

Mittagskarte

(11.30 – 16.30 Uhr)

FLAMMKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS Räucherlachs ~ Rucola ~ Avocado ~ Fenchel ~ Tomate ~ Cocktailmayonnaise	17
FLAMMKUCHEN VEGETARISCH Geröstetes Gemüse ~ Little Gem ~ Brie de Meaux ~ Schnittlauchcrème	14
CRISPY CHICKEN BAO BRÖTCHEN (3 STÜCK) Knuspriges Hühnerfleisch ~ Mango ~ süßsaure Salatgurke ~ scharfe Yuzumayonnaise	16.5
COPPER LUNCH EXPERIENCE (AB 2 PERSONEN) Monatlich wechselndes Lunch-Plateau zum Teilen	TAGESPREIS
TUNA MELT Thunfischsalat ~ Brie de Meaux ~ rote Zwiebel ~ Gewürzgurke ~ Focaccia ~ scharfe Yuzumayonnaise	15
STEAK TARTAAR Brioche ~ Ketchupade ~ Gewürzgurke ~ Schalotte ~ Schnittlauch ~ Piccalilly-Mayonaise	16
„12 UURTJE“ MIT FLEISCH Zwiebelsuppe ~ Brioche ~ Kalbfleischkroketten ~ Steak Tartar ~ Piccalilly-Mayonaise	15
„12 UURTJE“ MIT FISCH Hummer-Bisque ~ Avocado ~ Garnelenkroketten ~ Thunfischsalat ~ Cocktailmayonnaise	18
RIB-EYE STEAK SANDWICH Dünn geschnittenes Rib-Eye ~ Chimichurri ~ Little Gem ~ knusprige Zwiebel ~ Kräutermayonnaise	17
CARPACCIO CLUB SANDWICH Dünn geschnittenes Rindfleisch ~ Parmesankäse ~ Tomate ~ Pinienkerne ~ Rucola ~ Trüffelmayonnaise	18
HÜHNCHEN TERIYAKI Hühnerschenkel-Filet ~ Teriyaki ~ Frühlingszwiebel ~ Kimchisalat ~ Paprika ~ Wasabimayonnaise	15
CLUB SANDWICH MIT HÜHNCHEN Geräuchertes Hühnerfleisch ~ Speck ~ Salatgurke ~ Parmesankäse ~ Ei ~ Tomate ~ Kräutermayonnaise ~ Pommes Frites	18

Salate

(können durchgehend bestellt werden)

CAESAR SALAT Parmesan ~ Tomate ~ Ei ~ rote Zwiebel ~ Speck ~ Ciabatta ~ Caesarmayonnaise MIT KNUSPRIGEM HÜHNERFLEISCH MIT KNOBLAUCH-GARNELEN	13 + 7 + 7
NORDSEE SALAT Räucherlachs ~ Aal ~ Hummersalat ~ Garnelen ~ Ciabatta ~ rote Zwiebel ~ Cocktailmayonnaise	19

*Zwischen 16.30 und 17.30 Uhr servieren wir ausschließlich Copper Bites

Vorab

BROT & DIPS Trüffelmayonnaise & gesalzene Bauernbutter	7.5
CRISPY RICE DOUBLE BEEF (4 STÜCK) Steak Tartar ~ flamed Rib-Eye ~ knusprige Zwiebel ~ Sesam-Sojamayonnaise	14
GYOZA NEW STYLE (8 STÜCK) Japanische Teigtaschen ~ Sesam ~ Frühlingszwiebel ~ Trüffelvinaigrette	16
COPPER TACOS (PRO STÜCK) Thunfischtartar, Lachstartar oder asiatisches Steak Tartar	6

Vorspeisen

POPCORN SHRIMPS Garnelen ~ Tempura ~ Avocadocrème ~ Limette ~ scharfe Yuzumayonnaise	17
ASIAN SENSATION (VAB 2 PERSONEN) Eine wechselnde Zusammenstellung aus fernöstlichen Leckereien	P.P. 20
AALFILET À LA CRÈME Quinoa Salat ~ „Boschy“ Aal ~ Zitronen-Dill-Vinaigrette ~ Kräutermayonnaise	20
TUNA TIRADITO Thunfisch-Sashimi ~ Frühlingszwiebel ~ Avocado ~ Rettich ~ Kokos-Vinaigrette	19
STEAK TARTAR Brioche ~ Ketchupade ~ Gewürzgurke ~ Schalotte ~ Schnittlauch ~ Piccalilly-Mayonnaise	16
CARPACCIO Parmesankäse ~ Pinienkerne ~ Pesto ~ Tomate ~ Rucola ~ Trüffelmayonnaise	15

Sushi

DRAGON ROLLE Knusprige Garnele ~ Thunfisch ~ Lachs ~ Avocadocrème ~ scharfe Yuzumayonnaise	20
DOUBLE TUNA ROLLE Thunfischtartar ~ Thunfisch-Sashimi ~ Avocado ~ Salatgurke ~ Wasabimayonnaise	21
POPCORN SCHRIMP ROLLE (4 STÜCK) Hummersalat ~ Salatgurke ~ Popcorn Shrimps ~ Tenkasu ~ scharfe Yuzumayonnaise	12
VEGGIE ROLLE Tempura Spargel ~ Mango ~ Sesam ~ Kataifi ~ Avocado	18
CHEF'S ROLL Wöchentlich wechselnde Rolle unseres Sushi-Küchenchefs	WOCHENPREIS

Vegetarische Hauptspeise

PORTOBELLO WELLINGTON Bergkäse ~ Champignon Duxelles ~ Walnuss-Krokant ~ veganer Trüffeljus UNSER KÜCHENPERSONAL BERÄT SIE GERN BEZÜGLICH EINES ANDEREN PASSENDEN VEGETARISCHEN GERICHTS	24
LOADED FRIES Pommes Frites mit Rendang ~ knusprige Zwiebel	10
TWISTER-POMMES FRITES	6.5
GEMISCHTES GEMÜSE	8
BEILAGENSALAT	7

* Bitte informieren Sie uns jederzeit über Allergien und Diätwünsche

Wagyu Spezialitäten

WAGYU ROLLE Flamed Wagyu A5 ~ Asiatisches Steak Tartar ~ Salatgurke ~ Sesam-Sojamayonnaise	25
WAGYU CRISPY RICE (4 STÜCK) Flamed Wagyu A5 ~ Asiatisches Steak Tartar ~ Miso ~ Yuzumayonnaise	22
WAGYU TATAKI Dünn geschnittenes Wagyu-Picanha ~ Frühlingszwiebel ~ Knoblauchstreusel ~ Trüffelvinaigrette	19
WAGYU PICANHA Törtchen von Kartoffeln & Speck ~ knuspriger Austernpilz ~ Jus von schwarzem Knoblauch	32

Hauptspeisen Fisch

KLEINE SEEZUNGEN (3 STÜCK) Spinat ~ frittierte Kapern ~ Remoulade ~ Pommes Frites	33
LACHS TERIYAKI Lackiertes Lachsfilet ~ Teriyaki ~ Miso-Fettuccine ~ Pak-Choi ~ Zitrusfrucht beurre blanc	25
WINTER KABELJAU Hummer-Arancini ~ Erbsencrème ~ Queller ~ Hummer-Zitronengras-Jus	28

Hauptspeisen Fleisch

CHÂTEAUBRIAND (2 PERSONEN) Pommes Dauphine ~ Champignon Duxelles ~ grüner Spargel ~ Sauce Choron	75
COPPER STEAK Flank Steak ~ Pommes Pont Neuf ~ Coleslaw ~ Beurre de Paris	27
FILIERTÉ SPARE RIBS Iberico-Rippchen ~ grüne Bohnen ~ Chicorée ~ Frühlingszwiebel ~ Pommes Frites	25
SATÉ AYAM Hühnerschenkelfilet ~ Rendang ~ Indonesische grüne Bohnen ~ gebratener Reis ~ Atjar (asiatisches Essiggemüse) ~ Erdnuss-Sauce	23
SHORT RIB Langsam gegart ~ Reispinsen ~ süßsaure Salatgurke ~ Kimchi ~ Hoisinsauce	28

Desserts

FRENCH TOAST TIRAMISU Armer Ritter von Brioche ~ Kaffee-Mascarpone ~ Tia Maria	14
BLONDIE Sirupwaffel ~ Karamell-Fudge ~ Parfait von weißer Schokolade	13
CRÈME BRULÉE Limettenblatt ~ Streusel von weißer Schokolade ~ Vanilleeis	13
KÄSEPLATEAU Eine Zusammenstellung verschiedener Käsesorten aus dem In- und Ausland	16
COPPER FRIANDISES F&R Pastry ~ 2 Pralinen	6
ESPRESSO MARTINI After Dinner Cocktail ~ Wodka ~ Vanille ~ Espresso	13
PORNSTAR MARTINI Passionsfrucht ~ Wodka ~ Passoã *Bitte nicht von den oben aufgeführten Zutaten abweichen	13