



FOOD & DRINKS Copper

Mittagskarte

(11.30 – 16.30 Uhr)

PINSA MIT PATA NEGRA

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

BAO BRÖTCHEN

Kimchisalat ~ süßsaure Salatgurke ~ Furikake ~ scharfe Yuzumayonnaise ~ €17
Nach Wahl mit:
Garnelen in Tempura
Knuspriges Hühnerfleisch
Nasu Aubergine 🌿

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 ~ €19

WASSER & WEIDE

Kalbfleischkroketten ~ Garnelenkroketten ~ holländische Garnelen ~ Cocktailmayonnaise ~ €16

CARPACCIO CLUB SANDWICH

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

STICKY CHICKEN

Knuspriges Hühnerfleisch ~ Sojasauce ~ Frühlingszwiebel ~ Kimchisalat ~ Paprika ~ Wasabimayonnaise ~ €16

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

YAKITORI BBQ

Hühnerschenkelfilet ~ Teriyaki ~ Frühlingszwiebel ~ Sesam ~ €16

CRISPY MAKI (PRO STÜCK)

Nach Wahl mit Lachs oder Thunfisch ~ Tempura ~ Sesam ~ Wakame ~ Yuzumayonnaise ~ €6

Vorspeisen

POPCORN SHRIMPS

Garnelen ~ Tempura ~ Avocadocrème ~ Limette ~ scharfe Yuzumayonnaise ~ €17

ASIAN SENSATION (AB 2 PERSONEN)

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

LACHS CEVICHE

Leche de tigre ~ Mango ~ Passionsfrucht ~ Chili-Öl ~ €18

THUNFISCHTARTAR

Avocado ~ Limetten-Olivenöl ~ Schnittlauch ~ Dashi-Ponzuvinagrette ~ €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 ~ scharfe Yuzumayonnaise ~ €22

RAINBOW ROLLE

Lachstartar ~ Seebarsch ~ Mango-Chutney ~ Avocado ~ Yuzumayonnaise ~ €21

SURF & TURF ROLLE

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

VEGGIE ROLLE 🌿

Nasu Aubergine ~ Sesam ~ Kataifi ~ Avocado ~ €18

SIGNATURE SUSHI

Wöchentlich wechselnde Kreation unseres Sushi-Küchenchefs ~ tagespreis

* Bitte informieren Sie uns jederzeit über Allergien und Diätwünsche

Hauptspeisen

SEEBARSCH

Riso nero ~ Tomaten-Antiboise ~ Strandflieder ~ €27

PASTA MIT GARNELEN

Tagliatelle ~ Queller ~ Tom Ka Kai Sauce ~ €26

KLEINE SEEZUNGEN (3 STÜCK)

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

COPPER STEAK

Flank Steak ~ Kartoffelrösti ~ Beurre de Paris ~ €28

FILIERTE SPARE RIBS

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

CHÂTEAUBRIAND (2 PERSONEN)

Saisongemüse ~ dazu passende Saucen ~ €75

SATÉ ROYALE

Hühnerschenkelfilet ~ Rendang ~ Indonesische grüne Bohnen ~ gebra-tener Reis ~ Atjar (asiatisches Essiggemüse) ~ Erdnuss-Sauce ~ €25

DUO IBERICO

Pata Negra ~ Secreto-Filet ~ Trüffel-Arranchini ~ Hoisinjus ~ €26

PEKING ENTE

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

TRÜFFELRISOTTO 🌿

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

Unser Küchenpersonal berät Sie gern bezüglich eines anderen passenden vegetarischen Gerichts

Sides

LOADED FRIES RENDANG ~ knusprige Zwiebel ~ €11

TWISTER-POMMES FRITES ~ €6,5

TRÜFFEL-PARMESAN POMMES FRITES ~ €8,5

BEILAGENSALAT ~ €7

SPINAT ~ Im Wok zubereiteter Spinat ~ salziges Gemüse ~

Knoblauchöl ~ €8

MINI-BROCCOLI ~ geräucherte Mandeln ~ €8

EDAMAME ~ fernöstliche Vinaigrette ~ Maldon-Salz ~ €8

Desserts

ZITRONEN-BAISER 2.0

Lemon-Curd ~ Streusel von weißer Schokolade ~ Mango-Chutney ~ Baiser ~ €14

STRAWBERRY SUNDAE

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

CCRÈME BRULÉE

Limettenblatt ~ Streusel von Bastogne-Kekschen ~ 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