

Saisonkarte

Kürbiscremesuppe	7,50
mit Garnelen	10,50
Bunter Salat mit gegrilltem Ziegenkäse marinierte Kürbiswürfel und Himbeerdressing	13,50
Kürbis-Ravioli in Salzeibutter gebraten, auf Kürbisragout	15,50
Lachsfilet Steak mit buntem Blattsalat, Folienkartoffel und Sauerrahm	19,50
Büffel Beef Burger (180g Büffelfleisch) im Volkornbrötchen, Büffelmozzarella, Basilikum Mayo, Tomaten, Rucola	17,50
Bison Burger (200g Bison Fleisch) im Volkornbrötchen mit BBQ Sauce und gegrillten Zwiebeln	18,50
Gemüsecurry nach thailändischer Art mit Basmatireis, Kokos-Curry-Sauce und Gemüse der Saison	14,50
... mit Maishähnchenbrustfilet	18,50
Bavette (250g Jack´s Creek Black Angus) mit Folienkartoffel und Wokgemüse	28,50
Coppa Brazil Platte (300g.) Nebraska Hüftsteak (150g) und Duroc Schweinekotelette (150g) mit Folienkartoffel und Wokgemüse	29,50

COPPA´S FAVORITEN

TIKI SPRITZ € 7,00

Vermouth Riesling, Prosecco, Balis Tiki
(Ananas – Minz – Limonade)

COSMO SPRITZ € 7,00

Prosecco, Balis Cosmo (Crenberry-Rosmarin-Limonade)

GIN TIKI HIGHBALL € 9,00

Tanqueray Gin, Balis Tiki, Minze

TIKI HIGHBALL € 9,00

Havanna Rum (7J.), Balis Tiki, Minze

GIN BALIS MULE € 9,00

Gin, Limette, Balis (Basilikum-Limonade)

TIKI 43 € 7,50

Licor 43, Balis Tiki

SIR EDMOND GIN & TONIC € 11,00

Vanilla Spiced Gin & Thomas Henry Tonic

ESPRESSO MARTINI € 11,00

Absolut Vodka, Kahlua, Espresso und
Kaffeebohnen

Lieber Gast,

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

Bei unseren Steaks zählt nur die beste Qualität! Nur Fleisch höchsten Qualitätsstufen kommt bei uns auf den Tisch. Bei unseren Steaks gehen wir keine Kompromisse ein! Wir beziehen unser Steakfleisch unter anderem von der Greater Omaha Packers Company (GOP). Die GOP hat einen legendären Ruf unter Amerikas Steakliebhabern.

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. Unser Beef ist garantiert frei von hinzugefügten Hormonen. Eine reichhaltige Auswahl an weiteren Fleisch- und Fischgerichten rundet die Speisekarte ab.

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

Starters & Snacks

Carpaccio vom Nebraskarind mit Rucola, Parmesan und Knoblauchbaguette		14,50
Kokosmilchsuppe nach thailändischer Art mit Hähnchenfleisch oder Vegan	klein	7,00
	groß	9,00
Mediterrane Fischsuppe mit Garnelen, Muscheln und Fisch in Safranbrühe	klein	9,50
	groß	15,50
„Sticky Fingers“ Knusprige Hähnchenbruststreifen mit Chillisauce, Peanutsauce und Kartoffelwedges		12,50
Coppa Texmex Platte für eine Person Eine Mischung unserer Klassiker „Sticky Fingers“, „Crunchie Shrimps“, „Potatoes in a Basket“ und „Hot Buffalo Chicken Wings“ mit verschiedenen Dips.		17,50
Coppa Texmex Platte für zwei Personen Eine Mischung unserer Klassiker „Sticky Fingers“, „Crunchie Shrimps“, „Potatoes in a Basket“, „Hot Buffalo Chicken Wings“ und einer vegetarischen Quesadilla. Dazu verschiedene Dips.		27,50
Nachos „Coppa Brazil“ mit Monterrey Jack Cheese überbacken Jalapenopeppers, Tomaten-Salsa, Guacamole und Sauerrahm		10,50

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

Salate & Bowls

Gartensalat klein	6,50
groß	9,50
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	
klein	7,50
groß	10,50
mit Hähnchenbruststreifen	15,50
mit Garnelen und Lachs	18,50
mit Nebraskasteakstreifen	20,50
Salat Coppa Brazil	20,50
große Tostada mit buntem Blattsalat mit saftigem Hüftsteak (200g), Cajunsauce, Olivenöl und Balsamico-Dressing	
Salat Cabo San Lucas	16,50
große Tostada mit buntem Blattsalat, Mais, mit Chillisauce marinierte Hähnchenbrust, Olivenöl und Balsamico-Dressing	
Gambas & Ensaladas	17,50
Knoblauchgarnelen gegrillt, auf Rucolasalat, Tomaten, Knoblauchcroutons, Parmesan und Balsamico-Olivenöl-Dressing	
Coppa Bowl	14,50
in der Basis vegan: Auberginen, Hummus, Salatbouquet mit Bulgur Gemüse und gerösteten Walnüssen	
... mit homemade Pulled Pork	17,50

Quesadilla „Coppa Brazil“

**Knusprige Weizentortillas inkl. zwei Dips und Salatbouquet serviert
Gefüllt mit ...**

... Cheddar, Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfeln 14,50

... Pulled Pork 17,50

Pommes 6,00

Wedges 6,00

Süßkartoffelpommes 7,50

zusätzliche Dips

**Cajun, Walnuss-Basilikum-Mayo, Ketchup, Mayo, je 1,00
Cocktailsauce, Guacamole, Sauerrahm, Salsa,
BBQ Sauce, Chili, Erdnuss**

Unsere Burger

**Klassisch zubereitet auf Burgerbrötchen mit Spezi­alsauce,
Blattsalat, Tomate, Gurke und Zwiebeln**

**Inklusiver einer Beilage nach Wahl: Pommes, Wedges oder
Süßkartoffelpommes**

Coppaburger (200g Fleisch) 13,50

Cheeseburger (200g Fleisch) 14,50
mit Bergkäse

Vegetarischer Burger 13,50
mit Tomaten-Mozzarella-Pflanzerl und
Walnuß-Basilikum-Mayo

Bacon - Cheeseburger (200g Fleisch) 15,50
mit gebratenem Speck und Bergkäse

Jalapenos - Cheeseburger (scharf) 15,50
mit Bergkäse (200 g Fleisch)

“Caesar Burger“ (160g gegr. Hähnchenbrust) 15,50
mit Knusperspeck, Parmesan, Romanasalat, Tomaten
und hausgemachtem Caesar-Dressing

Gourmet Burger (200g Fleisch) 15,50
Im Vollkornbrötchen mit Trüffelkäse und eingelegten roten Zwiebeln

Angus Beef Burger (200g Angusrindfleisch) 16,50
Im Vollkornbrötchen mit Bacon, Röstzwiebeln und BBQ Sauce

100% homemade Pulled Pork Burger 16,50
Im Vollkornbrötchen, herzhaftes Pulled Pork mit eingelegten roten Zwiebeln,
Tomaten und Homemade Special BBQ Sauce

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)	300 g.	35,50
Hüftsteak	200 g.	23,50
	300 g.	28,50
Pfeffersteak	200 g.	24,50
mit grünen Pfefferkörnern und Cognac Sauce	300 g.	29,50
Ribeyesteak	300 g.	38,50
Filetsteak (Centercut)	200 g.	36,50
	300 g.	43,50
Das Beste vom Nebraska Rind	300 g.	36,50
Filetsteak – Lendensteak - Hüftsteak		
Surf & Turf		29,50
200 g. Hüftsteak mit gebackenen Garnelen		
Surf & Turf		44,50
200 g. Filetsteak mit Jumbogarnelen		
in Knoblauchbutter gegrillt		
Würzige Streifen vom Hüftsteak (200 g.)		23,50
auf Folienkartoffel mit Sauerrahm, Avocado Dip und Tomaten-Salsa		

Nachspeisen

Crème Brulée	6,50
Duett von weißer und dunkler Mousse au Chocolat (edle Callebaut Schokolade aus Belgien) mit fruchtiger Kirschsoße	8,50
Schokoladen Vulcano Schokotörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und Vanilleeis	8,50
Gebackenes Vanilleeis in der Knusperkruste, mit Karamell- und Schokosauce	8,50
Großer Überraschungsteller für zwei Personen	18,50

Heisse Getränke

Espresso	2,50
Espresso macchiato	3,00
Espresso doppio	3,50
Tasse Kaffee	3,00
Haferl Kaffee	3,50
Cappuccino	3,20
Latte macchiato	3,50
Milchkaffee	3,50
Heiße Schokolade	3,50
Tee verschiedene Sorten	3,50

Aperitifs

TIKI SPRITZ	7,00
COSMO SPRITZ	7,00
PAMPELLE SPRITZ	7,00
PIMM´S NO.1 Cup	7,00
LILLET WILDBERRY	7,00

Edelbrände 2 cl

Pircher Williams	4,50
Guggenbichler Williams	5,50
Guggenbichler Mirabelle	5,50
Guggenbichler Himbeere	5,50
Grappa Nonino	3,00
Grappa Le Dic´otto Lune di Marzadro	5,00
Cognac Hine V.S.O.P. fine Champagne	6,00
Cognac Hennessy V.S.O.P.	6,00
Cognac Rémy Martin V.S.O.P.	5,50
Rum Matusalem Grand Reserva	7,50
Rum Zacapa Solera Reserva	8,50

Bitteres und Kräuter 2 cl

Jägermeister	3,00
Ramazotti	3,00
Fernet Branca	3,00
Amaro Montenegro	3,00
Averna	3,00
Unicum	3,00
Amaro del Capo	4,00

Prosecco / Champagner

Weissburgunder Sekt Brut 0,1l Graf von Weyher, zarter Duft nach Frucht, fein Perlage	4
Scavi & Ray 0,75 l Valdobbiadene Prosecco, Superiore D.O.C.G.	32
Moet Chandon Ice Imperial 0,75 l	125
Moet Chandon Ice Imperial 1,5 l	245
Ruinart Rosé 0,75 l	145

offene Weine

___ weiss	0,1l	0,2l
Grüner Veltliner	3,00	5,50
Chardonnay schöne Frucht, Frische und Harmonie	4,00	7,00
Lugana Limne, Veneto leicht, frisch, fruchtig	4,00	7,50
Rioja El Meson Blanco DOC leicht, erfrischend, fruchtig	4,00	7,50
Custoza Val dei Molini DOC trocken, leicht, fruchtig	4,00	7,50
___ rosé		
Tramari Primitivo rose bringt die Sonne ins Glas	4,00	7,00
___ rot	0,1l	0,2l
Merlot DOC weich, mild, fruchtig	4,00	7,00
Primitivo di Manduria kräftig, vollmundig, mit intensiven Aromen	4,00	7,50
Rioja rot El Meson DOC Duft nach Brombeeren und Waldfrüchte	4,00	7,50

Flaschenweine weiss 0,75 l

Custoza Val dei Molini DOC trocken, leicht, fruchtig	26
Rioja El Meson Blanco DOC sehr leichter und erfrischender Wein	26
Chardonnay Ried Junge Haid 2020 tropische Früchte, angenehmer und weicher Geschmack	28
Lugana Limne, Veneto leichter, frischer, fruchtiger Wein	29
Bulgarini Lugana DOC trocken, fein Mineralik, gut strukturiert	33
Tramari Primitivo Rose (Apulien) bringt die Sonne ins Glas	27

Flaschenweine rot 0,75 l

Rioja rot El Meson DOC trocken mit viel Frucht, feines weiches Tanningerüst	27
Primitivo di Maduria kräftig, vollmundig und komplex mit intensiven Aromen	29
Cutura del Marchese DOC Calabria, Francesco Malena angenehmer Duft , ätherisch, weich und wuchtig	49
Amarone della Valpolicella DCG 2017 Bennati vielschichtige Aromen nach reifen Pflaumen und saftigen Kirschen mit fein- floralen Anklängen	59
Brunello di Montalcino DCG 2014 Bramante Cosimi ätherisch, volles Bouquet mit angenehmen Vanilleton und Kaffee Röstaromatik. voller, weicher, samtiger und intensiver Geschmack	69

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