

Saisonkarte

Kürbiscremesuppe	6,50
... mit Garnelen	9,50
Kürbis-Risotto mit Jumbo Garnele (150g)	19,50
Gnocchi mit Kürbisfüllung auf Steinpilzragout	15,50
... mit Flanksteak (200g)	28,50
Kürbisravioli auf Kürbisragout	15,50
Porterhouse Steak GOP Nebraska 900g	110,00
... zwei beilagen nach Wahl	
Wagyu Burger (180g Fleisch)	20,50
im Vollkornbrötchen, gegrillten Zwiebeln dazu Süsskartoffel-Wedges	
Lachsfilet Steak	19,50
mit buntem Blattsalat, Folienkartoffel und Sauerrahm	
Gemüsecurry nach thailändischer Art	14,50
mit Basmatireis, Kokos-Curry-Sauce und Gemüse der Saison	
... mit Hähnchenbrustfilet	17,50

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
AMORE SPRITZ	7,00
CLEMENTINO SPRITZ	7,00
PIMM´S NO.1 Cup	7,00
LILLET WILDBERRY	7,00

Edelbrände 2 cl

Williams	4,50
Lantenhammer Williams	5,50
Lantenhammer Mirabelle	5,50
Lantenhammer 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 La Hechicera	7,50
Rum Matusalem Grand Reserva	7,50
Rum Zacapa Solera Reserva	8,50

Bitteres und Kräuter 2 cl

Amaro del Cappo -20C	3,00
Jägermeister	3,00
Ramazotti	3,00
Fernet Branca	3,00
Amaro Montenegro	3,00
Averna	3,00
Unicum	3,00

Prosecco / Champagner

ROKKO Prosecco	4
Scavi & Ray 0,75 l Valdobbiadene Prosecco, Superiore D.O.C.G.	32
Moët Chandon Ice Imperial 0,75 l	125
Moët Chandon Ice Imperial 1,5 l	245
Ruinart Rosé 0,75 l	145

offene Weine

___ weiss	0,11	0,21
Grüner Veltliner	3,00	5,50
Chardonnay Battigia, Paololeo schöne Frucht, Frische und Harmonie	4,00	7,50
Lugana DOC La Musina ,Sartori leicht, frisch, fruchtig	4,00	7,50
Rioja El Meson Blanco DOC leicht, erfrischend, fruchtig	4,00	7,50
Custoza aus Gardasee von Parol Vini trocken, leicht, fruchtig	4,00	7,50
___ rosé		
Rokko Rosé bringt die Sonne ins Glas	4,00	7,50
___ rot	0,11	0,21
Merlot DOC weich, mild, fruchtig	4,00	7,50
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

Bianco di Custoza aus Gardasee, Parol Vini trocken, leicht, fruchtig	26
Rioja El Meson Blanco DOC sehr leichter und erfrischender Wein	26
Chardonnay Battigia, Paololeo schöne Frucht, Frische und Harmonie	28
Lugana DOC La Musina, Sartori leichter, frischer, fruchtiger Wein	29
Bulgarini Lugana DOC trocken, fein Mineralik, gut strukturiert	33
Rokko Rosé 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 die Manduria Passo del Cardinale kräftig, vollmundig und komplex mit intensiven Aromen	29
Cutura del Marchese DOC Calabria, Francesco Malena angenehmer Duft , ätherisch, weich und wuchtig	39
Orfeo Negroamaro IGT vielschichtige Aromen nach reifen Pflaumen und saftigen Kirschen mit fein- floralen Anklängen	32
Giunonico Primitivo Manduria Reserva Sauerkirsche, Brombeere , in bester Gesellschaft von rotem Fleisch	49
Demarie BAROLO D.O.C.G. Piemont Reife,teils eingemacht wirkende Frucht, nussige Aromen,etwas Vanille	59
Brunello di Montalcino DOCG 2014 Bramante Cosimi ätherisch, volles Bouquet mit angenehmen Vanilleton und Kaffee Röstaromatik. voller, weicher, samtiger und intensiver Geschmack	59