

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	15,50
Kokosmilchsuppe nach thailändischer Art mit Hähnchenfleisch oder Vegan	klein 7,00 groß 9,00
Mediterrane Fischsuppe mit Garnelen, Muscheln und Fisch in Safranbrühe	15,50
„Sticky Fingers“ Knusprige Hähnchenbruststreifen mit Chillisauce, Sauerrahm, Peanutsauce und Kartoffelwedges	13,50
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.	19,50
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.	29,50
Nachos „Coppa Brazil“ mit Monterrey Jack Cheese überbacken Jalapenopeppers, Tomaten-Salsa, Guacamole und Sauerrahm	11,50

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	7,50
groß	9,50
bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten und Mais, 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	16,50
mit Garnelen und Lachs	19,50
mit Nebraskasteakstreifen	20,50
Salat Coppa Brazil	20,50
große Tostada mit buntem Blattsalat mit saftigem Hüftsteak (200g), Cajunsauce, Balsamico-Dressing	
Salat Cabo San Lucas	16,50
große Tostada mit buntem Blattsalat, mit gegrillter Hähnchenbrust (200g), Cajunsauce, Balsamico-Dressing	
Gambas & Ensaladas	18,50
Knoblauchgarnelen gegrillt, auf Rucolasalat, Tomaten, Knoblauchcroutons, Parmesan und Balsamico-Dressing	
Coppa Bowl	16,50
in der Basis vegan: Auberginen, Hummus, Salatbouquet mit Bulgur Gemüse und gerösteten Walnüssen	
... mit homemade Pulled Pork	19,50

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

Striploinsteak (Lende)	300 g.	36,50
Hüftsteak	200 g.	24,50
	300 g.	29,50
Pfeffersteak	200 g.	25,50
mit grünen Pfefferkörnern und Cognac Sauce	300 g.	30,50
Ribeyesteak	300 g.	38,50
Filetsteak (Centercut)	200 g.	36,50
	300 g.	43,50
Das Beste vom Nebraska Rind	300 g.	39,50
Filetsteak – Lendensteak - Hüftsteak		
Surf & Turf		30,50
200 g. Hüftsteak mit gebackenen Garnelen		
Surf & Turf		44,50
200 g. Filetsteak mit Jumbogarnelen		
in Knoblauchbutter gegrillt		
Würzige Streifen vom Hüftsteak (200 g.)		24,50
auf Folienkartoffel mit Sauerrahm, Gemüse, Avocado Dip und Tomaten-Salsa		

Nachspeisen

Crème Brulée	7,50
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	19,50

Heisse Getränke

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

Aperitifs

TIKI SPRITZ	7,80
AMORE SPRITZ	7,80
LIMONCINO SPRITZ	7,80
COSMO SPRITZ	7,80
LILLET WILDBERRY	7,80
ROSÉ SPRITZ	7,80

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 Cappelletti -20C	3,00
Jägermeister	3,00
Ramazzotti	3,00
Fernet Branca	3,00
Amaro Montenegro	3,00
Averna	3,00
Unicum	3,00

Prosecco / Champagner

ROKKO Prosecco	0,1	4,5
Scavi & Ray 0,75 l Valdobbiadene Prosecco, Superiore D.O.C.G.		34
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 , Gerhard Burger	3,80	7,20
Chardonnay Battigia, Paololeo schöne Frucht, Frische und Harmonie	4,20	7,80
Lugana Limne leicht, frisch, fruchtig	4,60	8,80
ROKKO Riesling Zitrus Aromen, Eleganz, trocken	4,20	7,80
Grohsartig trocken, fruchtig, erfrischend	4,20	7,80
rosé		
Rokko Rosé bringt die Sonne ins Glas	4,20	7,80
rot	0,1l	0,2l
Merlot DOC weich, mild, fruchtig	4,20	7,80
Primitivo di Manduria kräftig, vollmundig, mit intensiven Aromen	4,20	7,80
ROKKO Toscana Rosso Sangiuvese saftig, vollmundig, fruchtig	4,20	7,80

Flaschenweine weiss 0,75 l

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

Flaschenweine rot 0,75 l

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

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.