

## Mittagskarte

(11.30 – 16.30 Uhr)

### PINSA MIT PATA NEGRA

Dünn geschnittener Iberico-Schinken ~ Rucola ~ Burrata ~ Pinienkerne ~ Trüffelmayonnaise ~ €19

### SCHARFE GARNELEN

Bao Brötchen (3 Stück) ~ Kimchi ~ süßsaure Salatgurke ~ Furikake ~ Wasabimayonnaise ~ €17

### VEGETARISCHE PINSA

Geröstetes Gemüse ~ Burrata ~ Beeten-Hummus ~ geräucherte Mandeln ~ €16

### COPPER LUNCH EXPERIENCE (AB 2 PERSONEN)

Monatlich wechselndes Lunch-Plateau zum Teilen ~ tagespreis

### SANDWICH MIT STEAK TATAKI

Brioche ~ dünn geschnittenes Rindfleisch ~ Teriyaki ~ frisch geriebener Trüffel ~ Yuzumayonnaise ~ €18

### „12 UURTJE“ MIT FLEISCH

Tomatensuppe ~ mini Wagyu-Burger ~ Kalbfleischkroketten ~ Trüffelmayonnaise ~ €16

### „12 UURTJE“ MIT FISCH

Hummer-Bisque ~ Avocado ~ Garnelenkroketten ~ Hummersalat ~ Cocktailmayonnaise ~ €18

### WASSER & WEIDE

Kalbfleischkrokette ~ Garnelenkroketten ~ holländische Garnelen ~ Cocktailmayonnaise ~ €16

### CARPACCIO CLUB SANDWICH

Dünn geschnittenes Rindfleisch ~ Parmesankäse ~ Tomate ~ Pinienkerne ~ Rucola ~ Trüffelmayonnaise ~ €17

### HÜHNCHEN TERIYAKI

Hühnerschenkel-Filet ~ Teriyaki ~ Frühlingszwiebel ~ Kimchisalat ~ Paprika ~ Wasabimayonnaise ~ €15

### CLUB SANDWICH MIT HÜHNCHEN

Geräuchertes Hühnerfleisch ~ Speck ~ Salatgurke ~ Parmesankäse ~ Ei ~ Tomate ~ Kräutermayonnaise ~ €18

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

## Vorab

### BROT & DIPS

Trüffelmayonnaise ~ Bauernbutter ~ €7,5

### PATA NEGRA

Dünn geschnittener Iberico-Schinken ~ Olivenöl ~ €18

### GARNELEN PIL PIL

Garnelen ~ Chili ~ Knoblauchöl ~ Frühlingszwiebel ~ €15

### GYOZA NEW STYLE

Japanische Teigtaschen ~ Sesam ~ Frühlingszwiebel ~ Trüffelvinaigrette ~ €16

### COPPER TACOS (PRO STÜCK)

Thunfischtartar, Lachstartar oder asiatisches Steak Tartar ~ €6

### CRISPY RICE (PRO STÜCK)

Mit Steak Tartar oder Lachs oder Thunfischtartar ~ Yuzumayonnaise ~ €4

## Vorspeisen

### POPCORN SHRIMPS

Garnelen ~ Tempura ~ Avocado-Wasabi ~ Limette ~ scharfe Yuzumayonnaise ~ €17

### ASIAN SENSATION (AB 2 PERSONEN)

Eine wechselnde Zusammenstellung aus fernöstlichen Leckereien €20 p.p.

### BISQUE D'HOMARD

Fenchel ~ holländische Garnelen ~ Crème fraiche ~ €18

### TUNA TIRADITO

Thunfisch-Sashimi ~ Frühlingszwiebel ~ Avocado ~ Rettich ~ Kokos-Vinaigrette ~ €19

### STEAK TATAKI

Dünn geschnittenes Rindfleisch ~ Meerrettichcrème ~ frischer Trüffel ~ Teriyaki ~ Yuzumayonnaise ~ €18

### CARPACCIO

Parmesankäse ~ Pinienkerne ~ Pesto ~ Tomate ~ Rucola ~ Trüffelmayonnaise ~ €16

### BURRATA SALAT

Geröstetes Gemüse ~ Beeten-Hummus ~ Burrata ~ geräucherte Mandeln ~ €16

### NORDSEE SALAT

Räucherlachs ~ Aal ~ Hummersalat ~ Garnelen ~ Ciabatta ~ rote Zwiebel ~ Cocktailmayonnaise ~ €19

### CAESAR SALAT

Parmesankäse ~ Tomate ~ Ei ~ rote Zwiebel ~ Speck ~ Ciabatta ~ Caesarmayonnaise ~ €13

### MIT KNUSPRIGEM HÜHNERFLEISCH + €7

### MIT KNOBLAUCH-GARNELEN + €7

### DRAGON ROLLE

Knusprige Garnele ~ Thunfisch ~ Lachs ~ Avocado-Wasabicrème ~ scharfe Yuzumayonnaise ~ €21

### DOUBLE SALMON ROLLE

Lachstartar ~ Lachs-Sashimi ~ Salatgurke ~ Furikake ~ Wasabimayonnaise ~ €19

### SURF & TURF ROLLE

Knusprige Garnele ~ Steak Tataki ~ Kataifi ~ Yuzumayonnaise ~ €20

### VEGGIE ROLLE

Japanisches Ei ~ Sesam ~ Kataifi ~ Avocado ~ €18

### SIGNATURE SUSHI

Wöchentlich wechselnde Kreation unseres Sushi-Küchenchefs ~ tagespreis

\*Bitte informieren Sie uns jederzeit über Allergien und Diätwünsche

## Hauptspeisen



### LACHS TERIYAKI

Lackiertes Lachsfilet ~ Teriyaki ~ Miso-Fettuccine ~ Pak-Choi ~ Zitrusfrucht beurre blanc ~ €26

### SEEWOLF

Kartoffel-Fenchel-Mousseline ~ Garnelen ~ salziges Gemüse ~ Hummer-Zitronengras-Jus ~ €28

### KLEINE SEEZUNGEN (3 STÜCK)

Spinat ~ holländische Garnelen ~ Remoulade ~ Pommes Frites ~ €33

### COPPER STEAK

Flank Steak ~ Pommes Pont Neuf ~ Coleslaw ~ Beurre de Paris ~ €27

### FILIERTE SPARE RIBS

Iberico-Rippchen ~ grüne Bohnen ~ Chicorée ~ Frühlingszwiebel ~ Pommes Frites ~ €25

### CHÂTEAU BRIAND (2 PERSONEN)

Saisongemüse ~ dazu passende Saucen ~ €75

### SATÉ ROYALE

Hühnerschenkelfilet ~ Rendang ~ Indonesische grüne Bohnen ~ gebratener Reis ~ Atjar (asiatisches Essiggemüse) ~ Erdnuss-Sauce ~ €24

### T-BONE (2 PERSONEN)

Warm & kalt ~ gegrilltes Entrecote ~ klassisches Steak Tartar ~ dazu passende Saucen ~ €65

### PEKING ENTE

Reisplinsen ~ süßsaure Salatgurke ~ Kimchi ~ Knoblauchstreusel ~ Hoisin ~ €27

### TRÜFFELRISOTTO

Parmesankäse ~ Rucola ~ marinierte Pilze ~ Pinienkerne ~ Knoblauchtomaten ~ €24

Unser Küchenpersonal berät Sie gern bezüglich eines anderen passenden vegetarischen Gerichts

## Sides

LOADED FRIES RENDANG ~ knusprige Zwiebel ~ €10

TWISTER-POMMES FRITES ~ €6,5

TRÜFFEL-PARMESAN POMMES FRITES ~ €8

BEILAGENSALAT ~ €7

SPINAT ~ Im Wok zubereiteter Spinat ~ salziges Gemüse ~ Knoblauchöl ~ €8

MINI-BROCCOLI ~ geräucherte Mandeln ~ €8

EDAMAME ~ fernöstliche Vinaigrette ~ Maldon-Salz ~ €8

## Dessert

### LIMONCELLO TIRAMISU

Armer Ritter ~ Limoncello-Mascarpone ~ Zitrusfrucht ~ €14

### STRAWBERRY SUNDAE

Frische Erdbeeren ~ Vanilleeis ~ Schokoladenstreusel ~ Süppchen von roten Früchten ~ €13

### CRÈME BRULÉE

Limettenblatt ~ Streusel von weißer Schokolade ~ Mango-Sorbet-Eis ~ €14

### KÄSEPLATEAU

Eine Zusammenstellung verschiedener Käsesorten aus dem In- und Ausland ~ €16

### COPPER FRIANDISES

Eine Auswahl von 4 verschiedenen Süßigkeiten ~ €12

### ESPRESSO MARTINI

After Dinner Cocktail ~ Wodka ~ Vanille ~ Espresso ~ €14

### PORNSTAR MARTINI

Passionsfrucht ~ Wodka ~ Passoã ~ €14

Sie wünschen eine Überraschung aus der Patisserie? Fragen Sie unsere Mitarbeiter



# FOOD & DRINKS Copper

## Lunch

(11.30 AM – 4.30 PM)

### PINSA WITH PATA NEGRA

Thinly sliced Iberic ham ~ arugula ~ burrata ~ pine nuts ~ truffle mayonnaise ~ €19

### SPICY SHRIMP

Bao buns (3 pieces) ~ kimchi ~ sweet and sour cucumber ~ furikake ~ wasabi mayonnaise ~ €17

### VEGETARIAN PINSA

Roasted vegetables ~ burrata ~ beet hummus ~ smoked almonds ~ €16

### COPPER LUNCH EXPERIENCE (AT LEAST 2 PERSONS)

Monthly changing lunch plateau to share ~ daily price

### SANDWICH WITH STEAK TATAKI

Brioche ~ thinly sliced beef ~ teriyaki ~ freshly grated truffle ~ yuzu mayonnaise ~ €18

### “12 UURTJE” WITH MEAT

Tomato soup ~ mini Wagyu burger ~ veal croquettes ~ truffle mayonnaise ~ €16

### “12 UURTJE” WITH FISH

Lobster bisque ~ avocado ~ shrimp croquettes ~ lobster salad ~ cocktail mayonnaise ~ €18

### WATER & MEADOW

Veal croquette ~ shrimp croquettes ~ Dutch shrimps ~ cocktail mayonnaise ~ €16

### CARPACCIO CLUB SANDWICH

Thinly sliced beef ~ Parmesan cheese ~ tomato ~ pine nuts ~ arugula ~ truffle mayonnaise ~ €17

### CHICKEN TERIYAKI

Chicken thigh ~ teriyaki ~ spring onion ~ kimchi salad ~ sweet pepper ~ wasabi mayonnaise ~ €15

### CHICKEN CLUB SANDWICH

Smoked chicken ~ bacon ~ cucumber ~ Parmesan cheese ~ egg ~ tomato ~ herb mayonnaise ~ €18

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

## Pre-Starters

### BREAD & DIPS

Truffle mayonnaise ~ farmer's butter ~ €7,5

### PATA NEGRA

Thinly sliced Iberic ham ~ olive oil ~ €18

### PRAWNS PIL PIL

Prawns ~ chilli ~ garlic oil ~ spring onion ~ €15

### GYOZA NEW STYLE

Japanese dumplings ~ sesame ~ spring onion ~ truffle vinaigrette ~ €16

### COPPER TACOS (PER PIECE)

With tuna tartare, salmon tartare or Asian steak tartare ~ €6

### CRISPY RICE (PER PIECE)

With steak tartare or salmon or tuna tartare ~ yuzu mayonnaise ~ €4

## Starters

### POPCORN SHRIMPS

Prawns ~ tempura ~ avocado-wasabi ~ lime ~ spicy yuzu mayonnaise ~ €17

### ASIAN SENSATION (AT LEAST 2 PERSONS)

A changing composition of several Far Eastern specialties €20 p.p.

### BISQUE D'HOMARD

Fennel ~ Dutch shrimps ~ crème fraiche ~ €18

### TUNA TIRADITO

Tuna sashimi ~ spring onion ~ avocado ~ radish ~ coconut vinaigrette ~ €19

### STEAK TATAKI

Thinly sliced beef ~ horseradish cream ~ fresh truffle ~ teriyaki ~ yuzu mayonnaise ~ €18

### CARPACCIO

Parmesan cheese ~ pine nuts ~ pesto ~ tomato ~ arugula ~ truffle mayonnaise ~ €16

### BURRATA SALAD

Roasted vegetables ~ beet hummus ~ burrata ~ smoked almonds ~ €16

### NORTH SEA SALAD

Smoked salmon ~ eel ~ lobster salad ~ prawns ~ ciabatta ~ red onion ~ cocktail mayonnaise ~ €19

### CAESAR SALAD

Parmesan cheese ~ tomato ~ egg ~ red onion ~ bacon ~ ciabatta ~ Caesar mayonnaise ~ €13

### WITH CRISPY CHICKEN + €7

### WITH GARLIC PRAWNS + €7

### DRAGON ROLL

Crispy prawn ~ tuna ~ salmon ~ avocado-wasabi cream ~ spicy yuzu mayonnaise ~ €21

### DOUBLE SALMON ROLL

Salmon tartare ~ salmon sashimi ~ cucumber ~ furikake ~ wasabi mayonnaise ~ €19

### SURF & TURF ROLL

Crispy prawn ~ steak tataki ~ kataifi ~ yuzu mayonnaise ~ €20

### VEGGIE ROLL

Japanese egg ~ sesame ~ kataifi ~ avocado ~ €18

### SIGNATURE SUSHI

Weekly changing creation from our sushi chef ~ Daily price

\*Please always inform us about allergies and dietary requirements

## Main courses

### SALMON TERIYAKI

Lacquered salmon ~ teriyaki ~ miso fettuccine ~ pak choi ~ citrus beurre blanc ~ €26

### WOLFFISH

Potato-fennel mousseline ~ prawns ~ salty vegetables ~ lobster-lemon-grass gravy ~ €28

### SMALL SOLE FISH (3 PIECES)

Spinach ~ Dutch shrimps ~ remoulade ~ French fries ~ €33

### COPPER STEAK

Flank steak ~ pommes pont neuf ~ coleslaw ~ beurre de Paris ~ €27

### BONELESS SPARE RIBS

Iberic rib fingers ~ green beans ~ chicory ~ spring onion ~ French fries ~ €25

### CHATEAUBRIAND (2 PERSONS)

Seasonal vegetables ~ several sauces ~ €75

### SATÉ ROYALE

Chicken thigh ~ rendang ~ Indonesian green beans ~ fried rice ~ atjar (Asian pickled vegetables) ~ peanut sauce ~ €24

### T-BONE (2 PERSONS)

Warm & cold ~ grilled Entrecote ~ classic Steak Tartare ~ several sauces ~ €65

### BEIJING DUCK

Thin rice crepes ~ sweet and sour cucumber ~ kimchi ~ garlic crumble ~ hoisin ~ €27

### TRUFFLE RISOTTO

Parmesan cheese ~ arugula ~ marinated mushrooms ~ pine nuts ~ garlic tomatoes ~ €24

Our staff will gladly advise you about another vegetarian dish.

## Sides

**LOADED FRIES RENDANG** ~ crispy onion ~ €10

**TWISTER FRIES** ~ €6,5

**TRUFFLE-PARMESAN FRIES** ~ €8

**SIDE SALAD** ~ €7

**SPINACH** ~ stir-fried spinach ~ salty vegetables ~ garlic oil ~ €8

**MINI BROCCOLI** ~ smoked almonds ~ €8

**EDAMAME** ~ Far Eastern vinaigrette ~ Maldon salt ~ €8

## Dessert

### LIMONCELLO TIRAMISU

French toast ~ limoncello mascarpone ~ citrus ~ €14

### STRAWBERRY SUNDAE

Fresh strawberries ~ vanilla ice cream ~ chocolate crumble ~ soup made from red fruits ~ €13

### CRÈME BRULÉE

Lime leaf ~ white chocolate crumble ~ mango sorbet ice cream ~ €14

### CHEESE PLATTER

A composition of domestic and foreign cheeses ~ €16

### COPPER FRIANDISES

A selection of 4 different sweet treats ~ €12

### ESPRESSO MARTINI

After dinner cocktail ~ Vodka ~ vanilla ~ espresso ~ €14

### PORNSTAR MARTINI

Passionfruit ~ Vodka ~ Passoã ~ €14

Would you like a surprise from the patisserie? Ask our staff