



TOWER RESTAURANT  
**cockpit**

Speisen & Getränke  
\*\*\*\*\*  
Sommer 2026

 tower\_restaurant\_cockpit\_edaz

# Sommer am Horizont!



\*\*\*\*\*

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

**Im COCKPIT sagt man „Du“**

Nachricht  
vom Chef:

## Herzlich Willkommen

bei echten Menschen & ehrlichem Essen, das mit wahrer Handarbeit entstanden ist & zu Dir gelangt.

Online-Meetings, Homeoffice, Automatisierung durch Roboter & künstliche Intelligenz fällt für uns zu 99 % aus.

### Unsere KI lautet = Koch intelligent!

Dein Essen produziert kein 3D-Drucker, sondern muss vom Feld per Hand geerntet, angeliefert, gelagert, verarbeitet & serviert werden. Und das an **7 Tagen in der Woche**.

Die Sauce kommt nicht aus der Tüte, der Geschmack entsteht durch das Wissen unserer Experten, die Ihr Handwerk gelernt haben & stolz darauf sind es anzuwenden.

Die Tische & Speisekarten, Gläser & das Besteck sind nicht sauber, weil über Nacht die Heinzelmännchen fleißig sind, das geschieht durch echte Menschen.

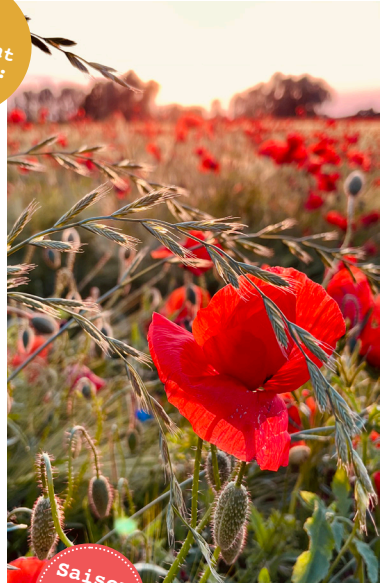
Wir sind da, um Euch eine schöne Zeit zu bereiten & das Tag für Tag mit Leidenschaft. Allerdings geht das nicht nur mit Luft & aus Liebe – wir haben es versucht...

**Gutes Handwerk hat seinen Preis, ebenso wie die Bereitstellung hochwertiger Serviceleistungen.** Geiz ist nicht geil, ein faires Preis-Leistungsverhältnis ist das, worauf wir achten.

Wir freuen uns sehr, dass Du bei uns bist & laden Dich ein, eine gute Zeit im Cockpit zu haben.

Bis morgen! ;-)

**Christoph & die Cockpit-Crew**



Saison  
High-  
light



**Wassermelonen-Spritz**  
Mampe Null Null Gin/  
homemade Wassermelonen-  
Sirup/Ginger-Ale/Minze  
*\*alkoholfrei\**

9.90

## Feel Good Drinks

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

\*\*\*\*\*

**Crémant de Loire Etienne**  
Rosé Brut 0,11 6.00

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

**Pfirsich-Kuss**  
Pfirsich-Kompott/Valdo Prosecco/  
Pfirsich-Sirup/Tonic 0,21 9.90

**Rosélita**  
Rosé Wein/Sprite/Limette/Minze 0,21 8.90

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

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

**Wassermelonen-Spritz**  
Mampe Null Null Gin/homemade  
Wassermelonen-Sirup/Ginger-Ale/Minze 0,21 9.90

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

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

\*\*\* alkoholfreie Weine \*\*\*

**2023 Riesling <0,5% vol.** 0,21 8.50  
Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten & Birnen  
*Kolonne Null/Deutschland*

**2024 Muscat 0,0% vol.** 0,21 8.50  
Aromen von Blüten, Birnen & Bananen  
*Natureo Torres/Spanien*

\*\*\*\*\*



## Für den perfekten Beginn...

\*\*\*\*\*

### Starter

**Cremiges Zucchinisüppchen** 9.50  
warme Cherrytomaten/Schmand/  
hausgebackenes Rosmarinfocaccia

Unsere Empfehlung:  
**Tomaten-Melonensalat** 12.00  
gegrillte Wassermelone/Pfirisch-Kompott/Minze/  
geröstete Pinienkerne/hausgebackenes Brot

**Sommerblattsalat** \*vegan\* 9.80  
gezupfte Blattsalate/Himbeerdressing/  
Kräuter/geröstete Kerne/hausgebackenes Brot

\*\*\*\*

### Einstimmen & Teilen

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

**Gebackene Hähnchenbruststreifen** 12.90  
Jalapeñomayonnaise/Salatgurke/Römersalat

**Südtiroler Rohschinken 80g** 15.90  
Salzbutter/hausgebackenes Brot

**Flammkuchen** mit pflanzlicher „Sour Cream“

„Elsässer“ Bacon/Frühlingszwiebeln 15.50

„Bolzano“ Schafskäse/Pfirsichkompott/  
Südtiroler Rohschinken 17.50

„Sentosa“ \*vegan\* Teriyaki-Räuchertofu/  
Wassermelone/Rucola 16.90

\*\*\*\*\*

# Hauptspeisen

\*\*\*\*\*

## Sommer-Specials



**Peperonata** *\*Paprika-Schmorgericht\** 25.00  
grüne Bohnen/Romanesco/Polentaschnitte

Unsere Empfehlung:

**Matjesfilets** *\*Hausfrauenart\** 27.00  
Gurke/Dill/Apfel/rote Zwiebelringe/  
Rosmarinkartoffelchen

**Große Bratwurst** *\*vom Havelländer Apfelschwein\** 29.00  
grüne Bohnen/Romanesco/Rosmarinkartoffelchen/  
Senf-Zitronenschmand

**Rote Linsenbällchen** *\*vegan\** 25.00  
Peperonata/gehobelter Fenchel

**Zarte Knurrhahnfilets** *\*aus dem NW-Pazifik\** 33.00  
confiertes Artischocken-Möhren Gemüse/  
Fenchelrohkost

**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
- + **angebratenes Räuchertofu** 6.50  
mit homemade Kimchi
- + **paniertes Kalbsschnitzel** 12.00  
mit Preiselbeeren
- + **Filets vom Knurrhahn** *\*aus dem NW-Pazifik\** 10.00  
mit Senfschmand

\*\*\*\*\*

## Unsere Klassiker

Wählt Euren Liebling aus unseren beliebten COCKPIT-Klassikern.

\*\*\*\*\*

### all time favourites

<b>Bauernfrühstück</b>	17.00
mit drei Eiern/Bacon/Tomate/ Spreewälder Gewürzgurken/Blattsalat	
<b>Veggie Bauernfrühstück</b>	17.00
mit drei Eiern/grüne Bohnen/Tomate/ Spreewälder Gewürzgurken/Blattsalat	
<b>Paniertes Kalbsschnitzel</b>	29.00
Kartoffel-Gurkensalat/Preiselbeeren	
<b>Currywurst 150g</b>	15.00
hausgemachte Currysauce/Steakhouse Fries	

\*\*\*\*\*

### Legendären COCKPIT-Burger

Mit selbstgemachten Saucen!

<b>Cheeseburger, 180g Rindfleisch</b>	21.50
Rindfleisch/Bacon/Cheddar/Thymianzwiebeln/ Gewürzgurke/Tomate/Salat/ Jalapeño-Mayonnaise/Zwiebelconfit	
<b>Veggieburger</b>	18.50
gebackener Schafskäse/gegrillte Wassermelone/ Rosa Pfeffer/Rucola	
<b>Chickenburger <i>*pikant*</i></b>	21.00
panierte Hähnchenstreifen/hausgemachter Kimchi/Salatgurke/Senfshmand/Stachelbeer- relish	



\*\*\*\*\*

## Dessert & Eis

\*\*\*\*\*

### zum süßen Abschluss...

<b>Rosa Grapefruit Sorbet</b> <i>*vegan*</i>	6.50
mit frischen Himbeeren	
+ Crémant de Loire 5 cl	3.00

Unsere Empfehlung:	
<b>Französische Zitronencreme</b>	8.50
Mascarpone mousse/Pfirsich	

<b>Berry Crunch</b>	
2 Kugeln Joghurt-Erdbeer-Eis/Blaubeeren/ frischer Joghurt/homemade Müslicrunch	10.50

<b>Ice Ice Baby</b> <i>*Pfirsich*</i>	
1 Kugel Vanille-Eis/1 Kugel Schoko-Eis/ Mascarpone mousse/Pfirsich	10.50
+ Eierlikör 4cl	3.00

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

<b>1 Kugel Eis mit Garnitur</b>	3.00
Vanille/Schoko/Haselnuss/Joghurt-Erdbeer	
+ Sahne	1.50
+ Eierlikör 4cl	3.00
+ Streusel	0.50

<b>Kleine Käseplatte 150g</b>	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.

\*\*\*\*\*