



FOOD & DRINKS Copper

Lunch

(11.30 AM – 4.30 PM)

EGGS BENEDICT Smoked salmon ~ poached egg ~ sourdough bread ~ avocado ~ hollandaise sauce	18
CRISPY CHICKEN Bao buns, 3 pieces ~ spicy mango ~ sweet and sour cucumber ~ spicy yuzu mayonnaise	18
AVOCADO CROAST Flat croissant ~ poached egg ~ avocado ~ Parmesan ~ pistachio	16
NEW YORK STEAK SANDWICH Thinly sliced picanha ~ jalapeño mayonnaise ~ mango ~ focaccia	18
BURRATA Smoked ~ tomato ~ crispy corn ~ tomato cream ~ sourdough bread	15
CARPACCIO Parmesan ~ pine nuts ~ pesto ~ tomato ~ truffle mayonnaise	16
“42 UURTJE” WITH MEAT Sweet pepper soup ~ veal croquettes ~ steak tartare ~ truffle mayonnaise	16.5
“42 UURTJE” WITH FISH Lobster bisque ~ shrimp croquettes ~ smoked salmon ~ cocktail mayonnaise	18.5
STEAK TARTARE SANDWICH Traditional ~ silver onion gel ~ cevennes onion ~ egg yolk cream ~ sourdough bread	17

Lunch Classics

CHICKEN CLUB SANDWICH Smoked chicken ~ Parmesan ~ tomato ~ cucumber ~ bacon ~ egg ~ Caesar mayonnaise	16.5
SALMON CLUB SANDWICH Smoked salmon ~ eel ~ crayfish salad ~ red onion ~ cocktail mayonnaise	19.5
CHICKEN TERIYAKI Chicken thigh ~ teriyaki ~ spring onion ~ bean sprouts ~ sweet pepper ~ wasabi mayonnaise	17

Salads (can be ordered during the whole day)

CAESAR SALAD Parmesan ~ tomato ~ egg ~ red onion ~ bacon ~ ciabatta ~ Caesar dressing	14
WITH CRISPY CHICKEN	+ 8
WITH GARLIC PRAWNS	+ 8
ASIAN SHRIMP SALAD Tempura prawns ~ ginger-spring onion dressing ~ wasabi crumble ~ mango chutney	21

*Between 4.30 PM and 5.30 PM we only serve Copper Bites

Pre-Starters

BREAD & DIPS Truffle mayonnaise & salted farmer's butter	7.5
PATA NEGRA Thinly sliced Iberic ham ~ olive oil	18
YAKITORI Konro barbecue ~ 6 pieces ~ teriyaki sauce ~ crispy onion ~ spring onion	16
PRAWNS PIL PIL Prawns in garlic oil ~ spring onion ~ chilli ~ sourdough bread	15
GYOZA NEW STYLE Japanese dumplings ~ sesame ~ spring onion ~ Asian vinaigrette	16
COPPER TACO'S (2 PIECES) Tuna tartare ~ salmon tartare	12

Voorgerechten

POPCORN SHRIMPS Tempura prawns ~ spicy yuzu mayonnaise	19
SCALLOP CRISPY RICE Far Eastern way ~ miso marinade ~ Pata Negra ~ wakame ~ yuzu mayonnaise	18
ASIAN SENSATION (AT LEAST 2 PERSONS) A changing composition of several Far Eastern specialties	P.P. 20
SALMON & TUNA DUO Salmon tartare ~ tuna sashimi ~ yuzu foam ~ nori crisps	19.5
STEAK TARTARE Traditional ~ silver onion gel ~ cevennes onion ~ egg yolk cream	17
TUNA BURRATA Tuna tartare ~ burrata ~ pistachio ~ lime-olive oil ~ fennel ~ shallot	18
CARPACCIO Parmesan ~ pine nuts ~ pesto ~ tomato ~ truffle mayonnaise	16
BURRATA Smoked ~ tomato ~ crispy corn ~ tomato cream ~ gazpacho	15

Sushi

DRAGON ROLL Crispy prawn ~ salmon ~ tuna ~ avocado ~ mango gel ~ spicy yuzu mayonnaise	21
YAKITORI ROLL Yakitori chicken ~ cucumber ~ mango ~ yakitori sauce ~ fried onion ~ spring onion	20
MISO SALMON ROLL Salmon sashimi ~ miso marinade ~ wakame ~ cucumber ~ yuzu mayonnaise	21
VEGGIE ROLL Japanese egg ~ cucumber ~ wakame ~ avocado ~ teriyaki mirin	19
CHEFS ROLL Weekly changing sushi roll	WEEKLY PRICE

Chef's Special

CHEF'S SPECIAL Weekly changing signature dish from our chef	WEEKLY PRICE
SURF & TURF PLATTER (2 PERSONS) Several delicious meat and fish specialties with sauces and garnish	P.P. 42.5

*Please always inform us about allergies and dietary requirements

Fish main courses

SMALL SOLE FISH (3 PIECES) Spinach ~ fried capers ~ remoulade ~ French fries	30
RED PERCH DUO Noodles ~ wakame foam ~ pak choi ~ Far Eastern vinaigrette	28
PLAICE FILLET Herb mousseline ~ leek ~ glasswort ~ mustard beurre blanc	29
RISOTTO DI MARE Mussels ~ vongole ~ prawns ~ salty vegetables ~ pil pil salsa ~ fennel salad	27

Meat main courses

TOURNEDOS Black garlic mousseline ~ roasted vegetables ~ shallot gravy	38
GUINEA FOWL Rouilleaux ~ celeriac ~ oyster mushroom ~ truffle gravy	30
BEIJING DUCK Thin rice crepes ~ sweet and sour cucumber ~ spring onion ~ hoisin ~ French fries	28
FLANK STEAK Truffle risotto ~ king boletus ~ green asparagus ~ port wine gravy	29
BONELESS SPARERIBS Iberic rib fingers ~ green beans ~ chicory ~ spring onion ~ French fries	24.5

Vegetarian main course

RAVIOLI Truffle cream or gorgonzola sauce ~ spinach ~ Parmesan ~ pine nuts ~ oyster mushroom	24
--	----

Side items (can not be ordered separately)

FRENCH FRIES WITH TRUFFLE AND PARMESAN	7.5
FRENCH FRIES	5.5
TWISTER FRIES	6
MIXED VEGETABLES	7
EDAMAME BEANS	7
SIDE SALAD	6.5

Desserts

CARAMEL BROWNIE CHEESECAKE Salted caramel sauce ~ stracciatella ice cream	14
CRÈME BRULÉE Vanilla ~ treacle waffle ice cream	12.5
PASSION PAVLOVA Mango chutney ~ vanilla parfait ~ passionfruit gel	13
CHEESE PLATTER A composition of domestic and foreign cheeses	15
COPPER FRIANDISES F&R Pastry ~ 2 pralines	5
ESPRESSO MARTINI After dinner cocktail ~ Vodka ~ vanilla ~ espresso	13
PORNSTAR MARTINI Passionfruit ~ Vodka ~ Passoã	13

*Please do not deviate from the ingredients listed above

Mittagskarte

(11.30 - 16.30 uur)

EIER BENEDICT Räucherlachs ~ pochiertes Ei ~ Sauerteigbrot ~ Avocado ~ Sauce Hollandaise	18
KNUSPRIGES HÜHNCHEN Bao Brötchen, 3 Stück ~ scharfe Mango ~ süß-saure Salatgurke ~ scharfe Yuzu-Mayonnaise	18
AVOCADO CROAST Flat Croissant ~ pochiertes Ei ~ Avocado ~ Parmesan ~ Pistazie	16
NEW YORK STEAK SANDWICH Dünn geschnittenes Picanha ~ Jalapeño-Mayonnaise ~ Mango ~ Focaccia	18
BURRATA Geräuchert ~ Tomate ~ knuspriger Mais ~ Tomatencreme ~ Sauerteigbrot	15
CARPACCIO Parmesan ~ Pinienkerne ~ Pesto ~ Tomate ~ Trüffelmayonnaise	16
„12 UURTJE“ MIT FLEISCH Paprikasuppe ~ Kalbfleischkroketten ~ Steak Tartar ~ Trüffelmayonnaise	16.5
„12 UURTJE“ MIT FISCH Hummer-Bisque ~ Garnelenkroketten ~ Räucherlachs ~ Cocktailmayonnaise	18.5
STEAK TARTAR SANDWICH Traditionell ~ Gel von Silberzwiebeln ~ Cevennen-Zwiebel ~ Eigelb-Crème ~ Sauerteigbrot	17
CLUB SANDWICH MIT HÜHNCHEN Geräuchertes Hühnerfleisch ~ Parmesan ~ Tomate ~ Salatgurke ~ Speck ~ Ei ~Caesarmayonnaise	16.5
CLUB SANDWICH MIT FISCH Räucherlachs ~ Aal ~ Flusskrebssalat ~ rote Zwiebel ~ Cocktailmayonnaise	19.5
HÜHNCHEN TERIYAKI Hühnerschenkel-Filet ~ Teriyaki ~ Frühlingszwiebel ~ Sojasprossen ~ Paprika ~ Wasabi-Mayonnaise	17

Salate (Den ganzen Tag über zu bestellen)

CAESAR SALAT Parmesan ~ Tomate ~ Ei ~ rote Zwiebel ~ Speck ~ Ciabatta ~ Caesar-Dressing	14
MIT KNUSPRIGEM HÜHNERFLEISCH	+ 8
MIT KNOBLAUCH-GARNELEN	+ 8
ASIAN SHRIMP SALAD Tempura-Garnelen ~ Ingwer-Frühlingszwiebel-Dressing ~ Wasabi-Streusel ~ Mango-Chutney	21

*Zwischen 16.30 und 17.30 Uhr servieren wir ausschließlich Copper Bites

Vorab

BROT & DIPS Trüffelmayonnaise & gesalzene Bauernbutter	7.5
PATA NEGRA Dünn geschnittener Iberico-Schinken ~ Olivenöl	18
YAKITORI Konro-Grill ~ 6 Stück ~ Teriyakisauce ~ knusprige Zwiebel ~ Frühlingszwiebel	16
GARNELEN PIL PIL Garnelen in Knoblauchöl ~ Frühlingszwiebel ~ Chili ~ Sauerteigbrot	15
GYOZA NEW STYLE Japanische Teigtaschen ~ Sesam ~ Frühlingszwiebel ~ asiatische Vinaigrette	16
COPPER TACO'S (2 STÜCK) Thunfischtartar ~ Lachstartar	12

Vorspeisen

POPCORN SHRIMPS Tempura-Garnelen ~ scharfe Yuzu-Mayonnaise	19
JAKOBSMUSCHEL CRISPY RICE Nach fernöstlicher Art ~ Miso-Lack ~ Pata Negra ~ Wakame ~ Yuzu-Mayonnaise	18
ASIAN SENSATION (AB 2 PERSONEN) Eine wechselnde Zusammenstellung aus verschiedenen fernöstlichen Leckereien	P.P. 20
DUO VON LACHS & THUNFISCH Lachs Tartar ~ Thunfisch-Sashimi ~ Yuzu-Schaum ~ Nori Chips	19.5
STEAK TARTAR Traditionell ~ Gel von Silberzwiebeln ~ Cevennen-Zwiebel ~ Eigelb-Crème	17
THUNFISCH BURRATA Thunfisch Tartar ~ Burrata ~ Pistazie ~ Limetten-Olivenöl ~ Fenchel ~ Schalotte	18
CARPACCIO Parmesan ~ Pinienkerne ~ Pesto ~ Tomate ~ Trüffelmayonnaise	16
BURRATA Geräuchert ~ Tomate ~ knuspriger Mais ~ Tomatencreme ~ Gazpacho	15

Sushi

DRAGON ROLLE Knusprige Garnele ~ Lachs ~ Thunfisch ~ Avocado ~ Mango-Gel ~ scharfe Yuzu-Mayonnaise	21
YAKITORI ROLLE Yakitori-Hühnchen ~ Salatgurke ~ Mango ~ Yakitorisauce ~ gebratene Zwiebel ~ Frühlingszwiebel	20
MISO-LACHS ROLLE Lachs-Sashimi ~ Miso-Lack ~ Wakame ~ Salatgurke ~ Yuzu-Mayonnaise	21
VEGGIE ROLLE Japanisches Ei ~ Salatgurke ~ Wakame ~ Avocado ~ Teriyaki-Mirin	19
CHEF'S ROLL Wöchentlich wechselnde Sushi-Rolle	WOCHENPREIS

Chef's Special

CHEF'S SPECIAL Wöchentlich wechselnde Spezialität des Küchenchefs	WOCHENPREIS
SURF & TURF PLATTE (2 PERSONEN) Verschiedene herrliche Fleisch- und Fischspezialitäten mit dazu passenden Saucen und Beilagen	P.P. 42.5

*Bitte informieren Sie uns jederzeit über Allergien und Diätwünsche

Hauptspeisen Fisch

KLEINE SEEZUNGEN (3 STÜCK) Spinat ~ frittierte Kapern ~ Remoulade ~ Pommes Frites	30
ROTBARSCH-DUO Asiatische Nudeln ~ Wakame-Schaum ~ Pak-Choi ~ fernöstliche Vinaigrette	28
SCHOLLENFILET Kräuter-Mousseline ~ Lauch ~ Queller ~ Senf-beurre blanc	29
RISOTTO DI MARE Muscheln ~ Vongole ~ Garnelen ~ salziges Gemüse ~ Pil Pil Salsa ~ Fenchelsalat	27

Hauptspeisen Fleisch

TOURNEDOS Mousseline von schwarzem Knoblauch ~ geröstetes Gemüse ~ Schalottenjus	29
PERLUHN Rouilleaux ~ Knollensellerie ~ Austernpilz ~ Trüffeljus	30
PEKING ENTE Reisplinsen ~ süß-saure Salatgurke ~ Frühlingszwiebel ~ Hoisin ~ Pommes Frites	28
FLANK STEAK Trüffelrisotto ~ Steinpilz ~ grüner Spargel ~ Portweinjus	26
FILIERTE SPARE RIBS Iberico-Rippchen ~ grüne Bohnen ~ Chicorée ~ Frühlingszwiebel ~ Pommes Frites	24.5

Vegetarische Hauptspeise

RAVIOLI Trüffelrahm oder Gorgonzolasauce ~ Spinat ~ Parmesan ~ Pinienkerne ~ Austernpilz	24
--	----

Beilagen (nicht lose zu bestellen)

TRÜFFEL-PARMESAN POMMES FRITES	7.5
POMMES FRITES	5.5
TWISTER-POMMES FRITES	6
GEMISCHTES GEMÜSE	7
EDAMAME-BOHNEN	7
BEILAGENSALAT	6.5

Desserts

KARAMELL-BROWNI CHEESECAKE Sauce von gesalzene Karamell ~ Stracciatella Eis	14
CRÈME BRULÉE Vanille ~ Sirupwaffel Eis	12.5
PASSION PAVLOVA Mango-Chutney ~ Vanille-Parfait ~ Gel von Passionsfrucht	13
KÄSEPLATEAU Eine Zusammenstellung verschiedener Käsesorten aus dem In- und Ausland	15
COPPER FRIANDISES F&R Pastry ~ 2 Pralinen	5
ESPRESSO MARTINI After Dinner Cocktail ~ Wodka ~ Vanille ~ Espresso	13
PORNSTAR MARTINI Passionsfrucht ~ Wodka ~ Passoã	13

*Bitte nicht von den oben aufgeführten Zutaten abweichen