



TOWER RESTAURANT
cockpit

Speisen & Getränke

Frühling 2026

*Auf den Spargel,
fertig, los!*

**Neuheiten, Klassiker &
Lieblinge der Saison!**

 tower_restaurant_cockpit_edaz

Im COCKPIT sagt man „Du“

Nachricht
vom Chef:

What's up?

Ist bei Euch alles in Ordnung?
Bei allem Scheiß erfreuen wir
uns täglich, **dass es uns gut geht.**

Ist manchmal schwer zu erkennen,
aber:

Wir haben **seit 77 Jahren Frieden
in Deutschland**, können täglich
alles kaufen und können uns trotz
der Preise noch etwas gönnen.

Ob Krisen und Kriege, eine rasan-
te Transformation oder die nächste
Preisexplosion - vieles ändert sich
- einiges wird bleiben.

Leben ist Veränderung. Schon immer.
Veränderung hält jung und Verände-
rung bringt neue Chancen.
Wir müssen sie nur ergreifen und
vielleicht lernen sie wieder zu
sehen.

Wir in Deutschland - wir in Europa
haben schon so viel überstanden,
neu begonnen, verbessert, weiter-
entwickelt und weiter gelebt.

Lass uns einfach freundlich sein,
selber die Verantwortung in die Hand
nehmen und praktische, kluge Lösun-
gen finden, immer und in jeder
Situation.

Gönn Dir eine gute Zeit im Cockpit,
wir laden alle ein, eine friedliche
Zeit mit Genuss und anderen tollen
Menschen bei uns zu verbringen.
**Gönn Dir was Gutes, genieße eine
schöne Zeit**, lass den Alltag draußen
und finde eine kluge Lösung.

**Vielen Dank, dass Du bei uns bist.
Christoph & die gesamte Cockpit Crew**



Erdbeer-Spritz
frische Erdbeeren/
Valdo Prosecco/
Grenadine/
Mineralwasser

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 6.00

**Crémant de Loire
Langlois-Chateau**
L'Extra Brut 0,11 6.00

Erdbeer-Spritz
frische Erdbeeren/Valdo Prosecco/
Grenadine/Mineralwasser
0,21 9.90

Rharbarber Kiss
homemade Rhabarberkompott/Valdo
Prosecco/Wild Berry/Grenadine
0,21 8.90

Lillet Berry
Lillet/Wild Berry/
Beeren 0,21 8.90



*** alkoholfrei ***

Spring Maracuja
Mampe Null Null/Maracujasirup/
Tonic/Maracujasaft/Minze
0,21 9.90

Frucht-Secco van Nahmen
Apfel/rote Johannisbeere/Himbeere
0,11 6.00

Holla-Brause
Holundersirup/Mineralwasser/
Zitrone/Beeren
0,41 6.80

Homemade COCKPIT Eistee
auf Schwarztee-Basis/Minze/Beeren
0,41 6.80

+
Hendrick's
Gin
1.00



Spargelspezialitäten

SYRINGHOF

Landwirt **Ökolandbau** Feinkost

Unser Spargel kommt täglich vom **Syringhof aus Zauchwitz** in Beelitz (knapp 8 km von hier entfernt).

Unsere Sauce Hollandaise ist frisch und hausgemacht!

Mit über 30 Jahren Erfahrung in der Landwirtschaft und großer Leidenschaft für Spargel, Kürbis und andere Köstlichkeiten entsteht dort ein Spargel in absoluter Spitzenqualität, den nicht nur die Region liebt ;)



| | |
|---|--------------|
| Beelitzer Stangenspargel 🚜 | 23.00 |
| Salzkartoffeln/ hausgemachte Sauce Hollandaise oder braune Bröselbutter | |
| + paniertes Kalbsschnitzel | 12.00 |
| + Filet vom Seesaibling | 10.00 |
| + frisch gehobelter Rohschinken | 7.50 |
| Extra Sauce | 2.50 |
| braune Bröselbutter oder Sauce Hollandaise | |

Für den perfekten Beginn...

Starter

Weißes Spargelsüppchen  9.50
Eierschnittchen/Kresse

Gegrillter Grünspargel  12.50
Jalapeñomayonnaise/Römersalat/Gemüsesalsa

Unsere Empfehlung:

Spargel-Erdbeersalat  12.50
Pistaziencreme/hausgebackenes Brot

Frühlingsblattsalat **vegan** 9.80
gezupfte Blattsalate/Himbeerdressing/
Kräuter/geröstete Kerne

Einstimmen & Teilen

Gebackene Hähnchenbruststreifen 12.90
Jalapeñomayonnaise/Salatgurke/Römersalat


Zerdrückte Ofenkartoffeln 5.90
Zitronen-Senfchmand/Frühlingszwiebel

Kleine Käseplatte 150g 13.90
3 Sorten/Garnituren/hausgebackenes Brot

Südtiroler Rohschinken 80g 15.90
Salzbutter/hausgebackenes Brot

Flammkuchen mit pflanzlicher „Sour Cream“

„Elsässer“ Bacon/Frühlingszwiebeln 15.50


„Beelitzer“  weißer Spargel/Schafskäse/Eiercreme/Kresse/Erdbeeren 17.50

„Holländer“ **vegan** 16.90
eingelegte Möhren/geröstete Kerne/
Gremolata vom Karottengrün/Cherrytomaten

Hauptspeisen

Frühling-Specials



Tokyo Leaves  **vegan** 23.00
Seidentofu/Grünspargel/Chili/Knoblauch/
Sesam/handgezapfte Blattsalate

Unsere Empfehlung:
Kalbsfleischbuletten 26.00
Zwiebelkompott/französische Erbsen/
Kartoffelpüree

Spaghetti „Primavera“ **vollkorn** 24.00
frische Frühlingsgemüwestreifen

Zarte Ochsenbäckchen 32.00
eingelegte Möhrchen/römische Gnocchi

Rote Linsenbällchen **vegan** 23.00
Salatspinat/Kimchi/Kokosmilch/Tomaten

Flanksteak vom Grill 34.00
Sous-vide Möhren/Cheddarkäse/
zerdrückte Ofenkartoffeln/Senfshmand

Filet vom Seesaibling 31.00
geschmorte Erbsen/Kartoffelpüree/Kressecreme



Großer Salatteller „Cockpit Style“ 16.00
geröstete Kerne/hausgebackenes Brot/
Ei/Kräuter/Gemüse

- + **gebackener Schafskäse** 6.50
mit Zwiebelkompott
- + **panierte Hähnchenbruststreifen** 7.50
mit Jalapeño-Mayonnaise
- + **paniertes Kalbsschnitzel** 12.00
mit Preiselbeeren
- + **Filet vom Seesaibling** 10.00
mit Möhren-Gremolata
- + **Flanksteak vom Grill** 15.00
mit Senfshmand

Unsere Klassiker

Wählt Euren Liebling aus unseren beliebten COCKPIT-Klassikern.

all time favourites

| | |
|--|-------|
| Bauernfrühstück  | 17.00 |
| mit drei Eiern/Bacon/Tomate/ Spreewälder Gewürzgurken/Blattsalat | |
| Paniertes Kalbsschnitzel | 28.00 |
| Kartoffel-Gurkensalat/Preiselbeeren | |
| Currywurst 150g  | 15.00 |
| hausgemachte Currysauce/Steakhouse Fries | |

Legendären COCKPIT-Burger

Mit selbstgemachten Saucen!

| | |
|--|-------|
| Cheeseburger, 180g Rindfleisch | 21.50 |
| Rindfleisch/Bacon/Cheddar/Thymianzwiebeln/ Gewürzgurke/Tomate/Salat/ Jalapeño-Mayonnaise/Zwiebelconfit | |
| Veggieburger | 18.50 |
| Ofenmöhrrchen/Schafskäse/Salatspinat/ Linsencreme/Stachelbeerrelish | |
| Chickenburger <i>*pikant*</i> | 21.00 |
| panierte Hähnchenstreifen/hausgemachter Kimchi/Salatgurke/Linsencreme/Stachelbeer- relish/ | |



Dessert & Eis

zum süßen Abschluss...

Ice, Ice Baby 9.90
2 Kugeln Vanille-Eis/homemade Rhabarberkompott/
Baisercrunch/Mascarponecreme

Müsli Deluxe 12.00
1 Kugel Schoko-Eis/1 Kugel Joghurt-Erdbeer-Eis/
Pistaziencreme/hausgemachtes Granola/Beeren

Unsere Empfehlung:
Erdbeer Vibe 12.00
marinierte Erdbeeren/Mascarponecreme/
Cantuccini-Crunch

Mini Chocolate Brownie 7.90
1 Kugel Vanille-Eis/Haselnuss-Krokant

1 Kugel Eis mit Garnitur 3.00
Vanille/Schoko/Haselnuss/Joghurt-Erdbeer

+ **Sahne** 1.50
+ **Eierlikör 2cl** 1.50
+ **Streusel** 0.50

Kleine Käseplatte 150g 13.90
3 Sorten/Garnituren/hausgebackenes Brot

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