

**“Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.”**

Sehr verehrte Gäste,

folgen Sie unserem Credo und gönnen
Sie Ihrem Körper & Geist einen kulinarischen Ausflug
der besonderen Art. Im Limão erwartet Sie eine Fülle
an kreativen Speisen & Getränken aus Brasilien.

Seit über 14 Jahren
dürfen wir Sie nun im Limão begrüßen.
Unser oberstes Anliegen war und ist es, stets auf
die individuellen Wünsche unserer Gäste einzugehen.
Ihre Treue ist ein Zeichen der Anerkennung
unseres täglichen Bemühens.

Wir möchten Sie weiterhin bitten,
für Anregungen und Wünsche unser Team
oder uns persönlich anzusprechen.

In der Hoffnung Sie bald
wieder bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihr Chefkoch
Gerson Elias Franco



Sehr verehrte Gäste,

um unseren Fleischgerichten einen einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack zu verleihen, werden sie auf unserem **Lawagrill** zubereitet.

Unser Chefkoch kreiert zudem wöchentlich neue Gerichte, die sie auf unserer **Wochenkarte** finden können. Viele neue Kreationen erwarten Sie dort.

Falls Sie Ihren Freunden oder Bekannten zu einem besonderem Anlass oder zu den Feiertagen einen Besuch in unseren Restaurant schenken möchten, halten wir für Sie unsere **Gourmet-Gutscheine** bereit.

Bitte sprechen Sie hierfür unser Personal oder uns persönlich an.

Sie wollen online reservieren oder vorab schon mal einen Blick auf unsere Speise- und Getränkekarte werfen?

Besuchen Sie uns im Internet unter www.limao.de

Limão 
brasil bar & restaurant

Moltkestr. 64 | 53173 Bonn - Bad Godesberg
Reservierung: 02 28/368 05 55 | www.limao.de

MENUE

Jeden Montag

GAMBAS TAG

Eine grosse Platte
mit 20 mittelgrossen Gambas,
in Knoblauch gebraten

12,9 Euro

ENTRADAS VORSPEISEN

1

Mandioca

Frittierte frische Maniok
(tropische Wurzel, Kartoffelähnlich)

4,0 Euro

2

Palmito com Camarão

6 geschälte Gambas mit Palmherzen
gebraten in Olivenöl, Knoblauch & Chili
in Weisswein abgelöscht

6,4 Euro

3

Camarão ao Alho

6 geschälte Gambas, gebraten in
Olivenöl, Knoblauch & Chili, dazu Brot

5,9 Euro

4

Camarão caramelizado

karamalisierte Riesengarnelen mit Knoblauch & Chili

6,9 Euro



5

Mandioca Chips

Maniokchips mit Alioli
pikant oder naturell

2,9 Euro

6

Coxinha de galinha

Hausgemachter, gebratener
Teigball mit Hähnchenfüllung

3,5 Euro

7

Frango à passarinho

In Knoblauch eingelegte &
gebratene Hähnchenstücke

4,0 Euro

9

Bolinho Bacalhau

Stockfischbällchen

3,5 Euro

10

Pastéis de queijo

Hausgemachte Teigtaschen mit Käsefüllung

3,5 Euro

11

Pastéis de palmito

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Palmherzen

4,0 Euro

12

Azeitonas

Oliven in frischem Knoblauch & Olivenöl eingelegt

4,5 Euro

13

Azeitonas com Queijo

Käsewürfel mit Oliven

5,0 Euro

14

Tira gosto de Carne

Frische arg. Rumpsteakstreifen gebraten mit Zwiebeln

8,9 Euro



15

Camarão empanado

Gebackene, panierte Garnelen mit Tartarsauce

5,9 Euro

16

Prato Tira gosto

(für 2 Personen)

Aioli, Stockfischbällchen, panierte Garnelen,
Teigtaschen mit Käsefüllung, Oliven, Käsewürfel,
Hähnchenstücke eingelegt in Knoblauch

14,5 Euro

17

Prato Misto

(für 2 Personen)

Panierte Garnelen, Gambas, Frango à passarinho.
In Knoblauch, eingelegte Oliven & frittiertem Maniok

14,9 Euro

18

Alioli

Hausgemachte Alioli mit Brot

3,4 Euro

SOPAS | SUPPEN

20

Canja

Suppe mit Hähnchenfleisch, Reis, Möhren & Kartoffeln

4,2 Euro

21

Sopa de palmito com Abobrinha

Palmenherzen-Zucchinicremesuppe
mit Parmesan bestreut

4,5 Euro

SALADAS | SALATE

Dressing nach Auswahl: Honig-Senf-Dressing

Mango, Balsamico, Essig & Olivenöl

22

Salada Mineira

Kleiner Salat aus dem Staate Minas Gerais,
mit Gurken, Tomaten und Schafskäse

5,7 Euro

24

Salada com Filet de Ovelha

Saisonsalat mit Jungschafsfilet vom Grill,
Tomate, Zwiebeln und Zucchini in Knoblauch gebraten

12,8 Euro



25

Salada do Chefe

Salat mit Hähnchenbrust, Croutons und Parmesan

10,9 Euro

26

Salada com Manga

Salat mit Mango, Schafskäse,
Cashews & Mangodressing

10,4 Euro

27

Salada à la Herminia

Grosser Salatteller mit Putenbrustfiletstreifen

10,9 Euro

28

Rio Grande do Sul

Grosser Salatteller mit Rumpsteakstreifen

12,8 Euro



29

Salada com Camarão caramelizado

Salat mit Mango, Ananas und
karamelisierten Riesengarnelen in Mangodressing

11,5 Euro



30

Salada Ipanema

Saisonsalat mit Palmenherzen, Ananas
und Garnelen in Knoblauch gebraten

11,9 Euro

CARNES | FLEISCH

AVES | GEFLÜGEL

34

Espeto de Frango com Amendoim

Hähnchenspieß mit Erdnußsauce
dazu Salat und Reis
10,9 Euro



36

Peito Exotico

Hähnchenbrustfilet im Pfeffermantel vom Grill,
mit Maracuja-Käsesauce, dazu Papaya-Salat
11,9 Euro

37

Peru da Casa

Putenbrustfilet gegrillt mit
Mangobarbecuesauce Maniok & Salat
11,9 Euro



38

Frango grelhado

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit
Mango-Chili-Koriandersauce,
dazu Salat, panierte Banane und Reis
11,9 Euro



39

Peru com Mamão

Gegrilltes Putenbrustfilet mit Kokos-Papaya-Sauce
dazu Mango-Schafskäse-Salat
11,9 Euro

41

Bife a Cavalo

Frisches argentinisches Rumpsteak (200 gr.) gegrillt
in Knoblauch mit Spiegelei,
Kartoffelecken, Reis und Tomatensalat
18,5 Euro



42

Contrafilé no Alho

Frisches argentinisches Rumpsteak (200 gr.) gegrillt in
Knoblauch und grobem Salz,
dazu Maniok, Kräuterbutter & Salat
17,9 Euro



43

Contrafilé

Frisches argentinisches Rumpsteak (200 gr.)
nach typisch brasilianischer Art mit
grünem Pfeffer und gebratenen Kartoffeln & Salat
17,9 Euro

44

Contrafilé Grelhado

Frisches argentinisches Rumpsteak (200 gr.)
im Pfeffermantel mit gebratenen Kartoffeln,
Tatar Sauce und Salat
17,9 Euro

45

P.F. do Chef

Rinderschnitzel nach brasilianischer Art
mit Reis, schwarzen Bohnen & Salat
15,9 Euro



46

Feijoada completa

Das brasilianische Nationalgericht!
Schwarzbohneintopf mit verschiedenen Wurst-
und Fleischsorten, Farinha, Couve, frischen
Orangen und Reisbelage
13,9 Euro



47

Churrasco Misto do Brasil

600 gr. Fleisch (Pute, Rumpsteak, Jungschafsfilet)
Mix-Grill für 2 Personen mit Salat, zwei Würsten, Reis,
Farofa, Bohnen und pikanter Sauce
36,9 Euro



Bife Acebolado

frisches argentinisches Rumpsteak (200 gr.) mit gebratenen
Zwiebeln, Reis und schwarzen Bohnen und Salatgarnitur
17,9 Euro



32

Filet de Ovelha com Legumes

Zwei Jungschafsflets vom Grill mit scharfem Gemüse
in Kokosmilch abgelöscht, dazu Wildreis
17,9 Euro

PEIXES | FISCH

49

Salmão com Maca Caramelizadas

Gegrilltes Lachsfilet mit karamelisiertem Apfel und Zwiebeln, dazu Mango-Vinaigrette mit Chicoree
12,9 Euro

50

Salmão com Maracuja

Gebackenes Lachsfilet in Maracujasauce & rosa Pfeffer, dazu Basmati-Curryreis
12,9 Euro

51

Bobó de Camarão

Geschälte Garnelen gekocht mit exotischer Sauce aus Kokosmilch, Palmöl, Maniok, Koriander, Tomaten & Paprika, dazu Reis
12,9 Euro

52

Camarão no Coco

Geschälte Garnelen in Kokosöl gebraten mit frischer Kokosnuss, Koriander, Chili und Kokosmilch, dazu Curryreis und Salatgarnitur
12,9 Euro

53

Moqueca de Peixe

Seehechtfilet, Shrimps, zwei Gambas mit Kokosmilch, Paprika, Zwiebeln & Kräutern in Palmöl gebraten, mit Reisbeilage & Maniokmehlpüree (Spezialität 'Nordeste')
14,5 Euro

54

Gambas

20 frische Garnelen in Knoblauch gebraten, mit Alioli, dazu Brot
16,4 Euro



55

Camarões Picantes

10 frische Gambas pikant gewürzt und gebraten, mit Salat in Honig-Senf-Dressing, Alioli & Baguette
14,5 Euro

VEGETARIANO | VEGETARISCH

56

Salteado de Legumes

Möhren, Paprika, Kartoffel, Palmenherzen, Broccoli, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten, Cashews & Kräuter. In Olivenöl kurz gebraten, dazu Reis in Kokosmilch
9,5 Euro



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE (bis 14 Jahre)

58

Kids Menü

Panierte Hähnchenstücke mit Kartoffelecken & Ketchup
6,4 Euro

SOBREMESAS DESSERT

59

Taca do Brasil

Vanilleeis mit Bananencreme,
4,0 Euro

61

Pudim de Leite

Traditioneller brasilianischer Milchpudding mit Karamel
4,2 Euro

62

Copa Tropical

Vanille-Eis mit frischem Obst
4,0 Euro