



Bem-vindos ao memorável.





Nossa história

O nome do nosso restaurante é uma homenagem ao Rei Ludwig II, conhecido como “Rei Cisne”, responsável pela construção de belos castelos na Baviera que inspiraram Walt Disney na criação dos Castelos da Cinderela e da Bela Adormecida.

Fausto de Moura Magalhães, fundador e proprietário do Ludwig Restaurant em Campos do Jordão, homenageou a origem de sua família oriunda do Tirol. Fausto usou sua *expertise* em marketing, relações públicas e eventos, áreas nas quais trabalhou como executivo para grandes empresas como a Johnson & Johnson, Philip Morris e a Tetra Pak, para transformar o restaurante em uma referência da gastronomia nobre em Campos do Jordão.

Inaugurado em 1999, o Ludwig Restaurant abriu suas portas para receber o qualificado e exigente público que frequenta a cidade, oferecendo uma experiência gastronômica memorável, na qual cada prato se assemelha a uma obra de arte. A casa nasceu como parte do Grupo Moura Magalhães, hoje contando também com a Gourmet, empresa de catering que oferece suporte gastronômico para eventos sociais e corporativos.

Nesse tempo, a casa se consagrou como uma das mais sofisticadas no universo da gastronomia do país, proporcionando uma imersão rica e deliciosamente marcante na gastronomia internacional com um toque brasileiro para os nossos clientes. Contando também com uma equipe de salão, cozinha e gestão qualificada, mantendo uma rigorosa preocupação com todas as etapas da prestação de serviços, desde a seleção e qualificação da equipe até a escolha e compra das melhores matérias primas.

Prezando sempre pela qualidade, estamos a postos para recebê-los em nossos salões Classic e de Inverno, também na nova e aconchegante varanda Baden Baden, assim como em nossos espaços especiais – como a Sala Vip e o nosso Fumoir Remy Martin – no encantador casarão da década de 60. Enfim, prontos para recebê-los em nossa história.

Aproveite para vivenciar um Momento Ludwig. Garantimos que será uma experiência memorável!





Couvert

Individual

3 Tipos de pães da casa, manteiga com flor de sal e antepasto do diaR\$ 32,90

Entrée

BURRATA FILOR\$ 182,20

[Para compartilhar](#) | [vegetariano](#)

Burrata envolta em massa *filo*, acompanhada de molho de tomate rústico, pesto de manjerição e nosso pão feito na casa.

CAMEMBERT TRUFADOR\$ 192,50

[Para compartilhar](#) | [vegetariano](#)

Nossa entrada estrela. Queijo *Camembert* assado, finalizado com mel de trufas e amêndoas, acompanhado de pão artesanal.

CARPACCIO DE VIEIRASR\$ 507,30

[Para compartilhar](#) | [Consulte disponibilidade](#)

A delicadeza de vieiras canadenses finamente laminadas, acompanhadas de caviar, finalizadas com *jus* de cítricos com toque oriental.

CREME DE MANDIOQUINHA COM CAMARÃOR\$ 289,30

Individual

Para aquecer os dias mais frios, essa sopa é quase um afago. Creme de Mandioquinha salsa acompanhada do clássico camarão rosa grelhado, apenas os ingredientes mais frescos e refinados chegam à sua mesa.

FOIE GRAS À LA LUDWIGR\$ 360,60

[Para compartilhar](#)

Lâmina do tradicional *Foie Gras* francês *sauteé*. Nosso toque fica por conta do figo salteado, pickles de cebola roxa, na torrada de brioche, finalizado com redução de frutas vermelhas.

TAPAS DE JAMÓN PATA NEGRAR\$ 568,30

[Para compartilhar](#) | [Consulte disponibilidade](#)

Tradicional entrada espanhola. Pães ligeiramente tostados, geleia de tomate artesanal, mix de queijos e *Jamón Pata Negra* finamente fatiado.

SOPA DE CEBOLAR\$ 106,10

Individual

Elaborada através de experiências vividas no famoso *Café de La Paix* em Paris. Como a receita é mantida em segredo, coube a nós decifrar seus sabores. Tempo de espera de 25 a 30 minutos.

STEAK TARTARER\$ 211,50

[Para compartilhar](#)

A entrada francesa que adoramos. Filet *mignon* finamente picado, temperado na medida, gema de ovo de codorna, acompanha nossa tradicional Batata Fleck e pepinos *Cornichon*.





Caça

CANARD MAROCAINR\$ 301,10

Coxa de pato assada à perfeição e peras da região seladas na manteiga, acompanha cuscuz *marroquino* e molho de laranja.

CARRÉ CAMPESIR\$ 339,70

Suculento *Carré* de Cordeiro, acompanhado de *aligot*, finalizado com molho de jabuticaba.

Carnes

BEEF WELLINGTONR\$ 375,40

Consulte disponibilidade

Um tributo ao Duque Britânico Arthur Wellesley, que derrotou Napoleão Bonaparte na Batalha de Waterloo, receita clássica acompanhada de legumes salteados e molho *Demi-Glace*. Tempo de espera de 30 a 35 minutos.

MEDALHÃO AO RÉMY MARTINR\$ 347,50

Flambado à mesa

Nossa criação de sucesso: um suculento Medalhão de *mignon* flambado com *Cognac Rémy Martin V.S.O.P.*, acompanhado de arroz Piamontese.

MEDALHÃO AO POIVRER\$ 328,20

Flambado à mesa

Prato originário da região da Normandia e muito consumido nos bistrôs do século 19, consiste em medalhão de filet *mignon* flambado com *Cognac Rémy Martin V.S.O.P.* e molho de *Poivre Vert* em grãos, acompanhado de purê de batatas.

MEDALHÃO À TOSCANAR\$ 312,60

Homenageando a região com alguns dos melhores vinhos do velho mundo, um toque italiano em nosso cardápio. Medalhão de *mignon* grelhado, acompanhado de *risotto de funghi secchi Porcini* e redução de vinho tinto italiano.

MEDALHÃO ROSSINIR\$ 442,50

Nossa releitura do clássico prato francês. Medalhão de *mignon* grelhado em cama de purê de inhame, tostada de brioche e o insubstituível *Foie Gras* francês ao molho *roti* com *brisure* de trufas negras.





Do rio ao mar

CAMARÃO À NEWBURGR\$ 457,30

Flambado à mesa

Esse clássico da culinária internacional teve sua origem no icônico *Delmonico's Restaurant* em *New York*. Seleccionamos os raros camarões rosas, celebrando nosso compromisso inabalável com ingredientes de excelência, para serem flambados com *Cognac Rémy Martin V.S.O.P.*, molho clássico, acompanhados de arroz *Basmati* e nossa tradicional Batata Fleck.

CAMARÃO À PROVENÇALR\$ 443,50

Flambado à mesa

Prato que evoca os aromas e sabores da região de *Provence*, no sul da França. Preparado com o clássico camarão rosa, uma verdadeira joia dos mares, que é cuidadosamente flambado com *Cognac Rémy Martin V.S.O.P.*, acompanhados de arroz *Basmati* e tomate cereja.

LAGOSTA AO THERMIDORR\$ 820,40

Serve duas pessoas

Criado em Paris, por volta de 1894, pelo Chef Léopold Étienne Mourier. O prato foi batizado em homenagem à peça "*Thermidor*", escrita por Victorien Sardou. Elevamos ainda mais a experiência utilizando o *Cognac Remy Martin V.S.O.P.* como base para o molho. Um prato que nasce do encontro entre arte e gastronomia.

LA MER NOIRR\$ 325,40

Flambado à mesa

Frutos do mar e arroz negro, flambados à mesa com *Cognac Rémy Martin V.S.O.P.*, finalizados com *bisque* de crustáceos e leite de coco, fazem desse prato um mar de sabores.

LA TRUITE NOIRR\$ 242,50

Truta da região, grelhada na manteiga acompanhada de *risotto* de arroz negro, finalizada com a elegância do molho de espumante.

RISOTTO DE CAMARÃO E CAMEMBERTR\$ 270,40

Arroz *Arbóreo* italiano, queijo *Camembert* e camarão rosa se completam nesse prato.

SALMÃO LIMONER\$ 249,80

Uma massa *al limone* delicada e cremosa, perfumada com limão siciliano, acompanha salmão selado com crosta crocante de pistaches, finalizado com limão-caviar.





Fondue Salgadas

O Ludwig traz as fondues clássicas para uma experiência memorável!

BOURGUIGNONNER\$ 388,70

Serve duas pessoas

Cubos de filet *mignon*, filet *mignon* envolto em bacon, acompanhados da nossa tradicional batata Fleck, molho de queijo *Roquefort* e 7 tipos de molhos salgados. Nessa opção a *craquelin* vem com azeite de oliva extra virgem para a cocção das carnes. Uma experiência e tanto!

Não acompanha *fondue* de queijo.

SAVOYARDER\$ 371,30

Serve duas pessoas

Mix de queijos importados *Gruyere*, *Emmental*, *Gouda* e *Maasdan*. O segredo te contamos agora: um toque de *Kirsch* e Vinho Branco. Acompanha *gnocchi* de mandioquinha, batata rústica com paprica defumada, anéis de cebola, batatas *noisette*, mix de mini salsichas, cebola caramelizada, *shitake*, pães de fermentação natural, geleia de frutas vermelhas, goiabada cascão, cerejas ao *maraschino*, peras caramelizadas e mix de legumes frescos. Nosso pedacinho da Suíça.

Não acompanha carne.

Fondue Doce

AO LEITE BY LINDTR\$ 303,70

KOPENHAGENR\$ 269,10

Serve duas pessoas

Nossos fondues doces são acompanhados por frutas da estação, carolinas, *crumble*, suspiros, cookies, marshmallows e pão de cacau caseiro.

Show de Fondue*

Por pessoa

Tenha uma experiência completa com nossas três fondues: *Bourguignonne*, *Savoyard* e Chocolate.

Acompanhamentos: Filet *mignon* em cubos, 8 tipos de molhos salgados, 2 tipos de molhos doces, pão caseiro, anéis de cebola, batata *noisette*, mix de salsichas, *shitake* e peras caramelizadas (*fondues* carne e queijo). Frutas da estação, carolinas, suspiros, *crumble* e marshmallows (*fondue* de chocolate).

•Com Chocolate LindtR\$ 549,70

•Com Chocolate CopenhagenR\$ 528,30

*Servido para o mínimo de duas pessoas



Massas

FETTUCCINE À CARBONARAR\$ 192,70
Tradicional receita da região do *Lazio*, na Itália, o Carbonara é uma cremosa combinação de *guanciale*, ovos, queijo *Pecorino Romano* e pimenta do reino.

GNOCCHI AL TRIPLO BURRO TRUFFÉR\$ 228,40
Gnocchi de mandioquinha selado na manteiga, acompanhado de *Paillard* de *mignon*. Porque a estrela desse prato é o molho!

 VEGAN PASTAR\$ 125,30
Nossa opção vegana, massa com cogumelos salteados, edamame e ervas de *Provence*, finalizada com azeite de manjerição e amêndoas tostadas.

Prato da Boa Lembrança 2026

Truite FrançaisR\$ 229,30
Truta grelhada com a pele delicadamente crocante, acompanhada de *musseline* de batata, *croutons* dourados, regada com manteiga *noisette* aromática e finalizada com alcacharras fritas crocantes, que equilibram untuosidade e acidez.





Sobremesas

CRÊME BRÛLÉER\$ 69,30
Sobremesa mais que tradicional. Com aquela casquinha de açúcar e a baunilha de Madagascar, caramelizado à mesa, conferindo um sabor sem igual.

CRÊPE SUZETTER\$ 207,40
Flambado à mesa | Serve duas pessoas
Uma sobremesa cheia de história, criação do Chef Carpentier para o então príncipe de Gales e sua acompanhante, Srta. Suzette. Massa fina, flambada à mesa com *cognac Rémy Martin V.S.O.P.* e licor *Cointreau*, acompanhada de sorvete da casa (consulte sabores).

PAVLOVAR\$ 68,40
Uma releitura elegante da clássica sobremesa que homenageia a bailarina russa Anna Pavlova. Placas de suspiro, *crème* de confeitiro, *crème légère* de baunilha, *ganache montée* de maracujá, geléia de frutas vermelhas.

PETIT GÂTEAUR\$ 72,40
Petit gâteau de chocolate belga, servido com sorvete da casa (consulte sabores).

PROFITEROLES DE LA PASSIONR\$ 69,70
Nossa especial massa *choux* recheada com *ganache montée* de maracujá, finalizada com calda quente de chocolate belga. Acompanhado de sorvete da casa (consulte sabores).

SEMIFREDO FIOR DI LATTER\$ 74,30
Nossa criação que é sucesso. *Semifredo* de Leite, recheado com doce de leite caseiro, calda quente de chocolate e café, finalizado com *praliné* de *nuts*.

TRILOGIE LUDWIGR\$ 94,20
Pequenas porções de nossas três sobremesas mais pedidas: *Profiteroles de La Passion*, *Pavlova* e *Semifredo Fior de Latte*. Acompanha calda quente de chocolate belga.





Carta de Bebidas

Drinks

Gin Tônica Citadelle / Tropical / Frutas Vermelhas / Classico	R\$ 75,90
Cointreaus Fizz / Licor Cointreau, Suco de Laranja e água com Gás	R\$ 49,50
Coquetel de frutas sem Alcool	R\$ 45,90
Coquetel de frutas com Alcool	R\$ 59,50
Dry Martini/ Gin Citadelle, Vermouth	R\$ 55,90
Negroni/ Campari, Gin Citadelle, Vermouth e Fatia de Laranja	R\$ 71,50
Carajillo/ licor 43 e café expesso	R\$ 59,90
Caipirinha de Cachaça	R\$ 39,90
Caipiroska Nacional	R\$ 45,90
Caipiroska Importada	R\$ 65,90

Cervejas

CERVEJA 600 ml

Baden Baden Crystal, IPA, Peach	R\$ 45,90
---------------------------------------	-----------

CERVEJA 300 ml

Heineken	R\$ 18,50
Heineken Zero	R\$ 19,90

Licores Doses 50 ml

Amareto	R\$ 49,10
Amarula	R\$ 45,90
Baileys	R\$ 42,50
Bénédictine	R\$ 51,90
Cointreau	R\$ 45,90
Drambuie	R\$ 49,10
Frangelico	R\$ 51,90
Grand Marnier	R\$ 55,90
Jägermeister	R\$ 49,50
Limoncello	R\$ 55,90
Mozart Gold	R\$ 59,90
Peach Tree	R\$ 51,90
Sambuca Molinari	R\$ 45,90
Tia Maria	R\$ 41,90
43	R\$ 55,90



Whiskys Doses 50 ml

8 ANOS

Famous Grouse	R\$ 69,90
Jameson	R\$ 56,90
Jim Beam	R\$ 51,90
Red Label	R\$ 43,90

10 ANOS

Glenmonrangie	R\$ 98,50
---------------------	-----------

12 ANOS

Ballantines	R\$ 47,90
Black Label	R\$ 69,90
Buchanan's	R\$ 49,50
Chivas Regal	R\$ 59,90
Glenfiddich	R\$ 78,60
Grant's	R\$ 41,90
Macallan	R\$ 175,25
Old Parr	R\$ 71,50

15 ANOS

Green Label	R\$ 87,90
-------------------	-----------

18 ANOS

Buchanan's	R\$ 81,50
Chivas Regal	R\$ 92,25
Gold Label	R\$ 99,15
Old Parr	R\$ 97,50

21 ANOS

Blue Label	R\$ 179,75
Royal Solute	R\$ 189,99

JACKS DANIEL'S

Nº7	R\$ 49,50
Gentleman Jack	R\$ 75,10
Single Barrel	R\$ 94,99

Cognacs

Doses 50 ml

Rémy Martin V.S.O.P.	R\$ 129,90
Rémy Martin XO	R\$ 299,90
Rémy Martin Louis XIII Dose de 25 ml.....	R\$ 1.819,30
Rémy Martin Louis XIII Dose de 50 ml.....	R\$ 2.929,50

Sucos Naturais

Abacaxi/ Laranja/ Limão	R\$ 18,50
Abacaxi com hortelã	R\$ 23,80
Morango	R\$ 20,80
Uva Integral	R\$ 20,90

Águas Nacionais 330ml

Prata sem Gás	R\$ 18,90
Prata com Gás	R\$ 18,90

Águas Importadas

Evian com gás 750 ml	R\$ 67,90
Evian sem gás 750 ml	R\$ 65,90
Evian com gás 330 ml	R\$ 31,90
Evian sem gás 330 ml	R\$ 30,50
Voss com gás 800 ml	R\$ 97,50
Voss sem gás 800 ml	R\$ 91,90

Refrigerantes

Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Guaraná/ Guaraná Zero/ Tônica/ Tônica Zero/ Schweppes Citrus	R\$ 13,90
---	-----------

Finalizações

Café Expresso	R\$ 12,50
Café Coado	R\$ 9,90
Chá Natural Hortelã	R\$ 12,50
Chá Clássico Twinings	R\$ 12,50
Chocolate Quente Remy / Cointreau	R\$ 45,40
(Escolha entre o Cognac Remy Martin V.S.O.P. e o Licor Cointreau Noir)	

Compartilhe conosco a sua memória

  /ludwigrestaurantoficial

