



Preflight Snacks

Preflight Snacks

Chips & Salsa

€5,60

Tortillachips mit hausgemachter Salsa, mit Käse 0,50€ extra Tomato & jalapeno salsa with tortilla chips. Add .50€ extra with cheese

NEW DC 6 Propeller

€9,80

Poppers

Mit Käse gefüllte Poppers, serviert mit hausgemachter Salsa Served with salsa

Mozzarella Cheese Sticks

€9,80

Mit Honig-Senf- und würziger Tomatensauce Served with Honey Mustard and Tomato Sauce

Buffalo Wings

10,80

*10 Wings, serviert mit Schimmelkäsedip und Hot Sauce oder Ranchdressing
10 Wings, served with blue cheese dip and hot sauce or ranch dressing.*

Captains Nachos

€11,20

Supreme

Tortillachips überbacken mit Käse, Jalapeños, Tomaten, schwarzen Oliven, Hackfleisch und Salsa Tortillas covered in melted cheese, ground beef, jalapenos, black olives and tomato scallions, served with salsa on the side.

Cargo Club Sandwich

10,50

Putenbrust, Speck, Käse, Salat, Tomate und Haussauce auf Toast, serviert mit Pommes Frites Turkey, bacon, cheese, lettuce, tomato and our house sauce. Served on American toast bread, French Fries included

Cockpit Lounge

€12,80

Beef Burger

220g Rindfleisch, serviert auf getoastetem Sesambrötchen mit Mayo, Ketchup, Salat, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln und Pommes Frites Mit Käse 0,50 € extra 1/2 lb Beef burger, served on a toasted sesame bun with mayo, ketchup, lettuce, tomatoes, pickles, onions and French Fries, add cheese 0.50 €

Steak-Sandwich

€14,80

serviert mit Pommes Frites Steak Sandwich served with French Fries

BBQ Bacon Burger

€15,00

serviert mit Pommes Frites Served with French Fries

Mediterraner

€15,00

Burger

mit getrockneten Tomaten, serviert mit Pommes Frites, Fetakäse und Rucola Dried tomatoes, feta cheese and arugula. Served with French Fries



Vorspeisen – Appetizers

Veggie Hausgemachte Frühlingsrollen mit Weißkohl, Möhren und feinen asiatischen Pilzen, dazu süß-saure Sauce
Homemade egg rolls with sweet and sour sauce
€6,00

Hausgemachte Gulaschsuppe
Homemade Goulash soup
€6,40

Bruschetta mit gebratenen Shrimps
Bruschetta with fried shrimp
€7,40

Rindercarpaccio auf Pesto mit Rucola, Pinienkernen, Paprika und Parmesan
Beef carpaccio with pesto, arugula, pine nuts, bell peppers and parmesan cheese
€10,80





Salate – Salads

Kleiner Salatteller mit Croutons und Speck

Small salad with croutons and bacon

€5,00

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Kräuterpesto

Tomato Mozzarella Salad with Herb Pesto

€9,70

Bunter Salatteller mit Putenbruststreifen, in Kräuterbutter gebraten

Salad plate with strips of turkey breast, fried in garlic butter

€ 13,80

SPICY Buffalo Hähnchensalat

Blattsalate mit Ranchdressing, Paprika,
Mais, Cheddarkäse und Frühlingszwiebeln,
serviert mit knusprig-scharfen
Hähnchenbruststreifen

Buffalo Chicken Salad

*Mixed lettuce with ranch dressing, peppers, corn, green onions
and cheddar cheese,*

served with crispy spicy chicken fingers

€14,30

Cobb Salat

Eisbergsalat, Tomaten, Hähnchen, Avocado, Speck,
Ei, Oliven, Frühlingszwiebeln und Fetakäse

Cobb Salad

*Lettuce, tomato, chicken, avocado, bacon, egg, olives,
green onions and feta cheese*

€14,30

Alle Salate servieren wir mit einem Dressing nach Wahl:

Vinaigrette, Ranch oder Hausdressing

We offer the choice of Vinaigrette, Ranch or House dressing





Hauptgänge – Main Courses



Rahmschnitzel

Cream Schnitzel

€14,20

Schnitzel Elsässer Art

gratiniert mit Zwiebeln, Speck, Schmand und Käse

Schnitzel Alsatian style

gratinated with onions, bacon, sour cream and cheese

€15,50

Putensteak an Salat mit Kräuterbutter und Baked Potato

Turkey steak on salad with garlic butter and Baked Potato

€15,80

Jägerschnitzel mit Pfifferlingsauce

Jägerschnitzel with Chanterelle mushrooms

€15,90

Toast Gourmet

Zwei kleine Rindersteaks auf Toast mit
gebratenen Champignons,

Sauce Béarnaise und Käse überbacken,
serviert an einem Salat

Toast Gourmet

*Two small beef steaks with fried mushrooms, Sauce Béarnaise
and gratinated with cheese, served with a salad*

€17,90

Rumpsteak (250g) mit Pfefferrahmsauce oder gebratenen Zwiebeln

New York Cut Steak with pepper cream sauce or fried onions

€24,80

Rib Eye Steak (280g) vom Lavasteingrill mit gebratenen Champignons

Grilled Rib Eye Steak with fried mushrooms

€26,80

***Alle Hauptgerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert:
Pommes Frites, Bratkartoffeln mit Speck, Spätzle, Kroketten, Wedges,
oder Folienkartoffel. Süßkartoffel Pommes Frites - €2,00 extra***

***All main courses are served with a side dish of your choice:
French Fries, Home Fried Potatoes with bacon, Spätzle, Croquettes, Wedges,
or Baked Potato. Sweet Potato Fries - add €2,00***





Pasta und Fisch – Pasta and Fish



veggie Pfannkuchen gefüllt mit Sahnegemüse,
mit Käse gratiniert, serviert mit Salat

*Pancake stuffed with creamy vegetables, gratinated with cheese
and served with salad*

€10,80

Spaghetti Carbonara

€11,90

Zweierlei Pasta mit Sauce Bolognaise und Sauce Béchamel, mit Käse
überbacken

Two types of pasta with Sauce Bolognaise and Sauce Béchamel, gratinated with cheese

13,90

Rigatoni mit Lachs, Shrimps und Weißweinsauce

Rigatoni with salmon, shrimp and white wine sauce

€16,90

Lachsfilet mit Kräuterkruste auf Tomatensauce

Salmon filet in a herb crust with tomato sauce

€17,50

Pizza

Pizza Margherita

€8,50

Pizza nach Wahl

*Bitte wählen Sie aus den folgenden Belägen: Salami, Pepperoniwurst, Champignons, Schinken,
Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, grüne Pepperoni, Paprika, Mozzarella*

€10,00

Pizza made your way!

*Please choose from the following toppings: salami, pepperoni, mushrooms, ham, onions, garlic,
olives, green peppers, bell peppers, mozzarella cheese*

€10,00

Maximal 6 Beläge, jeder weitere Belag €0,50

Maximum 6 toppings, additional toppings €0,50 each





Flammkuchen

Flammkuchen Elsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Käse

Flammkuchen Alsatian Style with onions, bacon, garlic and cheese

10,80

Flammkuchen vegetarisch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Zucchini und Fetakäse

Vegetarian Flammkuchen with bell peppers, onions, garlic, zucchini and feta cheese

11,80

Desserts

Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne und Krokant

Cockpit Lounge Chocolate Sundae

€5,20

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

€5,20

Crème Brûlée mit frischen Früchten

Crème Brûlée with fresh fruit

€6,90

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

Warm Apple Strudel with vanilla ice cream and whipped cream

€7,00

Schokoladensoufflé mit Vanilleeis und Karamellsauce

Chocolate soufflé with vanilla ice cream and caramel sauce

€7,50

