und Schinken

42. Pizza Hawaii 11,90
Tomatensauce, Käse, Schinken und Ananas

43. Pizza Margherita 11,50
Tomatensauce, Mozzarella und frisches Basilikum

44. Pizza Vegetariana 11,50
Tomatensauce, Käse und verschiedenes Gemüse

45. Pizza Bruschetta 11,90
Tomatensauce, Käse, Tomatenwürfel, Knoblauch, Oliven und Oregano

46. Pizza Espagna 11,90
Tomatensauce, Käse, würzige Chorizo-Salami, milde Peperoni und Oliven

47. Pizza Quattro Formaggi 12,50
Tomatensauce, Gouda, Mozzarella, Gorgonzola und Parmesan

48. Pizza con Pollo 13,50
Tomatensauce, Käse, frisches Gemüse und Hähnchenbruststreifen

49. Pizza Salmone 11,50
Tomatensauce, Käse, frisches Lachsfilet, Dill, Spinat und Knoblauch

50. Pizza Romana 11,90
Tomatensauce, Käse, Sardellen, Kapern, Knoblauch und Oliven

51. Pizza Gamberi 12,90
Tomatensauce, Käse, Knoblauch, kleine Garnelen und frische Kräuter

52. Pizza Parma 12,90
Tomatensauce, Käse, Parmaschinken, Rucola und Parmesan

53. Pizza al Tartufo 12,90
Tomatensauce, Käse, Trüffelcreme, Rucola und Parmesan

Stellen Sie sich gern Ihre eigene Pizza zusammen.

Extra-Zutaten auf Anfrage – z. B. Thunfisch mit Zwiebeln, Mais, Broccoli, Hollandaise, Azora Lotus (1,33 €).

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 mit Vanilleeis

82. Eis und Heiß 6,50
Vanilleeis mit heißen roten Früchten

83. Kugel Eis 2,00
Erdbeer, Schokolade oder Vanille

Kuchen

84. Hausgemachte Kuchen 3,90

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 / 0,2 l 3,50 / 6,80

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 6,50
12 Jahre

FLASCHENWEINE

124. **Nero d'Avola** 24,90
Rot

125. **Primitivo di Manduria** 23,90
Rot

126. **Pinot Grigio** 25,90
Weiß

127. **Grillo** 26,90
Weiß

128. **Scaia** 26,90
Weiß

129. **Lugana** 28,90
Weiß

130. **Negroamaro** 26,90
Rosé

OFFENE WEINE

131. **Lambrusco** 0,1 / 0,2 / 0,5 l 3,60 / 6,50 / 13,50
lieblich

132. **Merlot** 0,1 / 0,2 / 0,5 l 3,80 / 6,60 / 13,60
trocken, leichter Abgang

133. **Nero d'Avola** 0,1 / 0,2 / 0,5 l 3,80 / 6,60 / 13,60
kräftig und dominant

134. **Primitivo** 0,1 / 0,2 / 0,5 l 3,80 / 6,60 / 13,60
trocken, kräftig

135. **Rosé** 0,1 / 0,2 / 0,5 l 3,80 / 6,60 / 13,60

Weißwein

136. **Grillo** 0,1 / 0,2 / 0,5 l 3,60 / 6,50 / 13,50

137. **Riesling** 0,1 / 0,2 / 0,5 l 3,60 / 6,50 / 13,50

138. **Grauburgunder** 0,1 / 0,2 / 0,5 l 3,80 / 6,90 / 14,90

139. **Pinot Grigio** 0,1 / 0,2 / 0,5 l 3,60 / 6,50 / 13,50

140. **Weinschorle** 6.5

WHISKEY

141. **Jim Beam** 2 / 4 cl 2,90 / 4,50

142. **Jack Daniel's** 2 / 4 cl 2,90 / 4,50

143. **Johnnie Walker Red Label** 2 / 4 cl 3,50 / 5,50

144. **Chivas Regal** 2 / 4 cl 2,90 / 4,50

145. **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

Azora Lotus

MEDITERRANE KÜCHE · CAFÉ & BAR

COCKTAILS & BAR

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

[Mo–Fr 10:00–14:00 & 17:00–22:00 · Sa–So 10:00–22:00 Uhr]

COCKTAILS & BAR

RUM

146. Captain Morgan / Black 2 / 4 cl — 2,90 / 4,20

147. Old Monk (Indischer Rum) 2 / 4 cl — 2,90 / 4,20

TEQUILA

148. Salitos 2 / 4 cl — 2,90 / 4,20

149. Sierra Gold 2 / 4 cl — 2,90 / 4,20

150. Sierra Blanco 2 / 4 cl — 2,90 / 4,20

LIKÖRE

151. Baileys 2 / 4 cl — 2,60 / 4,50

152. Jägermeister 2 / 4 cl — 2,60 / 4,50

153. Malibu 2 / 4 cl — 2,60 / 4,50

LONGDRINKS

154. Gin Tonic Reg. / XL — 6,90 / 10,20

155. Bacardi Cola Reg. / XL — 6,90 / 10,20

156. Campari Soda Reg. / XL — 6,90 / 10,20

157. Wodka Lemon Reg. / XL — 6,90 / 10,20

158. Campari Orange Reg. / XL — 6,90 / 10,20

159. Wodka Orange Reg. / XL — 6,90 / 10,20

SPRITZ

160. Aperol Spritz — 5,90

161. Campari Spritz — 5,90

162. Hugo — 5,90

163. Sekt auf Eis — 5,90

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

COCKTAILS & BAR

COCKTAILS

164. Hugo 8,90
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Limette, Minze

165. Mojito 9,50
Weißer Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda

166. Moscow Mule 9,50
Vodka, Limettensaft, Ginger Beer, Limette, Gurke

167. Sex on the Beach 9,70
Vodka, Pfirsichlikör, Orangen- und Cranberrysaft

168. Piña Colada 9,60
Weißer Rum, Kokoscreme, Ananassaft

169. Espresso Martini 9,70
Vodka, Kaffeelikör, Espresso, Zuckersirup

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

170. Virgin Mojito 7,90
Limette, frische Minze, Rohrzucker und Soda

171. Ipanema 7,90
Limette, Rohrzucker, Maracujasaft und Ginger Ale

172. Virgin Colada 8,50
Ananassaft, Kokoscreme und Sahne

173. Virgin Sunrise 7,90
Orangen- und Ananassaft mit Grenadine

174. Coconut Kiss 8,90
Ananassaft, Kokoscreme, Grenadine und Sahne

175. Tropical Paradise 8,50
Mango-, Ananas- und Maracujasaft mit einem Spritzer Limette

176. Berry Dream 8,50
Erdbeer-, Himbeer- und Cranberrysaft mit frischer Zitrone

177. Blue Ocean 8,90
Blue-Curaçao-Sirup (alkoholfrei), Ananassaft, Sprite und Limette

178. Pink Passion 8,90
Maracuja, Erdbeere, Limette und Soda

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