

 tower_restaurant_cockpit_edaz

**Blüten, Biss &
Sonnenschein...**

*...regionales von
Daheim!*

Im COCKPIT sagt man „Du“



regional & hausgemacht

Nimm Dir Zeit zum Genießen
im Tower Restaurant Cockpit!

Ein großer Teil unserer Produkte
entsteht in eigener Herstellung.
Mit Fachwissen, Ruhe & Verstand.
Dabei verwenden wir gute Rohstoffe &
zunehmend immer mehr regionale
Produkte.

Besonders stolz sind wir auf unseren
neuen eigenen **Cockpit-Kräutergarten!**
Dort wächst unter anderem unsere
frische Kresse, die wir direkt
ernten & in das aromatische Kresse-
cremesüppchen verwandeln.

Genießt den Frühling in Schönhagen!

Welcome to Quality Kitchen
Willkommen im Cockpit



Rhabarber Kiss
homemade Rhabarber-
kompott/Valdo Prosecco/
Wild Berry/Grenadine

8.90

Feel Good Drinks

Crémant de Luxembourg Cuvée Antoinette

Rosé Brut 0,11 6.00

Crémant de Loire Langlois-Chateau

L'Extra Brut 0,11 6.00

Rharbarber Kiss

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

Lillet Clementine

Lillet/Tonic/Mandarinsirup/
Zitronensaft 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

Cold Sunrise

Clementinensaft/Grenadine/
Mineralwasser 0,41 6.80

Homemade Vitalwasser

Zitrone/Orange/Ingwer/Minze 0,41 6.60

*** alkoholfreie Weine ***

2023 Riesling <0,5% vol. 🚜

Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten & Birnen
Kolonne Null/Deutschland 0,21 8.50

2024 Muscat 0,0% vol.

Aromen von Blüten, Birnen & Bananen
Natureo Torres/Spanien 0,21 8.50

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



Für den perfekten Beginn...

Starter

Ziegenfrischkäse Panna Cotta 10.80
Thymianhonig/Stachelbeerrelish/
warm marinierte Cherrytomaten

Gegrillter Grünspargel 12.50
Jalapeñomayonnaise/Römersalat/Gemüsesalsa

Unsere Empfehlung:
Kressecremesüppchen  *aus dem Cockpit-Garten* 9.50
hausgebackenes Brot

Gemüse Rohkostsalat **vegan** 12.50
Passionsfrucht/Minze/hausgebackenes Brot

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

Einstimmen & Teilen

Zerdrückte Ofenkartoffeln 5.90
Zitronen-Senfschmand/Frühlingszwiebel

Gebackene Hähnchenbruststreifen 12.90
Jalapeñomayonnaise/Salatgurke/Römersalat

Ziegenfrischkäsepralinen Stück 1.90
Haselnuss-Krokant/Preiselbeeren
auf Bestellung gerollt/3,6,9 oder 12 Stück für 18.00

Linsenbällchen 2 Stück **vegan** 5.90
Stachelbeerrelish

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

Südtiroler Rohschinken 80g 15.90
Salzbutter/hausgebackenes Brot

Hauptspeisen

Frühling-Specials



Spaghetti „Primavera“ *vollkorn* 24.00
frische Frühlingsgemüwestreifen



Roséempfehlung: Rosista (2022)

Qualitätswein • trocken	0,21	9.80
Winzerin Anette Closheim	0,751	33.00
Anbaugiet an der Nahe		

Das Cuvée aus Merlot und Spätburgunder besticht durch das Wechselspiel zwischen Frucht und Würze.

Stubenküken amerikanische Art 29.90
angebratene Frühlingsgemüwestreifen/
smashed potatoes/Zitronen-Senfchmand/
Terriyakisauce/Frühlingszwiebel/Sesam

Rote Linsenbällchen *vegan* 22.50
Salatspinat/Kimchi/Kokosmilch/Tomaten

Zarte Ochsenbäckchen 32.00
grüne Oliven/junges Gemüse/Brezelterriner

Grobe Bratwurst  vom Havelländer Apfelschwein 23.50
Zitronen-Senfchmand/Brezelterriner/
Cherrytomaten/Spinatblätter

Unsere Empfehlung:

Filet vom Seesaibling 31.00
Hülsenfrüchtlerragout/
warm marinierte Cherrytomaten



Weißweinempfehlung: Silvaner (2024)

Kabinett • feinherb	0,21	9.60
Prädikatswein • Weingut Feth		
Anbaugebiet Rheinhessen	0,751	32.20

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

Unsere Klassiker

Wählt Euren Liebling aus unseren beliebten COCKPIT-Klassikern.

all time favourites

Bauernfrühstück 	16.90
mit drei Eiern/Bacon/Tomate/ Spreewälder Gewürzgurken/Blattsalat	
Paniertes Kalbsschnitzel	26.50
Kartoffel-Gurkensalat/Preiselbeeren	
Currywurst 150g 	14.90
hausgemachte Currysauce/Steakhouse Fries	
Flammkuchen mit pflanzlicher „Sour Cream“	
„Elsässer“ Bacon/Frühlingszwiebeln	15.50
„Tokyo“ * <i>vegan</i> * * <i>pikant</i> *	16.90
Kimchi/Erbsen/Erdnüsse/Terriyakisauce	
„Catania“ bunte Gemüsestreifen/Schafskäse/Minze/Cherrytomaten/Balsamico	16.90

Legendären COCKPIT-Burger

Mit selbstgemachten Saucen!

Cheeseburger, 180g Rindfleisch	21.20
Rindfleisch/Bacon/Cheddar/Thymianzwiebeln/ Gewürzgurke/Tomate/Salat/ Jalapeño-Mayonnaise/Zwiebelconfit	
Veggieburger	18.50
Grüenspargel/Schafskäse/Stachelbeerrelish/ Linsencreme	
Chickenburger * <i>pikant</i> *	21.00
panierte Hähnchenstreifen/Stachelbeerrelish/Kimchi/Römersalat/Salatgurke/ Linsencreme	



Dessert & Eis

zum süßen Abschluss...

Hausgemachtes Erdbeersorbet **vegan möglich** 6.90
homemade Rhabarberkompott/Sesam-Honig Hyppe

Baked Alaska 9.50
Haselnuss-Eis/abgeflämmtes Baiser/Kaffee-
Vanillecreme/Passionsfrucht

Ice, Ice Baby 9.60
2 Kugeln Vanille-Eis/homemade Rhabarberkompott/
zweiterlei Baiser

Unsere Empfehlung:
Müsli Deluxe 12.00
2 Kugeln Schoko-Eis/Kaffee-Vanillecreme/
homemade Müslicrunch/Sahne/Schokoplättchen

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

1 Kugel Eis 3.00
Vanille/Schoko/Haselnuss
+ 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.
