

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 **15,50**
mit Rucola, Parmesan und Knoblauchbaguette

Mediterrane Fischsuppe **15,50**
mit Garnelen, Muscheln und Fisch in Safranbrühe

„Sticky Fingers“ **13,50**
Knusprige Hähnchenbruststreifen
mit Chillisauce, Sauerrahm, Peanutsauce und Kartoffelwedges

Coppa Texmex Platte für eine Person **19,50**
Eine Mischung unserer Klassiker „Sticky Fingers“,
„Crunchie Shrimps“, „Potatoes in a Basket“ und
„Hot Buffalo Chicken Wings“ mit verschiedenen Dips.

Nachos „Coppa Brazil“ **11,50**
mit Monterrey Jack Cheese überbacken
Jalapenopeppers, Tomaten-Salsa, Guacamole
und Sauerrahm

Beilage zum Hauptgericht:

Pommes **4,50**

Wedges **4,50**

Süßkartoffelpommes **5,50**

gegrilltes Gemüse **4,50**

Folienkartoffel **4,50**

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 10,50

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 8,50

groß 10,50

mit Hähnchenbruststreifen 18,50

mit Garnelen und Lachs 22,50

mit Nebraskasteakstreifen 22,50

Salat Coppa Brazil 23,50

große Tostada mit buntem Blattsalat
mit saftigem Hüftsteak (200g), Cajunsauce,
Balsamico-Dressing

Lachsfilet Steak 22,50

mit buntem Blattsalat, Folienkartoffel und Sauerrahm

Gambas & Ensaladas 19,50

Knoblauchgarnelen gegrillt, auf Rucolasalat, Tomaten,
Knoblauchcroutons, Parmesan und Balsamico-Dressing

Coppa Bowl 17,50

in der Basis vegan: Auberginen, Hummus, Salatbouquet
mit Bulgur Gemüse und gerösteten Walnüssen

... mit Hähnchenbrustfilet 20,50

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) 15,50

Cheeseburger (200g Fleisch) 16,50
mit Bergkäse

Vegetarischer Burger 16,50
mit Tomaten-Mozzarella-Pflanzerl und
Walnuß-Basilikum-Mayo

Bacon - Cheeseburger (200g Fleisch) 17,50
mit gebratenem Speck und Bergkäse

Jalapenos - Cheeseburger (scharf) 17,50
mit Bergkäse (200 g Fleisch)

“Caesar Burger“ (180g gegr. Hähnchenbrust) 18,50
mit Knusperspeck, Parmesan, Romanasalat, Tomaten
und hausgemachtem Caesar-Dressing

Gourmet Burger (200g Fleisch) 18,50
Im Vollkornbrötchen mit Trüffelkäse und eingelegten roten Zwiebeln

zusätzliche Dips

Cajun, Walnuss-Basilikum-Mayo, Ketchup, Mayo, je 2,00
Cocktailsauce, Guacamole, Sauerrahm, Salsa,
BBQ Sauce, Chili, Erdnuss

Vom Grill

Unsere Steaks werden mit Cajunsauce, Pfeffersauce, Kräuterbutter, knackigem Wokgemüse serviert, dazu Pommes frites oder Wedges oder Folienkartoffel

Beste Fleischqualität aus Nebraska USA

Flanksteak	250 g.	36,50
Hüftsteak	200 g.	25,50
	300 g.	30,50
Pfeffersteak	200 g.	26,50
mit grünen Pfefferkörnern und Cognac Sauce	300 g.	31,50
Ribeyesteak	300 g.	42,50
Filetsteak (Centercut)	200 g.	36,50
	300 g.	43,50
Das Beste vom Nebraska Rind	300 g.	39,50
Filetsteak – Flanksteak - Hüftsteak		
Surf & Turf		31,50
200 g. Hüftsteak mit gebackenen Garnelen		
Surf & Turf		44,50
200 g. Filetsteak mit Jumbogarnelen		
in Knoblauchbutter gegrillt		
Würzige Streifen vom Hüftsteak (200 g.)		25,50
auf Folienkartoffel mit Sauerrahm, Gemüse, Avocado Dip und Tomaten-Salsa		

Nachspeisen

Crème Brulée	7,50
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
COSMO SPRITZ	7,80
LILLET WILDBERRY	7,80
FLORALE SPRITZ (alkoholfrei)	6,80
COSMOTINI 0,0% (alkoholfrei)	6,80

Edelbrände 2 cl

Williams	4,50
Lantenhammer Williams	5,50
Lantenhammer Mirabelle	5,50
Lantenhammer Himbeere	5,50
Grappa Nonino	4,00
Cognac Hennessy V.S.O.P.	6,00
Rum La Hechicera	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		165

offene Weine

weiss	0,1l	0,2l
Grüner Veltliner , Gerhard Burger	3,80	7,20
Chardonnay Bundschuh 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
ROKKO Pinot Grigio klar, leicht und voller Charakter	4,20	7,80
ROKKO BAVARIA HEIMATCUVÈE weiss knackige Frische, feine Würze und harmonischer Trinkfluss	4,20	7,80
rosé		
Rokko Rosé bringt die Sonne ins Glas	4,20	7,80
rot	0,1l	0,2l
ROKKO BAVARIA HEIMATCUVÈE rot gemütlich, kräftig und voller wärme	4,20	7,80
Primitivo di Manduria kräftig, vollmundig, mit intensiven Aromen	4,20	7,80
ROKKO Toscana Rosso Sangiuvесе saftig, vollmundig, fruchtig	4,20	7,80

Flaschenweine weiss 0,75 l

ROKKO Riesling Zitrus Aromen, Eleganz, trocken	28
Chardonnay Bundschuh 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 Pinot Grigio klar, leicht und voller Charakter	28
ROKKO BAVARIA HEIMATCUVÉE weiss knackige Frische, feine Würze und harmonischer Trinkfluss	28
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
ROKKO BAVARIA HEIMATCUVÈE rot gemütlich, kräftig und voller wärme	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