



Im COCKPIT sagt man „Du“



A FUCKING GREAT TIME

Im Tower Restaurant Cockpit haben wir uns vorgenommen eine gute Zeit zu haben.
Für uns - für Euch.

Wir lassen Krisen und Sorgen draußen und genießen den Moment. Wer über die Dörfer herfährt oder über den Wolken herfliegt und hier landet, hat eine gute Gelegenheit den Alltagsstress hinter sich zu lassen, die Gedanken zu sortieren und sich auf den Moment zu konzentrieren.

Ein schöner Drink, ein liebevoll angerichtetes Essen, freundliche Worte, respektvoller Umgang, eine tolle Atmosphäre zwischen grüner Natur und urbaner Fliegerei. Entspannte Musik, spannende Augenblicke, genussvoll genießen, nicht alles zu ernst nehmen, Rücksicht auf Andere nehmen, Lösungen finden statt sich von Problemen auffressen zu lassen, fremde Menschen kennenlernen, mutig sein, zuhören, sich selber hinterfragen, großzügig zu sich und anderen sein, den lieben Gott einen guten Mann sein lassen...

Keep calm and stay alive.

All das und vieles mehr, geht hier - im Tower Restaurant Cockpit

Schön, dass Du da bist!



Sparkling Juicy Tea

Alkoholfreier Aperitif aus Saft & weißem Tee. Feinschäumend & intensiv goldgelb, mit Aromen von Tahiti Vanille & Quitte.

Privatkelterei
van Nahmen/Deutschland

0,11 6.80

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

Rosélita

Durbacher Spätburgunder Rosé/
Sprite/Limette/Minze

0,21 8.90

Classic Mule

Absolut Vodka/Ginger Beer/
Limettensaft/Minze

0,21 9.10

Lillet Berry

Lillet/Wild Berry/
Beeren

0,21 8.70

Aperol Spritz

Durbacher Riesecco/Aperol/
Mineralwasser/Orange

0,21 8.70



*** alkoholfrei ***

Ananas-Spritz

Ananassirup/Mampe Null Null/
Tonic/Ananassaft/Minze

0,21 8.90



Sparkling Juicy Tea

weißer Tee mit Aromen von Tahiti Vanille & Quitte
Privatkelterei **van Nahmen**/Deutschland

0,11 6.80

*** Weine ***

2023 Riesling <0,5% vol. 🍷

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

0,21 8.50

2024 Muscat 0,0% vol. 🍷

Aromen von Blüten, Birnen & Bananen
Natureo Torres/Spanien

0,21 8.50

Für den perfekten Start...

Snacks zum Einstimmen

Kürbissüppchen **vegan** **9.50**
Ingwer/Kokosmilch/geröstete Kerne/Pumpernickel

Knuspertörtchen **7.80**
Ziegenfrischkäse/Rosmarinfeige

Ziegenfrischkäsepralinen **Stück 1.50**
Haselnuss-Krokant/Rote Beete Joghurt
auf Bestellung gerollt/3,6,9 oder 12 Stück

Unsere Empfehlung:
Spanische Rohschinkenkroketten 2 Stück **6.50**
Blumenkohl-Trüffelcreme

Herbstblattsalat **9.20**
geröstete Kerne/Kräuter/hausgebackenes Brot

Snack Currywurst **9.00**
geschnitten mit hausgemachter Currysauce

Starter zum Teilen

Südtiroler Rohschinken 80g **14.60**
Salzbutter/hausgebackenes Brot

Kleine Käseplatte 150g **12.60**
3 Sorten/hausgebackenes Brot

Flammkuchen mit pflanzlicher „Sour Cream“

„Elsässer“ Bacon/Frühlingszwiebeln **14.80**

„Colmar“ **vegan** Kürbis/Trauben/
gebratene Pilze/Pumpernickel Erde **16.20**

„Marrakesch“ Salzzitronenpesto/Ziegen-
frischkäse/Feige/Balsamicoessig **16.20**

„Lyon“ Birne/Walnuss/Trüffelcreme/
Spinatblätter **16.50**

Hauptspeisen



Herbst-Specials

Bolognese vom Havelländer Apfelschwein **22.50**
Kartoffel-Sellerie Gratin/Herbstgemüse

Weißes Heilbutt Filet **27.50**
Rote Beete Dip/Dillöl/Kartoffel-Gurken Salat

 **Unsere Weißweinempfehlung: Silvaner (2024) 0,2l 9.60**

*Kabinett • feinherb • Prädikatswein • Weingut Feth • Rheinhessen
Frisch und geschmeidig, im Geschmack wirkt er weich &
saftig, erinnert an Birnen und Mirabellen.*

Grillkürbis **vegan** **21.00**
gebratene Pilze/Rote Beete/Sumach-Trauben

„Himmel und Ääd“ **21.50**
geräucherte Blutwurst/Kartoffelpüree/
Apfelstücke/Röstzwiebeln/Pumpernickel

Unsere Empfehlung:
Hirschgulasch *regionaler Klassiker* **25.50**
gebratene Pilze/glasierte Rote Beete/
Kartoffelpüree

Perlhuhnbrust **26.00**
reduzierte Jus/Trauben/Rahmwirsing/
Kartoffel-Sellerie Gratin

Gebackene Kartoffel **23.00**
Spinat-Ricottafüllung/Rahmwirsing/
getrüffeltes Blumenkohlcreme

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 Kartoffel-Gurkensalat/Radieschen/ Schnittlauch/Preiselbeeren	25.00
Currywurst 150g hausgemachte Currysauce/Steakhouse Fries	13.80

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 Grillkürbis/rosa Pfeffer/Rote Beete Joghurt/ Spinatblätter	17.50

jede weitere Portion Ketchup/Mayo 1.00



Dessert & Eis

Hausgemachter Apfelstrudel 8.60
1 Kugel Vanille-Eis

Unsere Empfehlung:

Rotweinbirne 8.50
abgeflämmtes Baiser/Orangen-Vanille Creme

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

Kleine Käseplatte 150g 12.60
3 Sorten/hausgebackenes Brot

Herbstzauber 8.90
1 Kugel Haselnuss-Eis/1 Kugel Vanille-Eis/
eingelegte Trauben/Kürbispüree mit weißer
Schokolade/Haselnuss-Krokant

Birnentraum 9.50
2 Kugeln Schokoladen-Eis/Vanille-Orangen-Creme/
eingekochte Birne/Baisercrunch

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.
