

Bem vindo ao Ludwig Restaurant

Prato da Boa Lembrança



Mignon em Pedra Bruta

Mignon recheado com Parma e queijo Ementhal, servido com purê de beterraba, batata sanfonada ao molho Bordelaise e alho confitado.



Não cobramos taxa de serviço.

Siga o Ludwig Restaurant nas redes sociais
e fique por dentro das nossas novidades:



@ludwigrestoficial



/ ludwigrestaurant

AVALIE-NOS NO TripAdvisor:



Couvert

Pães variados, presunto de Parma e queijo.
Acompanha molhos e patês.

Fondues



Fondue Bourguignonne
Fondue de filé mignon.
Acompanhado da tradicional
batata Fleck.



Fondue Savoyarde
(clássico)

Duo de Fondue
Queijo (clássico)
e Tomate.



**Fondue de
Toblerone**

Entree Chaude

Seleção de Bruschettas

Parmentier de Confit de Canard

Chanson d'Amour

Camembert em crosta de nozes, acompanhada de mel e
geléia de fruta da estação.

Foie gras à Besançon

Lâmina de foie gras sautée, servida com abacaxi
grelhado, calda da própria fruta e ninho de alho poró.

Escalope de Foie Gras

Acompanha brioche tostado e ameixas frescas
caramelizadas no moscatel.

Sopas

Cebola (classique)

Formulação francesa, acompanha torrada com
mostarda em grãos gratinada com queijo Gruyère.

Creme de Mandioquinha

Finalizado com camarão grelhado.

**Creme de Pinhão e Bacon com
crocante de Couve**

Creme de Shitake

Vegano

Não cobramos taxa de serviço.

Massas e Risottos

Fettuccine à Colmar

Com lascas de tomate, molho de limão e posta de robalo grelhada.

Risotto Mediterrâneo

Preparado com Parma, tomate e Cogumelo Paris.

Penne com Émincés de Mignon

Molho rôti e pequenas tiras de filé mignon.

Risotto de Brie e Camarão

Preparado com vinho branco e lascas de tomate.

Fusilli de Arroz com molho de Funghi Secchi Porccini

Vegano

Spaghetti à Carbonara

Carças

Costeletas de Javali

Guarnecido de polenta cremosa e molho de frutas vermelhas.

Canard Deux Façons

Confit e magret de pato acompanhados de purê de batata e molho agridoce de tamarindo com toque picante.

Lombo de Cordeiro

Ao molho poivre. Acompanha risotto de pera e açafão.

Carnes

Tournedo ao Roquefort

Corte de mignon grelhado, servido com molho Roquefort. Acompanha batata gratin com nuance de páprica.

La Piaf

Medalhão de mignon grelhado acompanhado de risotto de aspargo com camembert, molho de vinho branco e flor de sal.

Medalhão à Toscana

Corte de mignon grelhado, servido com risotto de funghi secchi e molho velouté com vinho tinto.

Tournedo com Foie Gras

Ao molho de três tipos de mostarda Dijon, guarnecido de risotto de parmesão e lâminas de foie gras.

Bife Ancho Angus

Servido com anéis de cebola, alho confit e batatas rústicas. Acompanha 2 tipos de molho.

Picanha à moda Ludwig

Servida em tiras, acompanha sticks de provolone, mini salada da horta e farofa de banana.

Do Rio e Mar

Salmão Real

Salmão em crosta, recheado com cream cheese e pistache, guarnecido de risotto de alho poró e molho de limão.

Dueto de Robalo

Cortes de robalo grelhados em cama de purê de batata baroa. Um finalizado com molho mediterrâneo e outro com castanha e mel.

Camarão à Provençal

Truta Mont Blanc

Filé de truta grelhado, servido com risotto de castanhas e molho de vinho branco.

Truta Brasilis

Com banana e molho de queijo. Gratinada. Acompanha arroz branco com lâminas de amêndoas.

Truta Belle Meunière

Acompanha arroz branco.

Sobremesas

Mil Folhas de Banana Caramelada com Nutella

Creme Brûlée Au Vanille Bourbon

Petit Gateau

Servido com calda de frutas vermelhas, calda de chocolate e sorvete de vanilla. Tempo de preparo: Aproximadamente 20 minutos.

Apfelstrudel

Servido com sorvete de vanilla.

Duo de Cheesecake

Brownie

Com calda de brigadeiro quente servido com sorvete de maracujá.



Seu evento com muito mais requinte.

O Ludwig Restaurant disponibiliza coquetel ou open bar em salões com decorações temáticas nas cores de sua empresa e cardápios personalizados.

www.ludwigrestaurant.com.br

Tel.: 55 12 3663-5111