



Speisen & Getränke

Winter 2026



tower_restaurant_cockpit_edaz

Goldene
Stunden...

Zwischen
Winterzauber & Genuss

Im COCKPIT sagt man „Du“



Danke!

Für diese großartigen Auszeichnungen, über die wir uns unfassbar freuen & die wir vor allem Euch zu verdanken haben. Danke, dass Ihr uns begleitet, unterstützt & jeden Tag aufs Neue motiviert, unser Bestes zu geben.

Wir sind unglaublich stoltz auf uns, als auch auf Euch & freuen uns auf viele weitere genussvolle Begegnungen!

Eure Cockpit-Crew

Du möchtest auch ein Teil der Cockpit-Crew werden?

Ob Küche, Service oder Organisation – wir suchen engagierte Persönlichkeiten für alle Bereiche & freuen uns darauf, gemeinsam mit Dir Gastfreundschaft auf höchstem Niveau zu leben.

Bewirb Dich noch heute unter:

✉ hallo@tower-restaurant-cockpit.de

neu



Pistazien-Latte

Espresso/Pistazien-Creme/Pistazien-Crumble

6.70

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 6.00



Crémant de Loire Langlois-Château

L'Extra Brut 0,11 6.00

Golden Pear

homemade Rosmarinsirup/Valdo
Prosecco/Birnensaft/Tonic
0,21 8.90

Lillet Clementine

Lillet/Tonic/Mandarinensirup/
Zitronensaft 0,21 8.90



*** alkoholfrei ***

Ananas Spritz

Mampe Null Null/Ananassirup/
Tonic/Ananassaft/Minze

0,21 8.90



Frucht-Secco van Nahmen ^{neu}

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

Für den perfekten Beginn...

Einstimmen & Teilen

Ziegenfrischkäsepralinen Stück 1.50

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

Südtiroler Rohschinken 80g 15.20

Salzbutter/ausgebackenes Brot

Kleine Käseplatte 150g 13.50

3 Sorten/Garnituren/ausgebackenes Brot

Flammkuchen mit pflanzlicher „Sour Cream“

“Elsässer” Bacon/Frühlingszwiebeln 15.00

“Kopenhagen” geräucherter Lachs/
Pumpernickel/Salzzitronenpesto/Spinat 18.00

“Brüssel” *vegan* Rosenkohl/Rote Beete/
Walnüsse 16.90

Starter

Kräftige Entenessenz 10.50

Griesnocken/Frühlingslauch/Möhren

Sellerie-Apfelcremesuppe 8.50

geröstete Mandeln

Unsere Empfehlung:

Vitaler Möhrenrohkostsalat *vegan* 12.50
Sesamöl/Minze/Physalis

Rauchlachs & marinierte rote Beete 15.80

körniger Frischkäse/Pumpernickel/Apfel/
Wasabisesam

Winterblattsalat *vegan* 9.80

gezupfte Blattsalate/Bulgur/Himbeer dressing

Hauptspeisen

Winter-Specials



Königsberger Klopse *halb halb*
rote Beete/gebackenes Sardellenfilet/
Stampfkartoffeln 26.00

Rinder Entrecôte vom Grill 220g 34.00
gerösteter Rosenkohl/Möhrrchen/
Stampfkartoffeln/Kürbischutney

Rotweinempfehlung: Pinot Noir (2023)

<i>Qualitätswein • trocken</i>	0,21	9.10
<i>Winzergenossenschaft Durbach</i>	0,751	27.80
<i>Anbaugebiet Baden</i>		

Feinbeerig, würzig mit schönen Kirsch- und Röstaromen.

Knusprige Landente 31.00
hauskochte Sauce/Rahmwirsing/
Serviettenknödel/Schönhagener Quittenmus

Orangen-Chicorée *vegan* 23.00
Bulgur/gerösteter Rosenkohl/Möhrrchen

Rummo Rigatoni mit Bolognese 23.50
vom Havelländer Apfelschwein
gerösteter Rosenkohl/Möhrrchen/
Rote Beete Joghurt

Unsere Empfehlung:
Zanderfilet & gebratene Riesengarnelen 29.00
Rahmwirsing/Serviettenknödel/reduzierter Fond

Weißweinempfehlung: Silvaner (2024)

<i>Kabinett • feinherb</i>	0,21	9.60
<i>Prädikatswein • Weingut Feth</i>		
<i>Anbaugebiet Rheinhessen</i>	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 mit drei Eiern/Bacon/Rote Beete Joghurt/ Spreewälder Gewürzgurken/Blattsalat	16.80
Paniertes Kalbsschnitzel Bratkartoffeln/Preiselbeeren	26.00
Currywurst 150g hausgemachte Currysauce/Steakhouse Fries	14.50

die legendären COCKPIT-Burger

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

Cheeseburger, 180g Rindfleisch Rindfleisch/Bacon/Cheddar/Thymianzwiebeln/ Gewürzgurke/Tomate/Salat/ Jalapeño-Mayonnaise/Zwiebelconfit	21.00
Veggieburger gebackener Schafskäse/Orangen-Chicorée/ Spinatblätter/Rote Beete Joghurt/Kürbischutney	17.80

jede weitere Portion Ketchup/Mayo 1.00



Dessert & Eis

zum süßen Abschluss...

Hausgemachter Apfelstrudel 8.90
1 Kugel Vanille-Eis

Unsere Empfehlung:
Süßer Flammkuchen 12.00
Apfel/Zimt-Zucker/Mandeln

 **Dessertweinempfehlung: Gewürztraminer (2020)**

Auslese • Durbacher Ölberg	0,11	6.50
Anbaugiet Baden/Ortenau	0,51	19.50

Anklänge von Honigmelone, Muskatnuss, Wildrose sowie reife Feige. Honig, Vanille- und Karamellaromen umkleiden den prächtigen Körper dieses Weines.

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

Kleine Käseplatte 150g 13.50
3 Sorten/Garnituren/hausgebackenes Brot

 **Dessertweinempfehlung: Klingelberger Riesling (2020)**

Auslese • Durbacher Plauelrain	0,11	6.50
Anbaugiet Baden/Ortenau	0,51	19.50

Ein Aromabündel von Grapefruit, Stachelbeeren, Weinbergpfirsichen und Ananas.

1 Kugel Eis 2.60
Vanille/Schoko/Haselnuss

+ Sahne	1.50
+ Eierlikör 2cl	1.50
+ Streusel	0.50

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