

*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>15,50</b>
<b>Kokosmilchsuppe nach thailändischer Art</b> mit Hähnchenfleisch oder Vegan	<b>klein 7,00</b> <b>groß 9,00</b>
<b>Mediterrane Fischsuppe</b> mit Garnelen, Muscheln und Fisch in Safranbrühe	<b>15,50</b>
<b>„Sticky Fingers“</b> Knusprige Hähnchenbruststreifen mit Chillisauce, Sauerrahm, Peanutsauce und Kartoffelwedges	<b>13,50</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>11,50</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, 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>16,50</b>
<b>mit Garnelen und Lachs</b>	<b>19,50</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, Balsamico-Dressing</b>	
<b>Salat Cabo San Lucas</b>	<b>16,50</b>
<b>große Tostada mit buntem Blattsalat, mit gegrillter Hähnchenbrust (200g), Cajunsauce, Balsamico-Dressing</b>	
<b>Gambas &amp; Ensaladas</b>	<b>18,50</b>
<b>Knoblauchgarnelen gegrillt, auf Rucolasalat, Tomaten, Knoblauchcroutons, Parmesan und Balsamico-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 15,50**

**... Cheddar, Frühlingszwiebeln und Tomatenwürfeln, Pulled Pork 18,50**

**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) 14,50**

**Cheeseburger (200g Fleisch) 15,50**  
mit Bergkäse

**Vegetarischer Burger 14,50**  
mit Tomaten-Mozzarella-Pflanzerl und  
Walnuß-Basilikum-Mayo

**Bacon - Cheeseburger (200g Fleisch) 16,50**  
mit gebratenem Speck und Bergkäse

**Jalapenos - Cheeseburger (scharf) 16,50**  
mit Bergkäse (200 g Fleisch)

**“Caesar Burger“ (180g gegr. Hähnchenbrust) 17,50**  
mit Knusperspeck, Parmesan, Romanasalat, Tomaten  
und hausgemachtem Caesar-Dressing

**Gourmet Burger (200g Fleisch) 17,50**  
Im Vollkornbrötchen mit Trüffelkäse und eingelegten roten Zwiebeln

**Angus Beef Burger (200g Angusrindfleisch) 19,50**  
Im Vollkornbrötchen mit Bacon, Röstzwiebeln und BBQ Sauce

**100% homemade Pulled Pork Burger (200g Fleisch) 18,50**  
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>36,50</b>
<b>Hüftsteak</b>	<b>200 g.</b>	<b>24,50</b>
	<b>300 g.</b>	<b>29,50</b>
<b>Pfeffersteak</b>	<b>200 g.</b>	<b>25,50</b>
mit grünen Pfefferkörnern und Cognac Sauce	<b>300 g.</b>	<b>30,50</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>39,50</b>
<b>Filetsteak – Lendensteak - Hüftsteak</b>		
<b>Surf &amp; Turf</b>		<b>30,50</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>24,50</b>
auf Folienkartoffel mit Sauerrahm, Gemüse, Avocado Dip und Tomaten-Salsa		

## **Nachspeisen**

---

<b>Crème Brulée</b>	<b>7,50</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>19,50</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>7,80</b>
<b>AMORE SPRITZ</b>	<b>7,80</b>
<b>LIMONCINO SPRITZ</b>	<b>7,80</b>
<b>COSMO SPRITZ</b>	<b>7,80</b>
<b>LILLET WILDBERRY</b>	<b>7,80</b>
<b>ROSÉ SPRITZ</b>	<b>7,80</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 Cappelletto -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>0,1</b>	<b>4,5</b>
<b>Scavi &amp; Ray 0,75 l</b> Valdobbiadene Prosecco, Superiore D.O.C.G.		<b>34</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

___ weiss	<b>0,11</b>	<b>0,21</b>
<b>Grüner Veltliner , Gerhard Burger</b>	<b>3,80</b>	<b>7,20</b>
<b>Chardonnay Battigia, Paololeo</b> schöne Frucht, Frische und Harmonie	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>
<b>Lugana Limne</b> leicht, frisch, fruchtig	<b>4,60</b>	<b>8,80</b>
<b>ROKKO Riesling</b> Zitrus Aromen, Eleganz, trocken	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>
<b>Grohsartig</b> trocken, fruchtig, erfrischend	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>
___ rosé		
<b>Rokko Rosé</b> bringt die Sonne ins Glas	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>
___ rot	<b>0,11</b>	<b>0,21</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>ROKKO Toscana Rosso Sangiuvese</b> saftig, vollmundig, fruchtig	<b>4,20</b>	<b>7,80</b>

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

---

<b>ROKKO Riesling</b> Zitrus Aromen, Eleganz, trocken	<b>28</b>
<b>Grohsartig</b> trocken, fruchtig, erfrischend	<b>28</b>
<b>Chardonnay Battigia, Paololeo</b> schöne Frucht, Frische und Harmonie	<b>28</b>
<b>Lugana Limne DOC</b> leichter, frischer, fruchtiger Wein	<b>31</b>
<b>Grüner Veltliner am Rosenhügel</b> trocken, kühle Würze, fruchtig	<b>36</b>
<b>Lugana Santa Cristina</b> Exotische Früchte, Wiesenblumen, trocken	<b>36</b>
<b>Rokko Rosé</b> bringt die Sonne ins Glas	<b>28</b>

# **Flaschenweine rot 0,75 l**

---

<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>ROKKO Toscana Rosso Sangiovese</b> fruchtig, vollmundig, saftig	<b>32</b>
<b>Giunonico Primitivo Manduria Reserva</b> Sauerkirsche, Brombeere , in bester Gesellschaft von rotem Fleisch	<b>52</b>
<b>Demarie BAROLO D.O.C.G. Piemont</b> Reife,teils eingemacht wirkende Frucht, nussige Aromen,etwas Vanille	<b>62</b>
<b>Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Marchesi Antinori</b> Bramante Cosimi ätherisch, volles Bouquet mit angenehmen Vanilleton und Kaffee Röstaromatik. voller, weicher, samtiger und intensiver Geschmack	<b>66</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*

*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.*

*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 der langjährigen Berufserfahrung unserer Köche, erhalten Sie im Coppa Brazil eine fachmännische und perfekte Zubereitung Ihrer Steaks.*

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