



TOWER RESTAURANT  
**cockpit**

Speisen & Getränke  
\*\*\*\*\*  
Frühling 2025



\*\*\*\*\*

Spargelzeit:

*Jetzt wird's  
knackig!*

📷 [tower\\_restaurant\\_cockpit\\_edaz](#)

Im COCKPIT sagt man „Du“

## Cool bleiben - wir machen den Rest:

- Stressentschleuniger
- Organisationsgenie
- Stimmungsmacher
- Stehaufmännchen
- Jammerverweigerer
- Anpacker
- Saubermänner/-frauen
- flinke Wiesel
- Kreativköpfe
- Genussmenschen
- schlechte Laune Manager
- Aufmerksamkeitstalente

Das und vieles mehr - sind **WIR** in der Gastronomie.

**Herzlich Willkommen im Tower Restaurant Cockpit!**



### Restaurantfachkraft & Küchenhilfe gesucht

Wir starten jetzt in die neue Saison- bist du dabei?

Wir freuen uns auf Deine Mail!

✉ [hallo@tower-restaurant-cockpit.de](mailto:hallo@tower-restaurant-cockpit.de)

### Iced-Caramel-Latte

Karamellsirup/Milch/  
Espresso/Eiswürfel/  
Sahnehaube/homemade  
Schokosauce

6.90

## 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 5.50

**Erdbeer Spritz** NEU

Durbacher Riesecco/Grenadine  
frische Erdbeeren/Mineralwasser

0,21 9.50

**Hugo** NEU

Durbacher Riesecco/Holundersirup/  
Limette/Mineralwasser

0,21 8.50

**Lillet Berry** NEU

Lillet/Wild Berry/  
Beeren

0,21 8.50

**Aperol Spritz**

Durbacher Riesecco/Aperol/  
Mineralwasser/Orange

0,21 8.50



\*\*\* alkoholfrei \*\*\*

**VirGIN Tonic**

Mandarinensirup/Mampe Null Null/  
Tonic/Mineralwasser/Orange

0,21 8.90

**Homemade COCKPIT Eistee**

auf Schwarztee-Basis/Minze/Beeren

0,41 6.60

**Holla-Brause**

Holundersirup/Mineralwasser/  
Zitrone/Beeren

0,41 6.60

\*\*\*\*\*

# 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 Kürbis, Spargel und andere Köstlichkeiten entsteht dort ein Spargel mit Spitzenqualität.



<b>Beelitzer Stangenspargel</b>	<b>22.00</b>
Salzkartoffeln/ hausgemachte Sauce Hollandaise oder braune Bröselbutter	
+ paniertes Kalbsschnitzel	11.00
+ Island Seesaiblingsfilet	9.50
+ frisch gehobelter Rohschinken (Alto Adige IGT, 60g)	7.50
<b>Extra Sauce</b>	<b>2.50</b>
braune Bröselbutter oder Sauce Hollandaise	

## Für den perfekten Start...

\*\*\*\*\*

### Zum Einstimmen & Teilen

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

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

**i** NEU: Flammkuchengenuss mit pflanzlicher „Sour Cream“

**Flammkuchen „Elsässer“** 13.80  
Bacon/Frühlingszwiebeln

**Flammkuchen „Tokyo“** *\*vegan\* \*leicht scharf\** 15.20  
Edamame/hausgemachtes Kimchi/Erdnüsse/Teriyaki

**Flammkuchen „Beelitzer“** 16.20  
weißer Spargel/Schafskäse/Eiercreme/  
Kresse/Erdbeeren

**Flammkuchen „Toronto“** 16.50  
Rauchlachs/Pumpernickel/Cherrytomaten/Rucola

\*\*\*\*\*

### Starters

**Weißes Spargelsüppchen** 8.50  
Eierschnittchen/Kresse

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

Unsere Empfehlung:  
**Gegrillter Grünspargel** *\*leicht scharf\** 10.50  
Teriyakisalat/Radieschen/Jalapeño-Mayonnaise

**Spargel-Erbeersalat** *\*vegan\** 12.50  
Pumpernickel Crumble/Orangenfilets/  
Zitronenpfeffer

\*\*\*\*\*

# Hauptspeisen



\*\*\*\*\*

## Frühling-Specials

**Hausgemachte Kalbfleischbuletten** 22.50  
Zwiebelkompott/Spargelragout/  
Kartoffelpüree mit Majoran

Unsere Empfehlung:

**Spargel Tagliatelle** 25.00  
Rauchlachs/Rucola

**Rosa gebratene Lammfilets** 28.50  
reduzierte Jus/buntes Frühlingsgemüse/  
Kartoffelpüree mit Majoran

**Zarte Kohlrabischeiben** *\*vegan\** 19.50  
Radieschensalsa/Linsencreme/  
Rucola/Kapern

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

- + gebackener Schafskäse & Zwiebelkompott 6.50
- + panierte Hähnchenbruststreifen & Jalapeño-Mayonnaise 5.50
- + paniertes Kalbsschnitzel 11.00
- + Island Seesaiblingsfilet 9.50
- + rosa gebratene Lammfilets 12.00

\*\*\*\*\*

## Unsere Klassiker

Wählt Euren Liebling aus unseren beliebten COCKPIT-Klassikern.

### all time favourites

<b>Bauernfrühstück</b> mit drei Eiern/Tomate/ Spreewälder Gurke/Blattsalat	16.80
<b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> Kartoffel-Gurkensalat/Radieschen/ Schnittlauch/Preiselbeeren	24.50
<b>Currywurst 150g</b> hauseigene Currysauce/Steakhouse Fries	13.80

\*\*\*\*\*

### Die legendären COCKPIT-Burger

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

<b>Cheeseburger, 180g Rindfleisch</b> Rindfleisch/Bacon/Cheddar/Thymianzwiebeln/ Gewürzgurke/Tomate/Salat/ Jalapeño-Mayonnaise/Zwiebelconfit	21.00
<b>Chicken Burger</b> <i>*leicht scharf*</i> panierte Hähnchenbruststreifen/Linsencreme hausgemachter Kimchi/Teriyakisalat	18.50
<b>Veggieburger</b> grüner Grillspargel/gebackener Schafskäse/ Radieschensalsa/Rucola/Eiercreme	16.90

jede weitere Portion Ketchup/Mayo 1.00



\*\*\*\*\*

## Dessert & Eis

\*\*\*\*\*

**Eiszeitliebe** 6.80  
Eissplittertorte/Erdbeercoulis

**Mini Chocolate Brownie** 7.80  
1 Kugel Vanille-Eis

Unsere Empfehlung:  
**Erdbeertraum** 9.20  
marinierte Erdbeeren/Baisernest/  
1 Kugel Vanille-Eis/geröstete Mandeln

**Crunch Deluxe** 8.60  
1 Kugel Haselnuss-Eis/1 Kugel Schoko-Eis/  
Schokoladensauce/Eierlikör/Sahne/Müslicrunch

**Affogato** 7.40  
doppelter Espresso/1 Kugel Vanille-Eis/  
Sahnehaube

**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 unser Servicepersonal. Dieses hilft Dir gerne weiter und kann Dir eine detaillierte Auskunft geben.

\*\*\*\*\*