

Lieber Gast,

Herzlichen Dank dafür, dass Sie sich für uns, das Coppa Brazil entschieden haben.

Unser Steakfleisch beziehen wir ausschließlich von der Greater Omaha Packers Company (GOP), welche in Amerika einen legendären Ruf unter Steakliebhabern genießt.

Lust auf Steak?!

Unser Beef eröffnet eine neue Dimension des Steakgenusses. Bei hoher Temperatur scharf angebraten kommt das volle Fleischaroma am besten zur Geltung, wenn das Steak medium rare oder medium gegart ist.

Bei unserer Qualität ist auch das Fett eine Offenbarung, es karamellisiert beim Braten!

Unser Anspruch:

Für unsere Steaks versprechen wir Ihnen höchste Fleischqualität der Qualitätsstufe „PRIME“. Unser Beef war zu keinem Zeitpunkt tiefgekühlt und ist garantiert frei von hinzugefügten Hormonen. Die Angusrinder wurden mindestens 150 Tage mit Mais gemästet. Das Beef erhält dadurch seine ausgeprägte Marmorierung und den harmonischen Geschmack.

Aufgrund meiner über zwanzigjährigen Berufserfahrung als Koch in den Vereinigten Staaten, erhalten Sie im Coppa Brazil eine fachmännische und perfekte Zubereitung Ihrer Steaks.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Auswahl und einen guten Appetit.

Starter's & Snack's

Kartoffelschiffchen

auf Blattsalat mit mexikanischem Bohnenfleisch (Hackfleisch)
und Käse überbacken

Carpaccio di manzo

mit Rucola, Parmesan und Knoblauchbaguette

Thai Kokosmilchsuppe

mit Hähnchenfleisch oder Vegan mit Tofu

Mediterrane Fischsuppe

mit Garnelen, Muscheln und Fisch in Safranbrühe

„Sticky Fingers“

Knusprige Hähnchenbruststreifen
mit Chillisauce, Peanutsauce und Kartoffelwedges

Crunchie Shrimps & Potatoes in a Basket

Panierte Garnelenschwänze und Kartoffelwedges im
Körbchen mit Chillisauce und Sauerrahmdip

Nachos „Coppa Brazil“

mit Monterrey Jack Cheese überbacken
Jalapenopeppers, Tomaten-Salsa, Guacamole
und Sauerrahm

Hot Buffalo Chicken Wings Basket

Würzige Hähnchenflügel und Kartoffelwedges
im Körbchen mit Cajunsauce und Sauerrahmdip

Wir nehmen auch sehr gerne Ihre Reservierungen entgegen. Sie erreichen uns unter

Festnetz: 08031 / 353 2071 Di. – Sa. ab 15 Uhr

E – mail: coppa-brazil@t-online.de

Facebook: www.facebook.com/CoppaBrazil

Internet: www.coppa-brazil.de

XXL Salate Frisch & Knackig

mit Baguette serviert

Gartensalat

**bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten und Mais,
Olivenöl und Balsamico-Dressing**

Caesars Salat

**Romana Salat mit Sardellendressing, Ei,
Knoblauchcroutons und Parmesan Käse
nach Originalrezept von Caesars Restaurant Tijuana Mexico**

groß

mit gegrilltem Fisch

mit Hähnchenbruststreifen

mit Nebraskasteakstreifen

klein

Salat Coppa Brazil

**große Tostada mit buntem Blattsalat
mit saftigem Hüftsteak (200g), Cajunsauce,
Olivenöl und Balsamico-Dressing**

Salat Cabo San Lucas

**große Tostada mit buntem Blattsalat,
Mais, mit Chillisauce marinierte Hähnchenbrust,
Olivenöl und Balsamico-Dressing**

Tomaten Mozzarella

**Buffalo Mozzarella, Tomatenscheiben, Rucola und
Parmesan mit Balsamico-Olivenöl-Dressing**

Gambas & Ensaladas

**Knoblauchgarnelen gegrillt, auf Rucolasalat, Tomaten,
Knoblauchcroutons, Parmesan und Balsamico-Olivenöl-Dressing**

XXL Burger

Klassisch zubereitet auf Sesambrötchen mit Spezi­alsauce, Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Pommes frites oder auf Wunsch mit Wedges in Rapsöl frittiert

Süßkartoffelpommes als Beilage zum Burger

Coppaburger (200g Fleisch)

Cheeseburger (200g Fleisch)
mit Bergkäse

Bacon - Cheeseburger (200g Fleisch)
mit gebratenem Speck und Bergkäse

Jalapenos - Cheeseburger (scharf)
mit Bergkäse (200 g Fleisch)

“El Diablo” (200g Fleisch)
mit geräucherten mexikanischen Chipotles Adobados Chillis
und einem Hauch von 100% Chilli Extrakt
*nur für Hartgesottene !!! 😊

Amerikanischer Bisonburger (200g Fleisch)
mit BBQ Sauce

“Caesar Burger“ (160g gegr. Hähnchenbrust)
mit Knusperspeck, Parmesan, Romanasalat, Tomaten
und hausgemachtem Caesar-Dressing

Steakburger (200g Nebraska Hüftsteak)
mit gegrillten Zwiebeln und BBQ Sauce

Gorgonzolaburger (200g Fleisch)
mit Gorgonzola überbacken, dazu Tomatenpesto und Rucola

Vegetarischer Burger
mit Tomaten – Mozzarellapflanzerl,
Tomatendip und Guacamole

Vom Grill

Unsere Steaks werden mit Cajunsauce, Pfeffersauce, Kräuterbutter, knackigem Wokgemüse serviert, dazu Pommes frites oder Wedges oder Folienkartoffel

Beste Fleischqualität aus Nebraska USA

Striploinsteak (Lende) 250 g.

**Hüftsteak 200 g.
300 g.**

**Pfeffersteak 200 g.
mit grünen Pfefferkörnern und Cognac Sauce 300 g.**

Ribeyesteak 300 g.

**Filetsteak (Centercut) 200 g.
300 g.**

**Das Beste vom Nebraska Rind 300 g.
Filetsteak – Lendensteak - Hüftsteak**

**Surf & Turf
200 g. Hüftsteak mit gebackenen Garnelen**

**Surf & Turf
200 g. Filetsteak mit Jumbogarnelen
in Knoblauchbutter gegrillt**

**Würzige Streifen vom Hüftsteak (200 g.)
auf Folienkartoffel mit Sauerrahm, Avocado Dip und Tomaten-Salsa**

**Schweinerückensteak (250 g.)
(Duroc- oder Ibericoschwein)
Wir verwenden nur Ibericoschwein aus Spanien oder Durocschwein
(alte Schweinerasse) aus den USA, und somit beste Fleischqualität**

Nachspeisen

Crème Brulée mit Zimt-Bratapfel

Schokoladen-Wahnsinn

Hausgemachte Schokoladenkugel auf Himbeerragout
mit flüssiger Schokoladensauce

Gebackenes Vanilleeis

in der Knusperkruste, mit Karamell- und Schokosauce

Schokoladen Vulcano

Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Vanilleeis

Duett von weißer und dunkler Mousse au Chocolat

(edle Callebaut Schokolade aus Belgien) mit Himbeerragout

„Heiße Himbeeren“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Großer Überraschungsteller

für zwei Personen

Heisse Getränke

Espresso

Espresso macchiato

Espresso doppio

Tasse Kaffee

Haferl Kaffee

Cappuccino

Latte macchiato

Milchkaffee

Heiße Schokolade

Tee verschiedene Sorten

Aperitifs

Aperol Royal Prosecco 10 cl, Aperol 2 cl
Kir Royal Prosecco 10cl, Cassisse ´e 2 cl
Bellini Prosecco 10 cl, Peach 2 cl
Prosecco Erdbeer Prosecco 10 cl, Erdbeer 2 cl

Martini Bianco / d'Oro / Rosso / Dry 5cl
Aperol Spritz 25cl
Hugo 25 cl

Edelbrände 2 cl

Pircher Williams

Guggenbichler Williams
Guggenbichler Mirabelle
Guggenbichler Himbeere

Grappa Nonino
Grappa Le Dic´otto Lune di Marzadro

Cognac Hine V.S.O.P. fine Champagne
Cognac Hennessy V.S.O.P.
Cognac Rémy Martin V.S.O.P.

Rum Matusalem Grand Reserva
Rum Zacapa Solera Reserva

Bitteres und Kräuter 2 cl

Jägermeister
Ramazotti
Fernet Branca
Amaro Montenegro
Averna

Prosecco / Champagner

Prosecco Soligo 0,1 l

Prosecco dei Colli Trevigiani, angenehm fruchtig

Valdo 0,75 l

Spumante Prosecco di Valdobbiadene, fruchtig, erfrischend

Monthuys P´ere et Fils 0,75 l

Brut

Veuve Cliquot 0,75 l

offene Weine

___ weiss

0,1l

0,2l

Grüner Veltliner, Haider

Rivaner Bretz

Berchtolsheimer Petersberg, trocken, delikates

Chardonnay del Salento IGP

tropische Früchte, angenehmer und weicher Geschmack

Lugana Limne, Veneto

Leicht, frisch, fruchtig

___ rosé „Schmetterlinge im Bauch“

___ rot

0,1l

0,2l

Negroamaro Igp

würzig, beerig, sinnlich

Primitivo Passo Lungo IGP

komplexes Bouquet, Kirsche und Pflaume

Chianti Classico, Toscana

Angenehm fruchtig, gehaltvoller Geschmack

Merlot DOC Soligo

Weich, mild, fruchtig

Pagos de Araiz

Duft nach Brombeeren und Waldfrüchte

Flaschenweine weiss 0,75 l

Bianco di Custoza DOC

Cantina CA.VU.BEN, Cazzano
trocken, spritzig, fruchtig

Chardonnay del Salento IGP

tropische Früchte, angenehmer und weicher Geschmack

Sauvignon Blanc, Bretz Rheinhessen

Trocken, ausdrucksvoll und elegant im Abgang

Lugana Limne, Veneto

Leichter, frischer, fruchtiger Wein

Rosé Schmetterlinge im Bauch, Baden

erfrischendes Rosécuvée, feinherb

Unsere Weinempfehlung

0,1l

0,2l

Grauer Burgunder

Bretz, Rheinhessen

Flaschenweine rot 0,75 l

Chianti Classico, Toscana

Spritzig, angenehm fruchtig, gehaltvoller Geschmack

Pagos de Araiz Navarra, Spanien

**Violette Farbe, Duft nach Brombeeren und Waldfrüchten,
dezent rauchige Note, verwöhnende Röstaromen
40% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot.**

Castillo de Almansa, Reserva 2012

**Tiefdunkles Rubingranat, Bukett mit Noten von Gewürzen,
Schokolade und Beerenfrüchten**

Negroamaro Igp, Puglia

würzig, beerig, sinnlich

Primitivo Passo Lungo, IGP

komplexes Bouquet, Kirsche und Pflaume

Castello Banfi Stil Novo all'Uso , Toscana, IGT

**Cuvee mit hauptsächlich Sangiovese
angenehmer Duft nach Sauerkirschen und intensiven Blütennoten.**

Brunello di Montalcino, DCG

Sangiovese

**ätherisch, volles Bouquet mit angenehmen Vanilleton und Kaffee Röstaromatik.
Voller, weicher, samtiger und intensiver Geschmack.**

Lieber Gast,

Beiliegend Informationsmaterial über unser außergewöhnliches Steakfleisch.

Wir freuen uns Ihnen diese Spitzenqualität anbieten zu dürfen.

Auf Vorbestellung bekommen Sie bei uns auch Jack's Creek Wagyu, das japanische Koberind aus Australien.

Wagyu (Koberind) ist für den Steakliebhaber mit den höchsten Ansprüchen.

Natürlich auch ohne wachstumsfördernde Futterzusätze, ohne Hormonbehandlung und frei von genetisch behandeltem Getreiden (GMO).

Die über 450 Tage beste Getreidemast erzeugen diese unvergleichliche Marmorierung des Steaks.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Coppa Brazil Team