

**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

---

<b>Carpaccio vom Nebraskarind</b> mit Rucola, Parmesan und Knoblauchbaguette		<b>14,50</b>
<b>Kokosmilchsuppe nach thailändischer Art</b> mit Hähnchenfleisch oder Vegan	<b>klein</b>	<b>7,00</b>
	<b>groß</b>	<b>9,00</b>
<b>Mediterrane Fischsuppe</b> mit Garnelen, Muscheln und Fisch in Safranbrühe	<b>klein</b>	<b>9,50</b>
	<b>groß</b>	<b>15,50</b>
<b>„Sticky Fingers“</b> Knusprige Hähnchenbruststreifen mit Chillisauce, Peanutsauce und Kartoffelwedges		<b>12,50</b>
<b>Coppa Texmex Platte für eine Person</b> Eine Mischung unserer Klassiker „Sticky Fingers“, „Crunchie Shrimps“, „Potatoes in a Basket“ und „Hot Buffalo Chicken Wings“ mit verschiedenen Dips.		<b>19,50</b>
<b>Coppa Texmex Platte für zwei Personen</b> Eine Mischung unserer Klassiker „Sticky Fingers“, „Crunchie Shrimps“, „Potatoes in a Basket“, „Hot Buffalo Chicken Wings“ und einer vegetarischen Quesadilla. Dazu verschiedene Dips.		<b>29,50</b>
<b>Nachos „Coppa Brazil“</b> mit Monterrey Jack Cheese überbacken Jalapenopeppers, Tomaten-Salsa, Guacamole und Sauerrahm		<b>10,50</b>

---

**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](mailto:coppa-brazil@t-online.de)**

**Facebook: [www.facebook.com/CoppaBrazil](https://www.facebook.com/CoppaBrazil)**

**Internet: [www.coppa-brazil.de](http://www.coppa-brazil.de)**

## **Salate & Bowls**

---

<b>Gartensalat klein</b>	<b>7,50</b>
<b>groß</b>	<b>9,50</b>
<b>bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten und Mais, Olivenöl und Balsamico-Dressing</b>	
<b>Caesars Salat</b>	
<b>Romana Salat mit Sardellendressing, Ei, Knoblauchcroutons und Parmesan Käse nach Originalrezept von Caesars Restaurant Tijuana Mexico</b>	
<b>klein</b>	<b>7,50</b>
<b>groß</b>	<b>10,50</b>
<b>mit Hähnchenbruststreifen</b>	<b>15,50</b>
<b>mit Garnelen und Lachs</b>	<b>18,50</b>
<b>mit Nebraskasteakstreifen</b>	<b>20,50</b>
<b>Salat Coppa Brazil</b>	<b>20,50</b>
<b>große Tostada mit buntem Blattsalat mit saftigem Hüftsteak (200g), Cajunsauce, Olivenöl und Balsamico-Dressing</b>	
<b>Salat Cabo San Lucas</b>	<b>16,50</b>
<b>große Tostada mit buntem Blattsalat, Mais, mit Chillisauce marinierte Hähnchenbrust, Olivenöl und Balsamico-Dressing</b>	
<b>Gambas &amp; Ensaladas</b>	<b>18,50</b>
<b>Knoblauchgarnelen gegrillt, auf Rucolasalat, Tomaten, Knoblauchcroutons, Parmesan und Balsamico-Olivenöl-Dressing</b>	
<b>Coppa Bowl</b>	<b>16,50</b>
<b>in der Basis vegan: Auberginen, Hummus, Salatbouquet mit Bulgur Gemüse und gerösteten Walnüssen</b>	
<b>... mit homemade Pulled Pork</b>	<b>19,50</b>

## **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) 16,50**  
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) 18,50**  
Im Vollkornbrötchen mit Bacon, Röstzwiebeln und BBQ Sauce

**100% homemade Pulled Pork Burger 17,50**  
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**

---

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

## **Nachspeisen**

---

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

## **Heisse Getränke**

---

<b>Espresso</b>	<b>2,80</b>
<b>Espresso macchiato</b>	<b>3,20</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>3,80</b>
<b>Tasse Kaffee</b>	<b>3,20</b>
<b>Haferl Kaffee</b>	<b>3,80</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,80</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>4,20</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,80</b>
<b>Heiße Schokolade</b>	<b>3,20</b>
<b>Tee</b> verschiedene Sorten	<b>3,50</b>

## **Aperitifs**

---

<b>TIKI SPRITZ</b>	<b>7,50</b>
<b>AMORE SPRITZ</b>	<b>7,50</b>
<b>LIMONCINO SPRITZ</b>	<b>7,50</b>
<b>COSMO SPRITZ</b>	<b>7,50</b>
<b>LILLET WILDBERRY</b>	<b>7,50</b>
<b>ROSÉ SPRITZ</b>	<b>7,50</b>

## **Edelbrände 2 cl**

---

<b>Williams</b>	<b>4,50</b>
<b>Lantenhammer Williams</b>	<b>5,50</b>
<b>Lantenhammer Mirabelle</b>	<b>5,50</b>
<b>Lantenhammer Himbeere</b>	<b>5,50</b>
<b>Grappa Nonino</b>	<b>3,00</b>
<b>Grappa Le Dic'otto Lune di Marzadro</b>	<b>5,00</b>
<b>Cognac Hine V.S.O.P. fine Champagne</b>	<b>6,00</b>
<b>Cognac Hennessy V.S.O.P.</b>	<b>6,00</b>
<b>Cognac Rémy Martin V.S.O.P.</b>	<b>5,50</b>
<b>Rum La Hechicera</b>	<b>7,50</b>
<b>Rum Matusalem Grand Reserva</b>	<b>7,50</b>
<b>Rum Zacapa Solera Reserva</b>	<b>8,50</b>

## **Bitteres und Kräuter 2 cl**

---

<b>Amaro del Cappelletti -20C</b>	<b>3,00</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>3,00</b>
<b>Ramazzotti</b>	<b>3,00</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>3,00</b>
<b>Amaro Montenegro</b>	<b>3,00</b>
<b>Averna</b>	<b>3,00</b>
<b>Unicum</b>	<b>3,00</b>

## **Prosecco / Champagner**

---

<b>ROKKO Prosecco</b>	<b>4</b>
<b>Scavi &amp; Ray 0,75 l</b> Valdobbiadene Prosecco, Superiore D.O.C.G.	<b>32</b>
<b>Moet Chandon Ice Imperial 0,75 l</b>	<b>125</b>
<b>Moet Chandon Ice Imperial 1,5 l</b>	<b>245</b>
<b>Ruinart Rosé 0,75 l</b>	<b>145</b>

## **offene Weine**

---

<b>weiss</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>
<b>Grüner Veltliner</b>	<b>3,20</b>	<b>5,80</b>
<b>Chardonnay Battigia, Paololeo</b> schöne Frucht, Frische und Harmonie	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>
<b>Lugana DOC La Musina, Sartori</b> leicht, frisch, fruchtig	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>
<b>Rioja El Meson Blanco DOC</b> leicht, erfrischend, fruchtig	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>
<b>Custoza aus Gardasee von Parol Vini</b> trocken, leicht, fruchtig	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>
<b>rosé</b>		
<b>Rokko Rosé</b> bringt die Sonne ins Glas	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>
<b>rot</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>
<b>Merlot DOC</b> weich, mild, fruchtig	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>
<b>Primitivo di Manduria</b> kräftig, vollmundig, mit intensiven Aromen	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>
<b>Rioja rot El Meson DOC</b> Duft nach Brombeeren und Waldfrüchte	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>

## **Flaschenweine weiss 0,75 l**

---

<b>Bianco di Custoza aus Gardasee, Parol Vini</b> trocken, leicht, fruchtig	<b>26</b>
<b>Rioja El Meson Blanco DOC</b> sehr leichter und erfrischender Wein	<b>26</b>
<b>Chardonnay Battigia, Paololeo</b> schöne Frucht, Frische und Harmonie	<b>28</b>
<b>Lugana DOC La Musina, Sartori</b> leichter, frischer, fruchtiger Wein	<b>29</b>
<b>Bulgarini Lugana DOC</b> trocken, fein Mineralik, gut strukturiert	<b>33</b>
<b>Rokko Rosé</b> bringt die Sonne ins Glas	<b>27</b>

# **Flaschenweine rot 0,75 l**

---

<b>Rioja rot El Meson DOC</b> trocken mit viel Frucht, feines weiches Tanningerüst	<b>27</b>
<b>Primitivo die Manduria Passo del Cardinale</b> kräftig, vollmundig und komplex mit intensiven Aromen	<b>29</b>
<b>Cutura del Marchese DOC</b> Calabria, Francesco Malena angenehmer Duft , ätherisch, weich und wuchtig	<b>39</b>
<b>Orfeo Negroamaro IGT</b> vielschichtige Aromen nach reifen Pflaumen und saftigen Kirschen mit fein-floralen Anklängen	<b>32</b>
<b>Giunonico Primitivo Manduria Reserva</b> Sauerkirsche, Brombeere , in bester Gesellschaft von rotem Fleisch	<b>49</b>
<b>Demarie BAROLO D.O.C.G. Piemont</b> Reife,teils eingemacht wirkende Frucht, nussige Aromen,etwas Vanille	<b>59</b>
<b>Brunello di Montalcino DOCG 2014</b> Bramante Cosimi ätherisch, volles Bouquet mit angenehmen Vanilleton und Kaffee Röstaromatik. voller, weicher, samtiger und intensiver Geschmack	<b>59</b>

*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*