



FOOD & DRINKS Copper

Lunch

(11.30 AM – 4.30 PM)

EGGS BENEDICT Smoked salmon ~ poached egg ~ sourdough bread ~ avocado ~ hollandaise sauce	19
CRISPY CHICKEN Bao buns, 3 pieces ~ spicy mango ~ sweet and sour cucumber ~ spicy yuzu mayonnaise	18
AVOCADO CROAST Croissant ~ poached egg ~ avocado ~ Parmesan ~ pistachio	16
NASU EGGPLANT Roasted eggplant ~ tempura ~ miso ~ yuzu yoghurt ~ avocado-wasabi cream ~ pinsa	17
COPPER LUNCH EXPERIENCE (AT LEAST 2 PERSONS) Monthly changing lunch plateau to share	DAILY PRICE
CARPACCIO Parmesan ~ pine nuts ~ pesto ~ tomato ~ truffle mayonnaise	15
“12 UURTJE” WITH MEAT Pumpkin soup ~ chorizo croquettes ~ steak tartare ~ truffle mayonnaise	16.5
“12 UURTJE” WITH FISH Lobster bisque ~ avocado ~ shrimp croquettes ~ smoked salmon ~ cocktail mayonnaise	19
NEW YORK STEAK SANDWICH Thinly sliced picanha ~ jalapeño mayonnaise ~ mango ~ focaccia	17

Lunch Classics

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

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

*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 ~ teriyaki sauce ~ crispy onion ~ spring onion	16
PRAWNS PIL PIL Prawns in garlic oil ~ spring onion ~ chilli ~ pinsa	15
GYOZA NEW STYLE Japanese dumplings ~ sesame ~ spring onion ~ Asian vinaigrette	16
COPPER TACO'S With tuna tartare, salmon tartare or Asian steak tartare	P.P. 6

Starters

CRISPY SURF & TURF Tempura prawns ~ beef gyoza ~ kimchi salad ~ XO dressing ~ bonito ~ spicy yuzu mayonnaise	19
STEAK TATAKI Beef petite tender ~ red curry foam ~ soy-honey syrup ~ spring onion	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
NASU EGGPLANT Roasted eggplant ~ tempura ~ miso ~ yuzu yoghurt ~ avocado-wasabi cream	17
SEA BASS Marinated ~ citrus ~ avocado-watercress cream ~ sweet and sour yellow beet ~ shiso dressing	19
ASIAN STEAK TARTARE Marinated shii-take ~ truffle-teriyaki ~ celeriac & wakame ~ kimchi mayonnaise	18
SCALLOP Grated Parmesan ~ truffle cream ~ fresh truffle ~ chives ~ herb oil	19

Sushi

DRAGON ROLL Crispy prawn ~ tuna ~ masago ~ avocado-wasabi cream ~ kimchi mayonnaise	21
CRISPY CHICKEN ROLL Crispy chicken ~ tempura crunch ~ mango ~ cucumber ~ kewpi mayonnaise	21
SALMON TRUFFLE ROLL Truffle-teriyaki ~ kataifi ~ wakame ~ cucumber ~ lime mayonnaise	21
ASIAN CARPACCIO ROLL Carpaccio ~ Japanese panko ~ cucumber ~ wakame ~ unagi dressing	20
WAGYU A5 (4 PIECES) Crispy rice ~ flamed Wagyu ~ miso ~ Asian steak tartare ~ mayonnaise	24
CHEFS ROLL Weekly changing roll	WEEKLY PRICE

*Please always inform us about allergies and dietary requirements

Fish main courses

SMALL SOLE FISH (3 PIECES) Spinach ~ fried capers ~ remoulade ~ French fries	30
WINTER CODFISH Rouleaux oxheart cabbage ~ pea cream ~ yellow beet foam ~ shiso-dashi beurre blanc	28
SEA BASS Tomato risotto ~ beurre rouge ~ glasswort ~ herb oil ~ vongole	27

Meat main courses

TOURNEDOS Black garlic mousseline ~ roasted vegetables ~ shallot gravy	38
ENTRECOTE South American beef ~ polenta-gorgonzola ~ shii-take ~ cep gravy	30
DUCK BREAST Prepared sous-vide ~ parsnip cream ~ tempura enoki ~ hoisin gravy	28
BONELESS SPARE RIBS Iberic rib fingers ~ green beans ~ chicory ~ spring onion ~ French fries	24

Vegetarian main course

RAVIOLI Truffle cream or gorgonzola sauce ~ pesto ~ 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

CRÈME BRULÉE Coffee foam ~ miso ~ chocolate crumble ~ vanilla parfait	14
STEWED PEAR PANNACOTTA Red fruits jelly ~ blueberry & tarragon gel ~ cherry ice cream	13.5
APPLE GYOZA Apple dumplings ~ salted caramel ~ mini fudge ~ cinnamon ice cream	14.5
CHEESE PLATTER A composition of domestic and foreign cheeses	16
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 Croissant ~ pochiertes Ei ~ Avocado ~ Parmesan ~ Pistazie	16
NASU AUBERGINE Geschmorte Aubergine ~ Tempura ~ Miso ~ Yuzu-Joghurt ~ Avocado ~ Wasabicrème ~ Pinsa	17
COPPER LUNCH EXPERIENCE (AB 2 PERSONEN) Monatlich wechselndes Lunch-Plateau zum Teilen	TAGESPREIS
CARPACCIO Parmesan ~ Pinienkerne ~ Pesto ~ Tomate ~ Trüffelmayonnaise	15
„12 UURTJE“ MIT FLEISCH Kürbissuppe ~ Chorizokroketten ~ Steak Tartar ~ Trüffelmayonnaise	16.5
„12 UURTJE“ MIT FISCH Hummer-Bisque ~ Avocado ~ Garnelenkroketten ~ Räucherlachs ~ Cocktailmayonnaise	19
NEW YORK STEAK SANDWICH Dünn geschnittenes Picanha ~ Jalapeño-Mayonnaise ~ Mango ~ Focaccia	17

Mittags Klassiker

CLUB SANDWICH MIT HÜHNCHEN Geräuchertes Hühnerfleisch ~ Parmesan ~ Tomate ~ Ei ~ Salatgurke ~ Speck ~ Caesarmayonnaise	16.5
HÜHNCHEN TERIYAKI Hühnerschenkel-Filet ~ Teriyaki ~ Frühlingszwiebel ~ Sojasprossen ~ Paprika ~ Wasabi-Mayonnaise	17
NORDSEE CLUB SANDWICH Räucherlachs ~ Aal ~ Flusskrebs ~ Salatgurke ~ Ei ~ rote Zwiebel ~ Cocktailmayonnaise	19.5

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

*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 ~ Teriyakisauce ~ knusprige Zwiebel ~ Frühlingszwiebel	16
GARNELEN PIL PIL Garnelen in Knoblauchöl ~ Frühlingszwiebel ~ Chili ~ Pins	15
GYOZA NEW STYLE Japanische Teigtaschen ~ Sesam ~ Frühlingszwiebel ~ asiatische Vinaigrette	16
COPPER TACO'S Nach Wahl mit Thunfischtartar, Lachstartar oder asiatischem Steak Tartar	P.S. 6

Vorspeisen

KNUSPRIGES SURF & TURF Tempura-Garnelen ~ Rindfleisch-Gyoza ~ Kimchi Salat ~ XO-Dressing ~ Bonito ~ scharfe ~ Yuzu-Mayonnaise	19
STEAK TATAKI Schulterfilet ~ Schaum von rotem Curry ~ Soja-Honig Sirup ~ Frühlingszwiebel	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
NASU AUBERGINE Geschmorte Aubergine ~ Tempura ~ Miso ~ Yuzu-Joghurt ~ Avocado ~ Wasabicrème	17
SEEBARSCH Mariniert ~ Zitrusfrucht ~ Crème von Avocado & Brunnenkresse ~ süß-saure gelbe Beete ~ Shiso-Dressing	19
ASIATISCHES STEAK TARTAR Marinierter Shii-take ~ Trüffel-Teriyaki ~ Knollensellerie & Wakame ~ Kimchi-Mayonnaise	18
JAKOBSMUSCHEL Geriebener Parmesan ~ Trüffelrahm ~ frischer Trüffel ~ Schnittlauch ~ Kräuteröl	19

Sushi

DRAGON ROLLE Knusprige Garnele ~ Thunfisch ~ Masago ~ Avocado-Wasabi Crème ~ Kimchi-Mayonnaise	21
CRISPY CHICKEN ROLLE Knuspriges Hühnchen ~ Tempura-Krokant ~ Mango ~ Salatgurke ~ Kewpi-Mayonnaise	21
LACHS-TRÜFFEL ROLLE Trüffel-Teriyaki ~ Kataifi ~ Wakame ~ Salatgurke ~ Limetten-Mayonnaise	21
ASIAN CARPACCIO ROLLE Carpaccio ~ Japanisches Panko ~ Salatgurke ~ Wakame ~ Unagi-Dressing	20
WAGYU A5 (4 STÜCK) Knuspriger Reis ~ flamed Wagyu ~ Miso ~ asiatisches Steak Tartar ~ Yuzu-Mayonnaise	24
CHEF'S ROLL Wöchentlich wechselnde Sushi-Rolle	WOCHENPREIS

*Bitte informieren Sie uns jederzeit über Allergien und Diätwünsche

Hauptspeisen Fisch

KLEINE SEEZUNGEN (3 STÜCK) Spinat ~ frittierte Kapern ~ Remoulade ~ Pommes Frites	30
WINTERKABELJAU Rouleaux Spitzkohl ~ Erbsencrème ~ Schaum von gelber Beete ~ Shiso-Dashi beurre blanc	28
SEEBARSCH Tomatenrisotto ~ Beurre rouge ~ Queller ~ Kräuteröl ~ Vongole	27

Hauptspeisen Fleisch

TOURNEDOS Mousseline von schwarzem Knoblauch ~ geröstetes Gemüse ~ Schalottenjus	38
ENTRECOTE Südamerikanisches Rindfleisch ~ Polenta-Gorgonzola ~ Shii-take ~ Steinpilz-Jus	30
ENTENBRUST Sous-vide gegart ~ Pastinakencreme ~ Tempura-Enoki ~ Hoisinjus	28
FILIERTE SPARE RIBS Iberico-Rippchen ~ grüne Bohnen ~ Chicorée ~ Frühlingszwiebel ~ Pommes Frites	24

Vegetarische Hauptspeise

RAVIOLI Trüffelrahm oder Gorgonzolasauce ~ Pesto ~ 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

CRÈME BRULÉE Kaffeeschaum ~ Miso ~ Schokoladenstreusel ~ Vanille-Parfait	14
KOCHBIRNEN PANNACOTTA Gelee von roten Früchten ~ Gel von Heidelbeeren & Estragon ~ Kirscheis	13.5
APFEL GYOZA Apfel Teigtaschen ~ gesalzene Karamell ~ Mini-Fudge ~ Zimteis	14.5
KÄSEPLATEAU Eine Zusammenstellung verschiedener Käsesorten aus dem In- und Ausland	16
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