

**“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 21 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.

Gemäss neuester Kennzeichnungspflicht von Allergenen  
in Speisen, sind die entsprechenden Hinweise  
zu den Allergenen bei den jeweiligen Speisen  
in Klammern gesetzt. Eine Erläuterung hierzu finden Sie  
auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

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

### **Kennzeichnung der Allergene**

- (A) = Glutenhaltiges Getreide
- (B) = Krebstiere
- (C) = Ei
- (D) = Fisch
- (E) = Erdnuss
- (F) = Soja
- (G) = Milch o. Laktose
- (H) = Schalenfrüchte
- (L) = Sellerie
- (M) = Senf
- (N) = Sesam
- (O) = Sulfite
- (P) = Lupinen
- (R) = Weichtiere



delicious food since 1997

Sehr verehrte Gäste,

um unseren Fleischgerichten einen einzigartigen und unverwechselbaren Geschmack zu verleihen, werden sie auf unserem **Lavagrill** 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](http://www.limao.de)**



oder teilen Sie Ihre Eindrücke auf unserer Fanpage **[www.facebook.limaobonn](http://www.facebook.limaobonn) oder**

## **Öffnungszeiten Küche**

Mo - Do 17:30 - 22:00

Fr + Sa 17:00 - 23:00

## MENUE



### NACHOS

3,5 Euro

Hausgemachte Guacamole: 2,5 Euro

Salsa: 1,5 Euro

Warme Käsesauce: 1,5 Euro

Jalapenos: 1 Euro



55

Jeden Montag

### GAMBAS TAG

Eine grosse Platte  
mit 20 mittelgrossen Gambas,  
in Knoblauch gebraten  
mit Alioli (C) und Brot (A)

16,9 Euro

## ENTRADAS VORSPEISEN

1

### Mandioca

Frittierte frische Maniok mit Sour Cream Dip  
(tropische Wurzel, kartoffelähnlich)

4,9 Euro

2

### Manga grelhada



gegrillte Mango mit 6 geschälten Garnelen gebraten  
in Olivenöl, Chili & Knoblauch  
in einer milden Koriandersauce

7,8 Euro

3

### Camarão ao Alho

6 geschälte Gambas, gebraten in  
Olivenöl, Knoblauch & Chili

6,8 Euro

4

### Camarão caramelizado

6 karamalisierte, geschälte Gambas mit Knoblauch & Chili

7,2 Euro

5

### Batata frita

Steakhouse-Pommes mit Sour Cream Dip

4,4 Euro

6

### Batata doce frita

Süsskartoffelpommes  
mit Tomaten-Kokos-Curry Sauce (A,O)

5,3 Euro

7

### Frango à passarinho

In Knoblauch eingelegte,  
frische & gebratene Hähnchenflügel  
mit pikanter Sauce (A,F,L)

4,2 Euro

8

### Pastéis de carne



Große Teigtasche mit Hackfleischfüllung vom Rind  
mit pikanter Sauce (A,G,L)

4,7 Euro

9

### Bolinho Bacalhau

Drei Stockfischbällchen mit Sour Cream & Limette

4,8 Euro

10

**Pastéis de queijo**

Zwei hausgem. Teigtaschen (A) mit Käsefüllung  
& Sour-Cream-Dip (G)

4,2 Euro



11

**Pastel de frango com catupiry**

Große, hausgemachte Teigtasche (A) mit  
Hähnchen-Käsefüllung (G) und pikanter Sauce (A,F,L)

4,4 Euro



12

**Camarao Fresco**

8 mittelgroße Gambas in Knoblauch gebraten  
mit Alioli (C) & Brot (A)

8,8 Euro

13

**Azeitonas com Queijo**

Gouda Käsewürfel mit eingelegten Oliven  
in Olivenöl, Knoblauch & Kräutern

5,6 Euro

14

**Tira gosto de Carne**

Frische, zarte argent. Rumpsteakstreifen vom Rind (200gr.)  
gebraten mit Zwiebeln dazu pikante Sauce (A,F,L)

11,8 Euro

15

**Linguica aperitivo**

Brasilianische Chorizo Wurst in Zwiebeln gebraten

4,9 Euro

16

**Prato Tira gosto**

(für 2 Personen)

2 Stockfischbällchen (D), 2 Teigtaschen (A) mit Käsefüllung,  
8 frittierte Hähnchenflügel, eingelegte Oliven, Käsewürfel,  
Süßkartoffelpommes, Tomaten-Kokos-Curry Dip

18,7 Euro

17

**Prato Misto**

(für 2 Personen)

6 Gambas (A), 8 frittierte Hähnchenflügel,  
eingelegte Oliven, Käsewürfel, frittiertem Maniok,  
2 Teigtaschen mit Käsefüllung, pikante Sauce

18,7 Euro

18

**Alioli**

Hausgemachte Alioli (C) mit Steinofenbaguette

3,9 Euro

19

**Coxinha de galinha**

Hausgemachter, gebratener Teigball (A) mit Hähnchenfüllung  
und pikanter Sauce (A,F,L)

4,8 Euro

**SOPAS | SUPPEN***(in den kälteren Jahreszeiten von Okt. - April verfügbar)*

20

**Sopa Brocoli com Batata doce (vegan)**

Brokkoli-Süßkartoffelcremesuppe mit Kokosmilch

4,8 Euro

**SALADAS | SALATE**

Dressing nach Auswahl: Honig-Senf-Dressing (G,M,O)  
Fruchtige Mango, Balsamico (M,O), Essig & Olivenöl

22

**Salada Mineira**

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

6,9 Euro

25

**Salada do Chef**

Großer Salat mit gegr. Hähnchenbrustfilet vom Lavagrill,  
mit Parmesan

12,7 Euro

26

**Salada com Manga**

Großer Salat mit Mango, Schafskäse, Cashews  
& fruchtigem Mangodressing

11,8 Euro

28

**Rio Grande do Sul**

Großer, gemischter Salatteller  
mit frischem arg. Rumpsteak  
vom Lavagrill im Pfeffermantel mit Parmesan

15,8 Euro

29

**Salada com Camarão caramelizado**

Großer Salat mit Mango, Ananas und  
10 karamelisierten Garnelen in fruchtigem Mangodressing

12,8 Euro

30

**Salada com Avestruz**

Großer, gemischter Salat mit Straußenfiletstreifen,  
Mango und Orange in fruchtigem Mangodressing

15,6 Euro



## AVES | GEFLÜGEL

NEU

31

### Peito Leblon

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet  
mit Tomate-Schafskäse Salat,  
Süßkartoffelpommes und Tomaten-Kokos-Curry Sauce  
15,9 Euro

NEU

32

### Avestruz ao molho de Mango

Zartes, frisches Straußenfilet (200gr.) gegrillt in  
fruchtiger Mangosauce (F,L)  
mit Chili dazu Steakhaus-Pommes & Salat  
26,4 Euro

33

### Peito Verao

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Guave Sauce (A,F,L)  
Mango- Schafskäse Salat und Steakhaus-Pommes  
16,3 Euro

34

### Frango com Amendoim

gegrilltes Hähnchenbrustfilet,  
mit cremig-nussiger Erdnuss-Sauce (G,H)  
dazu Basmati-Reis & Salat  
15,8 Euro

35

### Peito Marinado

Mariniertes Hähnchenbrustfilet gegrillt,  
dazu Mangosalat, Basmati-Reis  
und Tomaten-Kokos-Curry Sauce  
15,9 Euro

38

### Frango grelhado

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in  
fruchtiger Mango-Chili-Koriandersauce (A,F,L),  
dazu Salat, gebackene Banane (A) und Basmati-Reis  
15,9 Euro

## CARNES | FLEISCH

39

### Picanha

Beliebte, traditionelle brasil. Steak-Spezialität (200 gr.)  
mit saftigem Fettrand. Dazu Salat und  
Steakhaus-Pommes mit Tomaten-Kokos-Curry Sauce  
24,8 Euro

40

### Bife Acebolado

frisches, argentinisches Rumpsteak  
(La Morocho) mit gebratenen Zwiebeln, Basmati-Reis,  
schwarzen Bohnen/Schweinefleisch & Salat  
200 gr. / 25,8 Euro | 300 gr. / 33,8 Euro

41

### Bife a Cavalo

frisches, argentinisches Rumpsteak (La Morocho)  
gegrillt in Knoblauch mit Spiegelei,  
Steakhaus-Pommes (A), Reis und Tomatensalat  
200 gr. / 24,8 Euro | 300 gr. / 32,7 Euro

42

### Contrafilé no Alho

frisches, argentinisches Rumpsteak (La Morocho)  
gegrillt in Knoblauch und grobem Salz,  
dazu Maniok, Kräuterbutter & Salat  
200 gr. / 24,9 Euro | 300 gr. / 32,7 Euro

43

### Contrafilé

frisches, argentinisches Rumpsteak  
(La Morocho) in Pfeffer-Sauce,  
Steakhaus-Pommes (A) & Salat  
200 gr. / 23,9 Euro | 300 gr. / 32,7 Euro

44

### Contrafilé Grelhado

frisches, argentinisches Rumpsteak  
(La Morocho) im Pfeffermantel mit Steakhaus-Pommes (A),  
Sour Cream (C,M) und Salat  
200 gr. / 23,8 Euro | 300 gr. / 31,8 Euro

46

### Feijoada completa

Das brasilianische Nationalgericht!  
Schwarzbohneintopf mit verschiedenen Wurst und  
Fleischsorten vom Rind und Schwein, Farinha, Couve,  
frischen Orangen und Reisbelage  
17,4 Euro

47

### Churrasco Misto do Brasil

1000 gr. Fleisch (Hähnchen, Rumpsteak, Picanha, Wurst)  
Mix-Grill für 2-3 Personen mit Salat, Reis, Zwiebeln,  
Steakhaus-Pommes, Farofa,  
Bohnen/Schweinefleisch & pikanter Sauce (A,F,L)  
69,7 Euro

Limão   
brasil bar & restaurant

delicious food since 1997

## VEGETARIANO | VEGETARISCH

### PEIXES | FISCH

52

#### **Camarão no Coco**

10 geschälte Garnelen in Kokosöl gebraten  
mit frischer Kokosnuss, Koriander, Knoblauch,  
Chili und Kokosmilch, dazu Basmati-Reis und Salat

16,8 Euro



53

#### **Camarão completo**

10 frische, mittelgroße Garnelen in Knoblauch und Chili  
gebraten, mit Salat und Alioli (C)

14,8 Euro

54

#### **Gambas**

20 frische, mittelgrosse Garnelen  
in Knoblauch gebraten,  
mit Alioli (C), dazu Brot

19,8 Euro

56

#### **Salteado de Legumes (vegan)**

Möhren, Paprika, Zucchini, Steinpilze,  
Broccoli, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten,  
Cashews & Kräuter. In Olivenöl kurz gebraten,  
dazu Basmati-Reis in Kokosmilch

11,9 Euro

57

#### **Frigideira de arroz ao curry e coco (vegan)**

Reispfanne mit Paprika, Zucchini, Erbsen, Zwiebeln,  
Tomaten, Knoblauch, Steinpilze, Möhren,  
Curry und Kokosmilch

11,8 Euro



### FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(bis 14 Jahre)

58

#### **Kids Menü**

Panierte Hähnchenstücke (A)  
mit Steakhaus-Pommes (A) & Ketchup

5,5 Euro

### SOBREMESAS DESSERT

60

#### **Bolo de Chocolate com sorvete**

Warmes Schokoladetörtchen mit Vanilleeis,  
garniert mit Mangostreifen

5,8 Euro



61

#### **Pudim de Leite**

Traditioneller brasilianischer  
Milchpudding (C,G) mit Karamel

4,5 Euro

63

#### **Banana com caramelo**

gebackene Banane mit Karamell und Vanilleeis (G)

4,9 Euro