

Mittagskarte (11.30 – 16.30 Uhr)

| | |
|--|-------------------|
| Focaccia mit Lachs | 18 |
| Marinierter Lachs ~ rote Beete ~ Gel von Gin & Orange ~ Yuzu-Sesam ~ Misomayonnaise | |
| Pulled Chicken | 18 |
| Bao Brötchen, 3 Stück ~ Avocado-Wasabicrème ~ Rotkohlsalat ~ Chipotlemayonnaise | |
| Burrata | 17 |
| Pfirsich ~ Honig ~ Pinsa ~ Schaum von thailändischem Basilikum ~ Pistazienstreusel | |
| Mit Pata Negra | +6 |
| Bauchspeck & Hummer | 19 |
| Bao Brötchen, 3 Stück ~ Hummersalat ~ Bauchspeck ~ Mango ~ Char-Siu ~ Tempurastreusel | |
| Copper Lunch Experience (ab 2 Personen) | Tagespreis |
| Monatlich wechselndes Lunch-Plateau zum Teilen | |
| Carpaccio | 15 |
| Parmesan ~ Pinienkerne ~ Pesto ~ Tomate ~ Trüffelmayonnaise | |
| „12 Uurtje“ mit Fleisch | 17 |
| Suppe von gelbem Curry ~ Rendangkroketten ~ Bao Brötchen mit Pekingente ~ Hoisinmayonnaise | |
| „12 Uurtje“ mit Fisch | 19 |
| Hummer-Bisque ~ Avocado ~ Garnelenkroketten ~ Räucherlachs ~ Cocktailmayonnaise | |
| New York Steak Sandwich | 17 |
| Dünn geschnittenes Picanha ~ scharfe Yuzumayonnaise ~ Mango ~ Focaccia | |
| Mittags Klassiker | |
| Club Sandwich mit Hühnchen | 17 |
| Geräuchertes Hühnerfleisch ~ alter Käse aus Leiden ~ Tomate ~ Ei ~ Salatgurke ~ Speck ~ Chipotlemayonnaise | |
| Hühnchen Teriyaki | 17 |
| Hühnerschenkel-Filet ~ Teriyaki ~ Frühlingszwiebel ~ Kimchisalat ~ Paprika ~ scharfe Yuzumayonnaise | |
| Nordsee Club Sandwich | 21 |
| Räucherlachs ~ Aal ~ Flusskrebs ~ Salatgurke ~ rote Zwiebel ~ Ei ~ Tomate ~ Cocktailmayonnaise | |

Salate (kann durchgehend bestellt werden)

Caesar Salat **14**
Parmesan ~ Tomate ~ Ei ~ rote Zwiebel ~ Speck ~ Ciabatta ~ Caesar-Dressing
Mit knusprigem Hühnerfleisch +8
Mit Knoblauch-Garnelen +8

Salat Burrata **17**
Pfirsich ~ Honig ~ Pinsa ~ Schaum von thailändischem Basilikum ~ Pistazienstreusel
Mit Pata Negra +6

***Zwischen 16.30 und 17.30 Uhr servieren wir ausschließlich Copper Bites**

Vorab

Brot & Dips **7.5**
Trüffelmayonnaise & gesalzene Bauernbutter

Pata Negra **18**
Dünn geschnittener Iberico-Schinken ~ Focaccia ~ Olivenöl

Yakitori **16**
Konro-Grill ~ Teriyakisauce ~ knusprige Zwiebel ~ Frühlingszwiebel

Garnelen Pil Pil **15**
Garnelen in Knoblauchöl ~ Frühlingszwiebel ~ Chili ~ Pinsa

Gyoza New Style **16**
Japanische Teigtaschen ~ Sesam ~ Frühlingszwiebel ~ asiatische Vinaigrette

Copper Tacos **p.S. 6**
Nach Wahl mit Thunfischtartar, Lachstartar oder asiatischem Steak Tartar

Vorspeisen

Knuspriger Bauchspeck **19**
Hummersalat ~ Mango ~ Char-Siu ~ Tempurastreusel

Asian Sensation (ab 2 Personen) **p.P. 20**
Eine wechselnde Zusammenstellung aus fernöstlichen Leckereien

Thunfisch Burrata **20**
Thunfischtartar ~ Burrata ~ Limettenöl ~ Schalotte ~ Schnittlauch ~ Balsamico-Kaviar

Lachs Tartar **18**
Schalotte ~ Mango ~ Ponzu ~ Lotuswurzel ~ Passionsfrucht-Yuzu-Schaum

Asiatisches Steak Tartar **18.5**
Knoblauch-Teriyaki ~ Reis-Krokant ~ Furikake ~ Knollen-Wakamesalat

Wassermelone & Feta **17**
Sashimi von Wassermelone ~ Feta ~ Mandel ~ Schaum von thailändischem Basilikum

Pekingente **18**
Hoisin-Lack ~ Asiatischer Salat ~ Nori-Krabbenbrot ~ Misomayonnaise

Sushi

Dragon Rolle **22**
Knusprige Garnele ~ Thunfisch ~ Lachs ~ Mango ~ Avocado-Wasabi Crème ~ scharfe Yuzumayonnaise

Scharfes Thunfischtartar (5 Stück) **21**
Knuspriger Maki ~ Tempura ~ Wakame ~ scharfe Yuzumayonnaise

Wagyu A5 (4 Stück) **25**
Knuspriger Reis ~ flamed Wagyu ~ Miso ~ asiatisches Steak Tartar ~ Yuzumayonnaise

Rainbow Uramaki **22**
Lachs ~ Thunfisch ~ Seebarsch ~ Avocado ~ Miso ~ Yuzumayonnaise

Lachs Vulcano Rolle **21**
Salatgurke ~ Avocado ~ Lachs-Kaviar ~ Yuzumayonnaise

Chef's Roll **Wochenpreis**
Wöchentlich wechselnde Rolle

Vegetarische Hauptspeise

Trüffel-Gnocchi **25**
Frischer Trüffel ~ getrocknete Tomate ~ Kräuteröl ~ Burratasauce

***Bitte informieren Sie uns jederzeit über Allergien und Diätwünsche**

Hauptspeisen Fisch

| | |
|---|-----------|
| Kleine Seezungen (3 Stück) | 32 |
| Spinat ~ frittierte Kapern ~ Remoulade ~ Pommes Frites | |
| Thunfischsteak | 29 |
| Asiatische Nudeln ~ Paprika ~ Pak-Choi ~ Teriyaki Beurre blanc | |
| Schollenfilet | 28 |
| Kartoffelmuffin ~ sous-vide ~ Lauch ~ Fenchel ~ Estragon Beurre blanc | |

Hauptspeisen Fleisch

| | |
|---|-----------|
| Tournedos | 38 |
| Crème von Knollensellerie & Trüffel ~ gerösteter Spargel ~ Shiitake-Jus | |
| Flank Steak | 29 |
| Südamerikanisches Rindfleisch ~ Trüffel-Arranchini ~ Schnittlauchcrème ~ Trüffeljus | |
| Tomahawk (für 2 Personen) | 75 |
| Aberdeen Angus ~ Gras gefüttert ~ Süßkartoffelcrème ~ Beurre de Paris | |
| Filierte Spare Ribs | 25 |
| Iberico-Rippchen ~ grüne Bohnen ~ Chicorée ~ Frühlingszwiebel ~ Pommes Frites | |

Beilagen (nicht lose zu bestellen)

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Trüffel-Parmesan Pommes Frites | 8 |
| Pommes Frites | 6.5 |
| Twister-Pommes Frites | 6.5 |
| Gemischtes Gemüse | 8 |
| Edamame-Bohnen | 7 |
| Beilagensalat | 7 |

Desserts

| | |
|--|-----------|
| Romanoff | 15 |
| Frische Erdbeeren ~ Crème de Cassis ~ Gel von Heidelbeeren ~ Baiser | |
| Dubai Browni | 15 |
| Browni ~ Pistaziencrème ~ Mascarpone ~ Pistazienstreusel ~ Parfait von weißer Schokolade | |
| Apfel Gyoza | 14 |
| Apfel Teigtaschen ~ gesalzene Karamell ~ Mini-Fudge ~ Vanilleeis | |
| Copper Dessert Experience (für 2 Personen) | 32 |
| Schokoladen-Bowl ~ Browni ~ frisches Obst ~ Macarons ~ Schokoladenstreusel | |
| Käseplateau | 17 |
| Eine Zusammenstellung verschiedener Käsesorten aus dem In- und Ausland | |
| Copper Friandises | 6 |
| F&R Pastry ~ 2 Pralinen | |
| Espresso Martini | 14 |
| After Dinner Cocktail ~ Wodka ~ Vanille ~ Espresso | |
| Pornstar Martini | 14 |
| Passionsfrucht ~ Wodka ~ Passoã | |

***Bitte nicht von den oben aufgeführten Zutaten abweichen**