



TOWER RESTAURANT
cockpit

Speisen & Getränke

Sommer 2025

 tower_restaurant_cockpit_edaz

**Juhu! Endlich wieder
Sommer!**

*Saisonales zum
Dahinschmelzen...*

Im COCKPIT sagt man „Du“

KI – Digitalisierung – New Work – und jetzt???

Keine KI kann die Betten in der Tower Lodge frisch machen. Kochen ist kein digitaler Prozess – auch nicht bei uns im Tower Restaurant Cockpit. Und aufmerksamer Service ist kein Naturgesetz.

Als Gastgeber – im wahrsten Sinne des Wortes – arbeiten Menschen für Menschen und das aus innerster Überzeugung.

Wann erleben wir als Menschen eine gute Zeit? Wann stellt sich Zufriedenheit ein? Wann sammeln wir nachhaltige Erinnerungen, die uns noch lange Zeit mit Glücksgefühlen erfüllen?

Wenn wir Katzenvideos auf dem Handy anschauen? Wenn wir blöde Kommentare von blöden Leuten unter blöden Videos lesen?

Wir Menschen brauchen den Austausch mit anderen Menschen, Freunden, Familie und manchmal auch einfach mit Fremden.

Dazu laden wir täglich ein, hier im Tower Restaurant Cockpit. Bring Freunde mit, lerne nette Menschen kennen, genieße unseren Service und hab einfach eine gute Zeit mit anderen Menschen.

Ach ja, und was ist mit New Work? Wenn wir für Menschen mit ihren Bedürfnissen da sind, Gastgeber sind, können wir keine Arbeitszeit von Mo-Fr von 9:00 – 17:30 Uhr anbieten. Denn Gastgeber sind da, wenn die Gäste frei haben. Aber wir bemühen uns, dennoch vernünftige Arbeitsbedingungen für unsere Mitarbeitenden zu schaffen. Das geht jedoch nur, wenn man den passenden finanziellen Rahmen hat und das ist ebenfalls heute eine besondere Herausforderung.

Und jetzt habt eine gute Zeit im Restaurant Cockpit!

Die Cockpit Crew ist gerne für Euch da, gibt alles, damit Ihr Euch bei Euren Gastgebern wohlfühlt.

**Christoph
von der Cockpit Crew**



Alkoholfreier Genuss!

Ab sofort auf unserer Karte: ausgewählter alkoholfreier Riesling & 0,0 % Muscat – für alle, die den Geschmack lieben, aber den Alkohol lieber weglassen.

Cheers ohne Kompromisse!

Mehr Infos in unserer Getränkekarte :)

Restaurantfachkraft (m/w/d) gesucht! –UNBEFRISTET–

Wir starten jetzt in die neue Sommersaison – bist du dabei? Wir freuen uns auf Deine Mail!

hallo@tower-restaurant-cockpit.de

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 5.60

Rosélita

Durbacher Spätburgunder Rosé/
Sprite/Limette/Minze

0,21 8.90

Classic Mule

Absolut Vodka/Ginger Beer/
Limettensaft/Minze

0,21 8.90

Lillet Berry

Lillet/Wild Berry/
Beeren

0,21 8.50

Aperol Spritz

Durbacher Riesecco/Aperol/
Mineralwasser/Orange

0,21 8.50

*** alkoholfrei ***

Wassermelonen-Spritz

hausgemachter Wassermelonensirup/
Mampe Gin Null Null/Ginger Ale/Minze

0,21 8.90

2023 Riesling <0,5% vol 🍷

grüner Apfel/Zitrusfrüchte/Birne
Kolonne Null/Deutschland

0,21 8.50

*** 0,0 % ***

2024 Muscat 0,0% vol 🍷

Blüten/Birne/Banane
Natureo Torres/Spanien

0,21 8.50

Sparkling Juicy Tea

Weißer Tee/Tahiti Vanille/Quitte
Privatkelterei **van Nahmen**/Deutschland

0,11 6.80

BRAND
NEU



+
Hendrick's
Gin
1.00

Für den perfekten Start...

Zum Einstimmen & Teilen

Fenchel-Möhren Süppchen	10.50
Fischfond/marinierte Tomaten/ eingelegte Makrele	
Estragonmöhrrchen *vegan*	9.50
geröstete Kerne/Romanaherzen/Safrancreme	
Sommerblattsalat	9.20
geröstete Kerne/Kräuter/hausgebackenes Brot	
Warm marinierte Cherrytomaten	9.50
Sumach Schalotten/kalter Zitrusjoghurt	
Südtiroler Rohschinken 80g	14.60
Salzbutter/hausgebackenes Brot	
Kleine Käseplatte 150g	12.60
3 Sorten/hausgebackenes Brot	
Garnelen-Maisküchlein mit Safrancreme 3 Stk.	8.50
Panierte Hähnchenbruststreifen	12.00
Jalapeño-Mayonnaise/frische Gurke	

Flammkuchengenuss mit pflanzlicher „Sour Cream“

Flammkuchen „Elsässer“	14.80
Bacon/Frühlingszwiebeln	
Flammkuchen „Avignon“ *vegan*	15.20
grüne Hoisin-Bohnen/geröstete Kerne/ Estragonpesto/Petersilienblätter	
Flammkuchen „Palermo“	16.20
Salzzitronenpesto/Stracciatella di Burrata/ Wassermelone/Rucola	
Flammkuchen „Wales“	16.50
Kartoffel/Salbei/Makrelenfilet	

Hauptspeisen



Sommer-Specials

Matjesfilets *Hausfrauenart* 22.50
Kartoffelspalten aus dem Ofen/Safrancreme

Unsere Empfehlung:

Stubenküken 26.00
Orangen Spitzkohl/Kartoffelspalten/Safrancreme

Junges Haushuhn mit zartem & saftigem Fleisch nach Amerikanischer Art.

Grobe Bratwurst *vom Havelländer Apfelschwein* 21.50
Estragonsenf/grüne Brösel-Bohnen/
Kartoffelstampf

Auberginenröllchen **vegan** 21.00
Belugalinsen/eingelegte Zitrusfilets/
Sesam/Rucola

Rosa gebratene Lammfilets 31.00
Knochenbrühe/grüne Brösel-Bohnen/
Stampfkartoffeln

Garnelen-Maisküchlein 28.00
Estragonmöhrrchen/Stampfkartoffeln

Großer Salatteller „Cockpit Style“ 15.80
geröstete Kerne/hausgebackenes Brot/
Ei/Kräuter/Gemüse

- + panierte Hähnchenbruststreifen & Jalapeño-Mayonnaise 6.50
- + Stubenküken vom Grill 11.00
- + paniertes Kalbsschnitzel 11.00
- + Auberginenröllchen mit Sesam 5.50
- + gebratene Riesengarnelen 5 Stk. 10.50
- + rosa gebratene Lammfilets & Zwiebelkompott 12.00

Unsere Klassiker

Wählt Euren Liebling aus unseren beliebten COCKPIT-Klassikern.

all time favourites

Bauernfrühstück mit drei Eiern/Tomate/Bacon Spreewälder Gurke/Blattsalat <i>Auch vegetarisch möglich - mit grünen Bohnen.</i>	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
Chicken Burger panierte Hähnchenbruststreifen/ Hoisin-Bohnen/Zitrusjoghurt/Salat	18.50
Veggieburger gegrillte Wassermelone/Zitronenpfeffer/ Stracciatella di Burrata/Auberginenrollen/ Sesam/Rucola	17.50

jede weitere Portion Ketchup/Mayo 1.00



Dessert & Eis

Mini Chocolate Brownie 7.80
1 Kugel Vanille-Eis

Banana Drama 10.50
frische Himbeeren/Bananencreme/
eingelegte Zitrusfrüchte

Eiszeitliebe 6.80
Eissplittertorte/Obst

Unsere Empfehlung:

Nuss Café 9.50
1 Kugel Haselnuss-Eis/Kaffeeparfait/
weiße Bananen-Schokoladencreme/Sahne/
Schokoladenblätter/Krokant

Minz Prinz 9.50
2 Kugeln Minz-Schoko-Eis/Schokosauce/
Knuspermüsli/Sahne

1 Kugel Eis 2.50
Vanille/Schoko/Haselnuss/Minz-Schoko
Joghurt-Erdbeer

+ Sahne 1.50

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