



FOOD & DRINKS Copper

Mittagskarte

(11.30 – 16.30 Uhr)

EIER BENEDICT

Räucherlachs ~ Brioche ~ pochiertes Ei ~ Lachskaviar ~ Sauce Bearnaise ~ €18

BAO BRÖTCHEN

Kimchi ~ süßsaure Salatgurke ~ Furikake ~ Wasabimayonnaise ~ €17

Nach Wahl mit:

Garnelen in Tempura
Knuspriges Hühnerfleisch
Nasu Aubergine 🌿

PINSA AUBERGINE 🌿

Nasu Aubergine ~ Miso ~ Yuzu-Joghurt ~ Avocado-Wasabicrème ~ €16

CARPACCIO SANDWICH

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

„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

STICKY CHICKEN

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

CLUB SANDWICH MIT LACHS

Räucherlachs ~ Tomate ~ Salatgurke ~ rote Zwiebel ~ Ei ~ Cocktailmayonnaise ~ €19

CLUB SANDWICH MIT HÜHNCHEN

Geräuchertes Hühnerfleisch ~ Speck ~ Parmesankäse ~ Ei ~ Tomate ~ Pommes Frites ~ Caesarmayonnaise ~ €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 ~ Cornichon ~ 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

HERZMUSCHELN

Noilly Prat Sauce ~ Pinsa ~ Queller ~ €16

Vorspeisen

POPCORN SHRIMPS

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

NEW STYLE ASIAN SENSATION (AB 2 PERSONEN)

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

JAKOBSMUSCHEL

Blumenkohl-Trüffel ~ Pata Negra Streusel ~ mariniertes Blumenkohl ~ €19

LACHSTARTAR

Osietra Kaviar ~ grünes Curry ~ Limetten-Ölivenöl ~ Schnittlauch ~ Yuzumayonnaise ~ €19

STEAK TARTAR

Pochiertes Ei ~ Senf ~ Brioche ~ Cornichon ~ Piccalilly ~ Tomatenmayonnaise ~ €17

CARPACCIO

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

NASU AUBERGINE 🌿

Geschmorte Aubergine ~ Tempura ~ Miso ~ Yuzu-Joghurt ~ Avocado-Wasabicrème ~ €16

SALAT MIT VEGETARISCHER ENTENBRUST 🌿

Little Gem ~ Tostada ~ süßsaures Gemüse ~ Hoisinmayonnaise ~ €17

CAESAR SALAT

Parmesankäse ~ Tomate ~ pochiertes Ei ~ rote Zwiebel ~ Speck ~ Ciabatta ~ Caesarmayonnaise ~ €11

MIT KNUSPRIGEM HÜHNERFLEISCH + €7

MIT KNOBLAUCH-GARNELEN + €7

DRAGON ROLLE

Knusprige Garnele ~ Thunfisch ~ Lachs ~ Avocado ~ scharfe Yuzumayonnaise ~ €22

LADY ROLLE (5 STÜCK)

Nach Wahl mit Lachs oder Thunfisch ~ Salatgurke ~ Yuzumayonnaise ~ €11

SURF & TURF ROLLE

Knusprige Garnele ~ Carpaccio ~ Unagi ~ Yuzumayonnaise ~ €20

VEGGIE ROLLE 🌿

Vegetarische Entenbrust ~ Sesam ~ Avocado ~ Hoisinmayonnaise ~ €19

SIGNATURE SUSHI

Wöchentlich wechselnde Kreation unseres Sushi-Küchenchefs

*Bitte informieren Sie uns jederzeit über Allergien und Diätwünsche

Hauptspeisen

SEEBARSCH

Tagliatelle ~ Herzmuscheln ~ Queller ~ Dukkah ~ Noilly Prat Sauce ~ €27

PASTA MIT GARNELEN

Linguine ~ Queller ~ Tom Ka Kai Sauce ~ €26

KLEINE SEEZUNGEN (3 STÜCK)

Spinat ~ holländische Garnelen ~ Remoulade ~ Pommes Frites ~ €35

COPPER STEAK

Flat iron Steak ~ Artischocke ~ Chilibutter ~ €28

FILIERTE SPARE RIBS

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

RIB-EYE (2 PERSONEN)

500 Gramm ~ Saisongemüse ~ dazu passende Saucen ~ €75

SATÉ ROYALE

Hühnerschenkelfilet ~ Rendang ~ Indonesische grüne Bohnen ~ gebratener Reis ~ Atjar (asiatisches Essiggemüse) ~ Erdnuss-Sauce ~ €26

TOURNEDOS

Kartoffelrösti ~ Champignons ~ Erbse ~ Jus von Entenleber ~ €38

PEKING ENTE

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

RAVIOLI ROTE BEETE 🌿

Balsamico ~ marinierte Beete ~ Feta ~ Salbei-Rahmsauce ~ €26

Unser Küchenpersonal berät Sie gern bezüglich eines anderen passenden vegetarischen Gerichts

Beilagen (nicht lose zu bestellen)

LOADED FRIES RENDANG ~ knusprige Zwiebel ~ €11

TWISTER-POMMES FRITES ~ €6,5

TRÜFFEL-PARMESAN POMMES FRITES ~ €8,5

BEILAGENSALAT ~ €7

SPINAT ~ Im Wok zubereiteter Spinat ~ Queller ~ Knoblauchöl ~ €8

MINI CAESAR SALAT ~ €9

EDAMAME ~ fernöstliche Vinaigrette ~ Maldon-Salz ~ €8

Desserts

ZITRONEN-BAISER 2.0

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

STICKY TOFFEE CAKE

Karamellsauce ~ Pekannuss ~ Vanilleeis ~ €13

CRÈME BRULÉE

Weißer Schokolade ~ Joghurt-Waldfrüchteeis ~ €13

SIRUPWAFFEL TACOS (ZUM TEILEN)

2 Stück ~ Tiramisucrème ~ Schokoladenstreusel ~ €12

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