



BRASSERIE COPPER

GOUDA

BRASSERIE | WIJNBAR

MENUKAART

Allergenen? Scan de QR Code

Deutsche Speisekarte 

English Menu 

Menú en Español 



GEBAK

10.00 - 22.00

COPPER CHEESECAKE	4.5
LEMON MERINGUE	4.5
APPELTAART	4.5
SLAGROOM	+0.5

Koffie of Thee met Gebak € 5.5
Speciale koffies/ thee mogelijk, wij berekenen het verschil in meerprijs

ONTBIJT

10.00 - 14.00

AMERICAN PANCAKES	10
<i>Bosfruit, bosvruchten coulis, mascarpone, ahorn siroop</i>	
AVOCADO SMASH	10.5
<i>Focaccia, twee gepocheerde eieren, bacon, cherry tomaat, chilli flakes</i>	
UITSMIJTER	7
<i>Naturel, twee boterhammen, drie spiegeleieren</i>	

Extra opties:

Tomaat, champignons +0.5

Kaas, beenham, spek +1

FRENCH TOAST	8.5
<i>Bosfruit, bosvruchten coulis, mascarpone, ahorn siroop</i>	
CROQUE MADAME	9
<i>Goudse kaas, beenham, béchamel, spiegelei</i>	
EGGS BENEDICT	10
<i>Brioche bun, beenham, twee gepocheerde eieren, Hollandaise</i>	
EGGS NORWEGIAN	12.5
<i>Brioche bun, gerookte zalm, twee gepocheerde eieren, Hollandaise</i>	

SAP / SMOOTHIE

10.00 - 16.00

TROPICAL DREAM	5
<i>Ananas, mango, kokos</i>	
RED SUNSET	5
<i>Aardbei, banaan</i>	
VERSE JUS D'ORANGE	4.5

BRUNCH COCKTAIL

10.00 - 16.00

MIMOSA	7.5
<i>Cava, sinaasappel, Cointreau</i>	
GIN BASIL SMASH	9
<i>Rutte Celery Gin, vlierbloesem, limoen, whites</i>	
MEDITERRANEAN	10
<i>Gin Mare, sinaasappel, basilicum, tónica</i>	

Wij gebruiken uitsluitend verse producten. Sommige producten zijn seizoensgebonden en kunnen daardoor niet beschikbaar zijn
Allergenen? Scan de QR code op het voorblad

LUNCH

11.00 - 16.00

Broodkeuze: wit of bruin (Vegan)

Glutenvrij brood +0.75

KOUD

CARPACCIO	12
<i>Parmezaan, truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten</i>	
BURRATA	11
<i>Focaccia, gegrilde courgette, tomaat, piquillo, aubergine, groene olie</i>	
12 UURTJE VIS	13
<i>Twee boterhammen, gerookte zalm, tonijnsalade, kreeftenbisque (warm)</i>	
CLUB KIP	12
<i>Bacon, little gem, tomaat, komkommer, chips</i>	
TONIJNSALADE	10
<i>Focaccia, little gem, cherry tomaat, rode ui</i>	
VITELLO	13
<i>Ciabatta, tonijnmayo, rucola, cherry tomaat</i>	
TUNA TACO	13
<i>Avocado, wasabi mayo, sesam, limoen</i>	
BEEF TATAKI (geen brood)	12
<i>Truffel ponzu, lente-ui, wonton, sesam</i>	

WARM

STEAK SANDWICH	14
<i>Focaccia, Parmezaan, piquillo, truffelmayonaise</i>	
12 UURTJE	12
<i>Twee boterhammen, carpaccio, kroket, tom kha kai</i>	
BAO BUN (2 st.)	11
<i>Pulled chicken, komkommer, wortel, lente ui, creamy spicy saus</i>	
KROKETTEN (Optie vegan +1)	9
<i>Twee boterhammen, twee draadjesvlees kroketten, mosterd</i>	
GAMBA'S	13
<i>Gepeld. Uit de Josper met knoflook, tomaat en toast</i>	
KIPSATÉ 200gr	16
<i>Friet, pindasaus, cassave, zoetzuur van komkommer</i>	
COPPER BURGER 200gr	18
<i>Friet, bacon, kaas, tomaat, gekarameliseerde ui, little gem</i>	
SLIPTONG (2 st.)	17
<i>Gebakken in roomboter, friet</i>	

SOEP

12.00 - 22.00

Geserveerd met ciabatta

KREEFTENBISQUE	9.5
<i>Romige kreeftenbisque met gamba's</i>	
TOM KHA KAI (Optie vega)	8
<i>Thaise kippensoep met kokosmelk en taugé</i>	

SALADE

12.00 - 22.00

VERSE TONIJN	18
<i>Zwarte rijst, avocado, rucola, sesam, piquillo</i>	
BABA GANOUSH	16
<i>Flatbread, aubergine, granaatappel, feta, basilicum</i>	
CAESAR SALAD	16
<i>Gepaneerde kip, Parmezaan, ei, crouton, creamy vinaigrette</i>	

LUNCH EXTRA'S

PAN CON TOMATE	6.5	FRIETJE MAYONAISE	3.8
<i>Tomaat en knoflook (4 st.)</i>			
<i>Optie Spaanse ham 40gr</i>	+5	FLAMMKUCHEN	9
TRUFFELFRIETJE	4.8	<i>Spekjes, crème fraîche, rode ui</i>	
<i>Parmezaan, truffelmayonaise</i>		<i>Truffel, artisjok, courgette, Parmezaan</i>	10
		<i>Verse tonijn, wasabi mayonaise, sesam, lente-ui</i>	11

*Wij gebruiken uitsluitend verse producten. Sommige producten zijn seizoensgebonden en kunnen daardoor niet beschikbaar zijn
Allergenen? Scan de QR code op het voorblad*

HIGH WINE

12.00 - 16.00

Glas Cava

Glas wijn naar keuze (wit, rood, rosé)

GROTE GROENE OLIJVEN

TUNA TACO
CARPACCIO BONBON
PAN CON TOMATE
TEMPURA GAMBA
STEAK TARTAAR
DRIE KAZEN
SOEP VAN DE CHEF
GYOZA GAMBA
SPAANSE HAM

High Wine is vanaf 2 personen

€ 32 per persoon

Alleen op reservering

APPETIZER

12.00-22.00

SEIZOENSOESTER (v.a. 3 st.)	dagprijs
Oosterse vinaigrette, citroen	
GYOZA (4 st.)	12
Gamba, creamy spicy mayo, lente-ui, kreeftensaus	
CIABATTA	6
Rouille & truffel boter	
PAN CON TOMATE	6.5
Toast met tomaat en knoflook (4 st.)	
Supplement: Spaanse ham 40gr	+5
SPAANSE HAM 80gr	11
JAPANS VISPLANKJE	14
Ebi tempura, tuna tataki, zalm taco	
FLAMMKUCHEN	
Spekjes, crème fraîche, rode ui	9
Truffel, artisjok, courgette, Parmezaan	10
Verse tonijn, wasabi mayonaise, sesam, lente-ui	11
GROTE GROENE OLIJVEN	5

Copper Menu

Zondag t/m donderdag

drie gangen keuze uit de gehele kaart € 35

Meerprijs vermeld bij het gerecht

M.u.v. Côte de boeuf

VOORGERECHT

17.00-22.00

VLEES

STEAK TARTAAR	13
Klassiek, toast, truffelmayonaise	
BAO BUN (2 st.)	11
Pulled chicken, komkommer, wortel, lente ui, creamy spicy saus	
CARPACCIO	11
Parmezaan, truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten	
BEEF TATAKI	12
Truffel ponzu, lente-ui, wonton, sesam	
VITELLO TONNATO	13
Tonijnmayonaise, appèlkappertjes, toast	

SOEP

TOM KHA KAI (Optie vega)	8
Thaise kippensoep met kokosmelk, taugé en ciabatta	
KREEFTENBISQUE	9.5
Romige kreeftenbisque met gamba's en ciabatta	

VIS

CEVICHE	12
Zeebaars, maïs crème, leche de tigre, avocado	
TUNA TACO	13
Avocado, sesam, creamy spicy mayo	
GAMBA'S	13
Uit de Josper in knoflook olie, tomaat en ciabatta	

VEGA

BURRATA	12
Tomaten mix, groene olie, toast	
Optie: Spaanse ham 20 gr	+2.5
GROENE ASPERGE	14
Gepocheerd ei, Parmezaan, pistache, limoen schuim	
BLOEMKOOL	13
Josper, Pierre Robert, groene olie, bieslook crouton	

Wij gebruiken uitsluitend verse producten. Sommige producten zijn seizoensgebonden en kunnen daardoor niet beschikbaar zijn
Allergenen? Scan de QR code op het voorblad

HOOFDGERECHT

17.00 - 22.00

*Wij bereiden onze hoofdgerechten op de Jospier,
een Spaanse houtskoolgrill*

VLEES

Saus naar keuze
BÉARNAISE, PEPER, TRUFFELJUS

TOURNEDOS 200gr +4	28
<i>Bimi, saus naar keuze</i>	
COPPER HOUSE STEAK 200gr +1	25
<i>Risotto verde, groene asperge, béarnaise</i>	
CÔTE DE BOEUF 600gr (2p)	75
<i>Mini Caesar, friet, 3 sauzen</i>	
COPPER BURGER 200gr	18
<i>Friet, bacon, kaas, tomaat, gekarameliseerde ui, little gem</i>	
KIPSATÉ 200gr	16
<i>Friet, pindasaus, cassave, zoetzuur van komkommer</i>	

VIS

ZEEBAARS	23
<i>Risotto verde, groene asperge, doperwt, limoen schuim</i>	
PASTA GAMBA	23
<i>Spaanse ham, gamba, tomaat, knoflook</i>	
COQUILLE +2	25
<i>Risotto verde, Parmezaan, doperwt, groene asperge</i>	
SLIPTONG (3 st.)	23
<i>Gebakken in roomboter, friet</i>	

VEGA

RISOTTO VERDE	19
<i>Parmezaan, limoen, doperwt, groene asperge, basilicum</i>	
BABA GANOUSH SALADE	16
<i>Flatbread, courgette, granaatappel, feta, basilicum</i>	

KIDS

SATE, BITTERBAL, KIPNUGGET, FRIKANDEL 10
Frietjes, mayonaise en appelmoes
Mini stroopwafel Sundae als nagerecht

BIJGERECHT

17.00 - 22.00

KNOFLOOK GAMBA'S UIT DE JOSPER	10	FRIETJE MAYONAISE	3.8
MINI CAESAR	5	TRUFFELFRIETJE	4.8
<i>Parmezaan, creamy vinaigrette, bieslook crouton</i>		<i>Parmezaan, truffelmayonaise</i>	
GROENE ASPERGE	8	ZOETE AARDAPPEL FRIET	4.5
<i>Gegrild, olijfolie, Parmezaan, maldon</i>		<i>Sriracha mayonaise</i>	
	0	<i>Optie: truffelfrietje</i>	+1

LIQUID DESSERT

17.00 - 23.00

AFFOGATO +1	8.5
<i>Vanille-ijs overgoten met espresso & disaronno of baileys</i>	
SGROPPINO +1	8.5
<i>Absolut Vodka, Cava, citroensorbet</i>	
ESPRESSO MARTINI +1	9.5
<i>Best-known classic since the 90's, with a Copper twist</i>	
LIKEURKOFFIE +1	7.5
<i>Likeur naar keuze, ongezoete room</i>	

NAGERECHT

17.00 - 22.00

COPPER CHEESECAKE	8.5
<i>Rood fruit, groene appel ijs, witte chocolade</i>	
STROOPWAFEL SUNDAE	7.5
<i>Stroopwafel roomijs, snippers, karamel, slagroom</i>	
AARDBEIEN ROMANOFF +1	9.5
<i>Aardbei, hangop, meringue</i>	
YUZU CREME BRULEE +1	8.5
<i>Rood fruit</i>	
NEDERLANDS KAASPLANKJE +2	12.5
<i>Vijf geselecteerde kazen door de Chef, toast, appelstroop</i>	

Wij gebruiken uitsluitend verse producten. Sommige producten zijn seizoensgebonden en kunnen daardoor niet beschikbaar zijn
Allergenen? Scan de QR code op het voorblad