
Startklar für
den Winter!

*Wir heben ab mit
Geschmack!*

Im COCKPIT sagt man „Du“



Quality inside.

Das bedeutet für uns...

- aufmerksamer Service
- 7 Tage geöffnet
- 11:00-20:00 Uhr warme Küche
- freundliche Begrüßung & Verabschiedung
- ein Lächeln
- ein sauberer Tisch
- regelmäßig wechselnde Speisekarte
- viele frische Zutaten für Gerichte & Getränke
- liebevolle Dekoration
- Erfüllung von kleinen Wünschen
- „Gruß aus der Küche“
- polierte Gläser & Besteck
- Cola u.a. eisgekühlt in Glasflaschen zum Tisch
- funktionierendes Kartenlesegerät zur Zahlung
- fairer Arbeitgeber mit guten Löhnen
- und einiges mehr...

**Wir wünschen Euch eine tolle Zeit
im Tower-Restaurant-Cockpit!**

Eure Cockpit-Crew

neu



Lebkuchen-Latte

Lebkuchen-Sirup/Milch/
Espresso/Sahnehaube/
Lebkuchen-Crumble

6.50

Feel Good Drinks

Genießt unsere neue Auswahl an kalten Drinks – zum Anstoßen oder einfach zum Seele baumeln lassen.

Crémant de Luxembourg Cuvée Antoinette

Rosé Brut

0,11 5.80

Goldener Herbst

homemade Rosmarinsirup/Durbacher
Riesecco/Birnensaft/Tonic/Birne

0,21 8.90

Red Love Lillet

Lillet Blanc/Durbacher Riesecco/
Wild Berry/Grenadine/Granatapfel-
kerne/Thymian

0,21 8.90

Classic Mule

Absolut Vodka/Ginger Beer/
Limettensaft/Minze

0,31 9.20

Aperol Spritz

Durbacher Riesecco/Aperol/
Mineralwasser/Orange

0,21 8.90

*** alkoholfrei ***

Ananas Spritz

Ananassirup/Mampe Null Null/
Tonic/Ananassaft/Minze

0,21

9.20

*** alkoholfreie Weine ***

2023 Riesling <0,5% vol.

0,21

8.50

Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten & Birnen
Kolonie Null/Deutschland

2024 Muscat 0,0% vol.

0,21

8.50

Aromen von Blüten, Birnen & Bananen
Natureo Torres/Spanien



Für den perfekten Beginn...

Einstimmen & Teilen

Ziegenfrischkäsepralinen **Stück 1.50**

Haselnuss-Krokant/Rote Beete Joghurt
auf Bestellung gerollt/3,6,9 oder 12 Stück

Südtiroler Rohschinken 80g **15.20**

Salzbutter/hausgebackenes Brot

Kleine Käseplatte 150g **13.50**

3 Sorten/Garnituren/hausgebackenes Brot

Flammkuchen mit pflanzlicher „Sour Cream“

„Elsässer“ Bacon/Frühlingszwiebeln **15.00**

„Montreal“ **vegan** Pastinake/Granatapfel-
kerne/Petersilie/Kürbischutney **16.70**

„Kopenhagen“ geräucherter Lachs/
Pumpernickel/Zitronenpfeffer/Spinat **18.00**

„Brüssel“ Rosenkohl/Schafskäse/Walnüsse **16.90**

Starter

Getrübte Topinambursuppe **12.00**

gebratener Apfel/Mandelblättchen

Unsere Empfehlung:

Apfel-Nuss Riegel **9.50**

Ziegenfrischkäsepraline/Kürbischutney

Geräucherter Lachs **16.80**

Heringskaviar/Apfelcreme/Rote Zwiebelringe/
Röstbrot/Pumpernickel

Rinderfilet Tartar 90g **16.50**

Rote Beete Joghurt/Parmesan Flocken/gebackene
Sardellenfilets/Sauerteigbrot/Pumpernickel

Winterblattsalat **vegan** **9.80**

gezupfte Blattsalate/Bulgur/Himbeerdressing

Hauptspeisen

Winter-Specials



Hirschgulasch *regionaler Klassiker* 27.00
Rosenkohl-Pastinakengemüse/
Kartoffelklöße mit Bröseln

Gebratene deutsche Landente *Brust & Keule* 31.00
knusprig & saftig/kräftige Jus/Apfel-Rotkohl/
Kartoffelklöße mit Bröseln/Quittenmus

 **Rotweinempfehlung: Cuvée Rouge „Feuer & Flamme“ (2022)**

Qualitätswein • trocken	0,21	8.20
Winzerin Anette Closheim	0,75l	25.10
Anbaugiet an der Nahe		

Vollmundige Komposition aus Spätburgunder, Dornfelder und Merlot mit tiefroter Farbe & beerigen Aromen.

Orangen-Chicorée **vegan** 23.00
Bulgur/Rosenkohl-Pastinakengemüse/
Schönhagener Quittenmus

Allgäuer Käsespätzle 23.50
handgeschabt/Röstzwiebeln

Unsere Empfehlung:

Gebratene Riesengarnelen 32.50
im Rohschinkenmantel
reduzierter Fisch-Garnelenfond/Heringskaviar/
Blattspinat mit gerösteten Kernen/Gemüsebulgur

 **Weißweinempfehlung: Silvaner (2024)**

Kabinett • feinherb	0,21	9.60
Prädikatswein • Weingut Feth	0,75l	32.20
Anbaugbiet Rheinhessen		

Frisch und geschmeidig, im Geschmack wirkt er weich & saftig, erinnert an Birnen und Mirabellen.

Rindfleisch-Duo 34.00
Rinderfiletmedaillon/Brassata im Wirsingmantel/
Brezelterrine/gebratener Rosenkohl/Pastinaken/
Kürbischutney

Unsere Klassiker

Wählt Euren Liebling aus unseren beliebten COCKPIT-Klassikern.

all time favourites

Bauernfrühstück mit drei Eiern/Bacon/Rote Beete Joghurt/ Spreewälder Gewürzgurken/Blattsalat	16.80
Paniertes Kalbsschnitzel Bratkartoffeln/Preiselbeeren	26.00
Currywurst 150g hausgemachte Currysauce/Steakhouse Fries	14.50

Die legendären COCKPIT-Burger

Zwischen dem feinen Brioche-Brötchen findest Du knusprige Zutaten – eingerahmt von unseren selbstgemachten Saucen!

Cheeseburger, 180g Rindfleisch Rindfleisch/Bacon/Cheddar/Thymianzwiebeln/ Gewürzgurke/Tomate/Salat/ Jalapeño-Mayonnaise/Zwiebelconfit	21.00
Veggieburger gebackener Schafskäse/Orangen-Chicorée/ Spinatblätter/Rote Beete Joghurt/Kürbischutney	17.80

jede weitere Portion Ketchup/Mayo 1.00



Dessert & Eis

Hausgemachter Apfelstrudel 8.90
1 Kugel Vanille-Eis

Unsere Empfehlung:

Süßer Flammkuchen 12.00
Apfel/Zimt-Zucker/Mandeln



Dessertweinempfehlung: Gewürztraminer (2020)

Auslese • Durbacher Ölberg 0,1l 6.50
Anbaugiet Baden/Ortenau 0,5l 19.50

Anklänge von Honigmelone, Muskatnuss, Wildrose sowie reife Feige. Honig, Vanille- und Karamellaromen umkleiden den prächtigen Körper dieses Weines.

Mini Chocolate Brownie 7.80
1 Kugel Vanille-Eis/Haselnuss-Krokant

Weihnachtsmarkt-Trio 8.50
1 Kugel Haselnuss-Eis/Glühwein-Schaum/
Orangenfilets/Zimt-Zucker

Kleine Käseplatte 150g 13.50
3 Sorten/Garnituren/hausgebackenes Brot



Dessertweinempfehlung: Klingelberger Riesling (2020)

Auslese • Durbacher Plauelrain 0,1l 6.50
Anbaugiet Baden/Ortenau 0,5l 19.50

Ein Aromabündel von Grapefruit, Stachelbeeren, Weinbergpfirsichen und Ananas.

1 Kugel Eis 2.60
Vanille/Schoko/Haselnuss

+ **Sahne** 1.50
+ **Eierlikör 2cl** 1.50
+ **Streusel** 0.50
+ **homemade Schokosauce** 1.00

Bei Fragen zu **Allergenen und Zusatzstoffen** wende Dich bitte an uns. Wir helfen gerne weiter und können Dir eine detaillierte Auskunft geben.
