
Goldene Stunden...

*Zwischen
Winterzauber & Genuss*



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 stolz 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-Chateau

L'Extra Brut 0,11 6.00

Golden Pear

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

Lillet Clementine

Lillet/Tonic/Mandarinsirup/
Zitronensaft 0,21 8.90



Top-
seller

*** alkoholfrei ***

Ananas Spritz

Mampe Null Null/Ananassirup/
Tonic/Ananassaft/Minze 0,21 8.90

Frucht-Secco van Nahmen

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

+
Hendrick's
Gin
1.00

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/hausgebackenes Brot

Kleine Käseplatte 150g 13.50

3 Sorten/Garnituren/hausgebackenes 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/Himbeerdressing

Hauptspeisen

Winter-Specials



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

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

Rotweinempfehlung: Pinot Noir (2023)

Qualitätswein • trocken	0,21	9.10
Winzer-genossenschaft Durbach	0,75l	27.80
Anbaugebiet Baden		

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/Möhrchen

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

Unsere Empfehlung:

Zanderfilet & 29.00
gebratene Riesengarnelen
Rahmwirsing/Serviettenknödel/reduzierter Fond

Weißweinempfehlung: Silvaner (2024)

Kabinett • feinherb	0,21	9.60
Prädikatswein • Weingut Feth		
Anbaugebiet Rheinhessen	0,75l	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	16.80
mit drei Eiern/Bacon/Rote Beete Joghurt/ Spreewälder Gewürzgurken/Blattsalat	
Paniertes Kalbsschnitzel	26.00
Bratkartoffeln/Preiselbeeren	
Currywurst 150g	14.50
hausgemachte Currysauce/Steakhouse Fries	

die legendären COCKPIT-Burger

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

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

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 0,1l 6.50
Anbaugiet Baden/Ortenau 0,5l 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 0,1l 6.50
Anbaugiet Baden/Ortenau 0,5l 19.50

Ein Aromabündel von Grapefruit, Stachelbeeren, Weinbergpflirsichen 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.
