

*Schön Euch
zu sehen!*

**Herbstliche Vibes &
Cockpit-Klassiker**

Im COCKPIT sagt man „Du“



Nachricht
vom Chef:

**Liebe Freunde des Cockpits,
liebe Gäste,**

über 6 Jahre haben wir täglich alles gegeben und vieles geschafft und unsere Crew hat alles ganz wunderbar gemacht.

Jetzt hat uns das Thema Personalmangel stärker erwischt als in der Vergangenheit. Daher können wir den gewohnten Service und die Feinheit unserer Speisekarte nicht mehr zum 100% aufrecht erhalten.

Aktuell können wir auch noch keine Aussage treffen, wie es weitergeht.

Wir versuchen alles...

Wir bedauern die Situation zutiefst, es liegt aber nicht mehr in unseren Händen.

Bis bald

Christoph & die Cockpit Crew

PS: An alle AfD-Wähler:

Wir haben > 65% Ausländer als Mitarbeiter, in der Küche zu 100%.

Wenn die Partei das umsetzt, wie von ihr niedergeschrieben, ist das hier nur der Anfang...

- Gott steh` uns bei -



Pumpkin-Spice-Latte
Sirup/Milch/Espresso/
Sahnehaube/geröstete
Kürbiskerne

6.90

Feel Good Drinks

Crémant de Loire Etienne

Rosé Brut 0,1l 6.00

Campari „0“

Campari/Orangensaft 0,2l 9.90

Classic Mule

Absolut Vodka/Ginger Beer/
Limettensaft/Minze 0,3l 9.50

Lillet Berry

Lillet/Wild Berry/
Beeren 0,2l 8.90



*** alkoholfrei ***

Ananas-Spritz

Ananassirup/Mampe Null Null/
Tonic/Ananassaft/Minze 0,2l 9.90

Holla-Brause

Holundersirup/Mineralwasser/
Zitrone/Beeren 0,4l 6.80

Homemade COCKPIT Eistee

auf Schwarztee-Basis/Minze/Beeren 0,4l 6.80



*** alkoholfreie Weine ***

2023 Riesling <0,5% vol. 0,2l 8.50
Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten & Birnen
Kolonne Null/Deutschland

2024 Muscat 0,0% vol. 0,2l 8.50
Aromen von Blüten, Birnen & Bananen
Natureo Torres/Spanien

Für den perfekten Beginn...

Starter

Aromatisches Kürbissüppchen **vegan möglich** **9.50**
Kokosmilch/Petersilienpesto/
hausgebackenes Brot

Unsere Empfehlung:

Ziegenfrischkäsepralinen **Stück 1.50**
Haselnuss-Krokant/Quittenmus
auf Bestellung gerollt/3,6,9 oder 12 Stück

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

Einstimmen & Teilen

Gebackene Hähnchenstreifen **12.90**
Jalapeñomayonnaise/Salatgurke/Römersalat

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

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

Flammkuchen mit pflanzlicher „Sour Cream“

„Elsässer“ Bacon/Frühlingszwiebeln **15.50**

„Colmar“ **vegan** Kürbis/Salzzitrone/
Petersilienpesto **16.90**

Unsere Klassiker

Wählt Euren Liebling aus unseren beliebten COCKPIT-Klassikern.

all time favourites



Bauernfrühstück „old but gold“ 17.00
mit drei Eiern/Bacon/Tomate/
Spreewälder Gewürzgurken/Blattsalat

Paniertes Kalbsschnitzel 29.00
Bratkartoffeln/Preiselbeeren

Currywurst 150g 15.00
hausgemachte Currysauce/Steakhouse Fries

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

+ **Filets vom Knurrhahn** *aus dem NW-Pazifik* 10.00
mit Senfschmand

Legendäre COCKPIT-Burger

Mit selbstgemachten Saucen!



Cheeseburger, 180g Rindfleisch 21.50
Rindfleisch/Bacon/Cheddar/Thymianzwiebeln/
Gewürzgurke/Tomate/Salat/
Jalapeño-Mayonnaise/Zwiebelconfit

Veggieburger 18.50
gebackener Schafskäse/Kürbisspalten/
Blattspinat/Senfschmand/Preiselbeeren

Dessert & Eis

zum süßen Abschluss...

Mini Chocolate Brownie 7.90

1 Kugel Vanille-Eis/Haselnuss-Krokant

Pflaumenzauber 10.50

1 Kugel Vanille-Eis/1 Kugel Haselnuss-Eis/
lauwarmer Pflaumenkompott/geröstete Kürbiskerne

Affogato 7.50

doppelter Espresso/1 Kugel Vanille-Eis/
Sahnehaube/Haselnuss-Krokant

1 Kugel Eis mit Garnitur 3.00

Vanille/Schoko/Haselnuss

+ Sahne 1.50

+ Eierlikör 4cl 3.00

+ Streusel 0.50

Kleine Käseplatte 150g 13.90

3 Sorten/Garnituren/hausgebackenes Brot



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.

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