



Mittagskarte

(11.30 – 16.30 Uhr)

FLAMMKUCHEN MIT THUNFISCH Thunfisch-Sashimi ~ Rucola ~ Avocado ~ Fenchel ~ Tomate ~ Wasabimayonnaise	18
CRISPY CHICKEN Bao Brötchen, 3 Stück ~ Avocado-Wasabicrème ~ Rotkohlsalat ~ scharfe Yuzumayonnaise	18
BURRATA Pfirsich ~ Honig ~ Pinsa ~ Schaum von thailändischem Basilikum ~ Pistazienstreusel MIT PATA NEGRA	17 +6
TUNA MELT Thunfischsalat ~ Brie de Meaux ~ rote Zwiebel ~ Gewürzgurke ~ Focaccia ~ scharfe Yuzumayonnaise	16
COPPER LUNCH EXPERIENCE (AB 2 PERSONEN) Monatlich wechselndes Lunch-Plateau zum Teilen	TAGESPREIS
STEAK TARTAR Brioche ~ Ketchupade ~ Gewürzgurke ~ Schalotte ~ Schnittlauch ~ Piccalilly-Mayonaise	17
„12 UURTJE“ MIT FLEISCH Suppe von gelbem Curry ~ Rendangkroketten ~ Bao Brötchen mit Pekingente ~ Hoisinmayonnaise	16
„12 UURTJE“ MIT FISCH Hummer-Bisque ~ Avocado ~ Garnelenkroketten ~ Räucherlachs ~ Cocktailmayonnaise	18
HÜHNCHEN TERIYAKI Hühnerschenkel-Filet ~ Teriyaki ~ Frühlingszwiebel ~ Kimchisalat ~ Paprika ~ scharfe Yuzumayonnaise	16
NEW YORK STEAK SANDWICH Dünn geschnittenes Picanha ~ Mango ~ Focaccia ~ scharfe Yuzumayonnaise	17
CARPACCIO CLUB SANDWICH Dünn geschnittenes Rindfleisch ~ Parmesankäse ~ Tomate ~ Pinienkerne ~ Rucola ~ Trüffelmayonnaise	17
NORDSEE CLUB SANDWICH Räucherlachs ~ Aal ~ Flusskrebs ~ Salatgurke ~ rote Zwiebel ~ Ei ~ Tomate ~ Cocktailmayonnaise	21

Salate (können durchgehend bestellt werden)

CAESAR SALAT Parmesan ~ Tomate ~ Ei ~ rote Zwiebel ~ Speck ~ Ciabatta ~ Caesarmayonnaise MIT KNUSPRIGEM HÜHNERFLEISCH MIT KNOBLAUCH-GARNELEN	13 +7 +7
SALAT BURRATA Pfirsich ~ Honig ~ Schaum von thailändischem Basilikum ~ Pistazienstreusel MIT PATA NEGRA	16 +6

*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 ~ Focaccia ~ Olivenöl	18
AUSTERN (PRO STÜCK) Nach Wahl mit „Salt“ Vinaigrette oder asiatischer Vinaigrette ~ Limette ~ Salatgurke	P.S. 4.5
GARNELEN PIL PIL Garnelen in Knoblauchöl ~ Frühlingszwiebel ~ Chili ~ Pinsa	15
GYOZA NEW STYLE Japanische Teigtaschen ~ Sesam ~ Frühlingszwiebel ~ asiatische Vinaigrette	16
COPPER TACOS Nach Wahl mit Thunfischtartar, Lachstartar oder asiatischem Steak Tartar	P.S. 6

Vorspeisen

POPCORN SHRIMPS Garnelen ~ Tempura ~ Avocado-Wasabicrème ~ Limette ~ scharfe Yuzumayonnaise	18
ASIAN SENSATION (AB 2 PERSONEN) Eine wechselnde Zusammenstellung aus fernöstlichen Leckereien	P.P. 20
THUNFISCH TATAKI Furikake ~ Garnele ~ Kaffir-Ponzu-Vinaigrette ~ Kräuteröl ~ Sesamkeks	19
LACHS SASHIMI Leche de tigre ~ rote Zwiebel ~ Rettich ~ Misomayonnaise	18
STEAK TARTAR Brioche ~ Ketchupade ~ Gewürzgurke ~ Schalotte ~ Schnittlauch ~ Piccalilly-Mayonnaise	16
PEKINGENTE Asiatischer Salat ~ lackiert mit Hoisin ~ Nori-Krabbenbrot ~ Misomayonnaise	18
CARPACCIO Parmesankäse ~ Pinienkerne ~ Pesto ~ Tomate ~ Rucola ~ Trüffelmayonnaise	16

Sushi

DRAGON ROLLE Knusprige Garnele ~ Thunfisch ~ Lachs ~ Avocado-Wasabi Crème ~ scharfe ~ Yuzumayonnaise	21
LACHSTARTAR (5 STÜCK) Knuspriger Maki ~ Miso ~ Sesam ~ Tempura ~ Wakame ~ Yuzumayonnaise	18
THUNFISCHTARTAR (6 STÜCK) Knuspriger Reis ~ Thunfisch ~ Teriyaki ~ Misomayonnaise	18
WAGYU A5 ROLLE Asiatisches Steak Tartar ~ flamed Wagyu ~ Miso ~ Sesam-Sojamayonnaise	25
VEGGIE ROLLE Tempura Spargel ~ Mango ~ Sesam ~ Kataifi ~ Avocado	18
CHEF'S ROLL Wöchentlich wechselnde Rolle unseres Sushi-Küchenchefs	WOCHENPREIS

Vegetarische Hauptspeise

TRÜFFEL & BURRATA Trüffel-Gnocchi ~ frischer Trüffel ~ getrocknete Tomate ~ Kräuteröl ~ Burratasauce	25
UNSER KÜCHENPERSONAL BERÄT SIE GERN BEZÜGLICH EINEM ANDEREN PASSENDEN VEGETARISCHEN GERICHT	

*Bitte informieren Sie uns jederzeit über Allergien und Diätwünsche

Hauptspeisen Fisch

KLEINE SEEZUNGEN (3 STÜCK) Spinat ~ frittierte Kapern ~ Remoulade ~ Pommes Frites	32
MISO LACHS Lackiertes Lachsfilet ~ Miso ~ Fettuccine ~ Pak-Choi ~ Zitrusfrucht beurre blanc	26
DORADE ROYALE Aalrisotto ~ Pata Negra ~ Queller ~ Teriyaki beurre blanc	27

Hauptspeisen Fleisch

RIB-EYE Vom Getreide gefütterten Rind ~ Kürbis-five spice-Crème ~ Mais ~ Chimichurri	30
FILIERTER SPARE RIBS Iberico-Rippchen ~ grüne Bohnen ~ Chicorée ~ Frühlingszwiebel ~ Pommes Frites	25
SCHULTERFILET VOM RIND Blumenkohlcrème ~ Pilze ~ gegrillter Spargel ~ Trüffeljus MIT ENTENLEBER	28 +6
PERLHUHN Sous-vide zubereitet ~ Trüffelrisotto ~ Pata Negra ~ Pilz ~ Rotweinjus	27
WAGYU A5 Picanha ~ Speck-Kartoffel-Törtchen ~ Jus von schwarzem Knoblauch	32

Beilagen (nicht lose zu bestellen)

TRÜFFEL-PARMESAN POMMES FRITES	7.5
POMMES FRITES	6.5
TWISTER-POMMES FRITES	6.5
GEMISCHTES GEMÜSE	8
EDAMAME-BOHNEN	7
BEILAGENSALAT	7

Desserts

CREPES SUSHI Crepes suzette ~ Orangen-Mascarpone ~ Oreo-Streusel ~ gesalzenes Karamell	15
BLONDIE Sirupwaffel ~ Karamell-Fudge ~ Parfait von weißer Schokolade	14
COPPER DESSERT EXPERIENCE (FÜR 2 PERSONEN) Schokoladen-Bowl ~ Blondie ~ frisches Obst ~ Macarons ~ Schokoladenstreusel	32
KÄSEPLATEAU Eine Zusammenstellung verschiedener Käsesorten aus dem In- und Ausland	17
COPPER FRIANDISES F&R Pastry ~ 2 Pralinen	6
ESPRESSO MARTINI After Dinner Cocktail ~ Wodka ~ Vanille ~ Espresso	13
PORNSTAR MARTINI Passionsfrucht ~ Wodka ~ Passoã	13

*Bitte nicht von den oben aufgeführten Zutaten abweichen



FOOD & DRINKS

Copper

Lunch

(11.30 AM – 4.30 PM)

FLAMMKUCHEN WITH TUNA Tuna sashimi ~ arugula ~ avocado ~ fennel ~ tomato ~ wasabi mayonnaise	18
CRISPY CHICKEN Bao buns, 3 pieces ~ avocado-wasabi cream ~ red cabbage lettuce ~ spicy yuzu mayonnaise	18
BURRATA Peach ~ honey ~ pinsa ~ Thai basil foam ~ pistachio crumble WITH PATA NEGRA	17 +6
TUNA MELT Tuna salad ~ Brie de Meaux ~ red onion ~ gherkin ~ focaccia ~ spicy yuzu mayonnaise	16
COPPER LUNCH EXPERIENCE (AT LEAST 2 PERSONS) Monthly changing lunch plateau to share	DAILY PRICE
STEAK TARTARE Brioche ~ ketchupade ~ gherkin ~ shallot ~ chives ~ piccalilli mayonnaise	17
“12 UURTJE” WITH MEAT Yellow curry soup ~ rendang croquettes ~ bao bun with Beijing duck ~ hoisin mayonnaise	16
“12 UURTJE” WITH FISH Lobster bisque ~ avocado ~ shrimp croquettes ~ smoked salmon ~ cocktail mayonnaise	18
CHICKEN TERIYAKI Chicken thigh ~ teriyaki ~ spring onion ~ kimchi salad ~ sweet pepper ~ spicy yuzu mayonnaise	16
NEW YORK STEAK SANDWICH Thinly sliced picanha ~ mango ~ focaccia ~ spicy yuzu mayonnaise	17
CARPACCIO CLUB SANDWICH Thinly sliced beef ~ Parmesan cheese ~ tomato ~ pine nuts ~ arugula ~ truffle mayonnaise	17
NORTH SEA CLUB SANDWICH Smoked salmon ~ eel ~ crayfish ~ cucumber ~ red onion ~ egg ~ tomato ~ cocktail mayonnaise	21

Salads

(can be ordered during the whole day)

CAESAR SALAD Parmesan ~ tomato ~ egg ~ red onion ~ bacon ~ ciabatta ~ Caesar mayonnaise WITH CRISPY CHICKEN WITH GARLIC PRAWNS	13 +7 +7
BURRATA SALAD Peach ~ honey ~ Thai basil foam ~ pistachio crumble WITH PATA NEGRA	16 +6

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

Pre-Starters

BREAD & DIPS Truffle mayonnaise & salted farmer’s butter	7.5
PATA NEGRA Thinly sliced Iberic ham ~ focaccia ~ olive oil	18
OYSTERS (PER PIECE) With “Salt” vinaigrette or Asian vinaigrette ~ lime ~ cucumber	P.P. 4.5
PRAWNS PIL PIL Prawns in garlic oil ~ spring onion ~ chilli ~ pinsa	15
GYOZA NEW STYLE Japanese dumplings ~ sesame ~ spring onion ~ Asian vinaigrette	16
COPPER TACOS With tuna tartare, salmon tartare or Asian steak tartare	P.P. 6

Starters

POPCORN SHRIMPS Prawns ~ tempura ~ avocado-wasabi cream ~ lime ~ spicy yuzu mayonnaise	18
ASIAN SENSATION (AT LEAST 2 PERSONS) A changing composition of several Far Eastern specialties	P.P. 20
TUNA TATAKI Furikake ~ prawn ~ kaffir-ponzu vinaigrette ~ herb oil ~ sesame biscuit	19
SALMON SASHIMI Leche de tigre ~ red onion ~ radish ~ miso mayonnaise	18
STEAK TARTARE Brioche ~ ketchupade ~ gherkin ~ shallot ~ chives ~ piccalilli mayonnaise	16
BEIJING DUCK Asian salad ~ hoisin lacquered ~ nori prawn crackers ~ miso mayonnaise	18
CARPACCIO Parmesan cheese ~ pine nuts ~ pesto ~ tomato ~ arugula ~ truffle mayonnaise	16

Sushi

DRAGON ROLL Crispy prawn ~ tuna ~ salmon ~ avocado-wasabi cream ~ spicy yuzu mayonnaise	21
SALMON TARTARE (5 PIECES) Crispy maki ~ miso ~ sesame ~ tempura ~ wakame ~ yuzu mayonnaise	18
TUNA TARTARE (6 PIECES) Crispy rice ~ tuna ~ teriyaki ~ miso mayonnaise	18
WAGYU A5 ROLL Asian steak tartare ~ flamed Wagyu ~ miso ~ sesame-soy mayonnaise	25
VEGGIE ROLL Tempura asparagus ~ mango ~ sesame ~ kataifi ~ avocado	18
CHEFS ROLL Weekly changing signature roll from our sushi chef	WEEKLY PRICE

Vegetarian main course

TRUFFLE & BURRATA Truffle gnocchi ~ fresh truffle ~ dried tomato ~ herb oil ~ Burrata sauce	25
OUR STAFF WILL GLADLY ADVISE YOU ABOUT ANOTHER VEGETARIAN DISH.	

*Please always inform us about allergies and dietary requirements

Fish main courses

SMALL SOLE FISH (3 PIECES) Spinach ~ fried capers ~ remoulade ~ French fries	32
MISO SALMON Lacquered salmon ~ miso ~ fettuccine ~ pak choi ~ citrus beurre blanc	26
GILT-HEAD BREAM Eel risotto ~ Pata Negra ~ glasswort ~ teriyaki beurre blanc	27

Meat main courses

RIB-EYE Grain-fed beef ~ pumpkin-five spice cream ~ corn ~ chimichurri	30
BONELESS SPARE RIBS Iberic rib fingers ~ green beans ~ chicory ~ spring onion ~ French fries	25
BEEF PETITE TENDER Cauliflower cream ~ mushroom ~ grilled asparagus ~ truffle gravy WITH DUCK LIVER	28 +6
GUINEA FOWL Sous-vide prepared ~ truffle risotto ~ Pata Negra ~ King boletus ~ red wine gravy	27
WAGYU A5 Picanha ~ bacon & potato pie ~ black garlic gravy	32

Side items (can not be ordered separately)

FRENCH FRIES WITH TRUFFLE AND PARMESAN	7.5
FRENCH FRIES	6.5
TWISTER FRIES	6.5
MIXED VEGETABLES	8
EDAMAME BEANS	7
SIDE SALAD	7

Desserts

CREPES SUSHI Crepes suzette ~ orange mascarpone ~ Oreo crumble ~ salted caramel	15
BLONDIE Syrup waffle ~ caramel fudge ~ white chocolate parfait	14
COPPER DESSERT EXPERIENCE (FOR 2 PERSONS) Chocolate bowl ~ blondie ~ fresh fruit ~ macarons ~ chocolate crumble	32
CHEESE PLATTER A composition of domestic and foreign cheeses	17
COPPER FRIANDISES F&R Pastry ~ 2 pralines	6
ESPRESSO MARTINI After dinner cocktail ~ Vodka ~ vanilla ~ espresso	13
PORNSTAR MARTINI Passionfruit ~ Vodka ~ Passoã	13

*Please do not deviate from the ingredients listed above