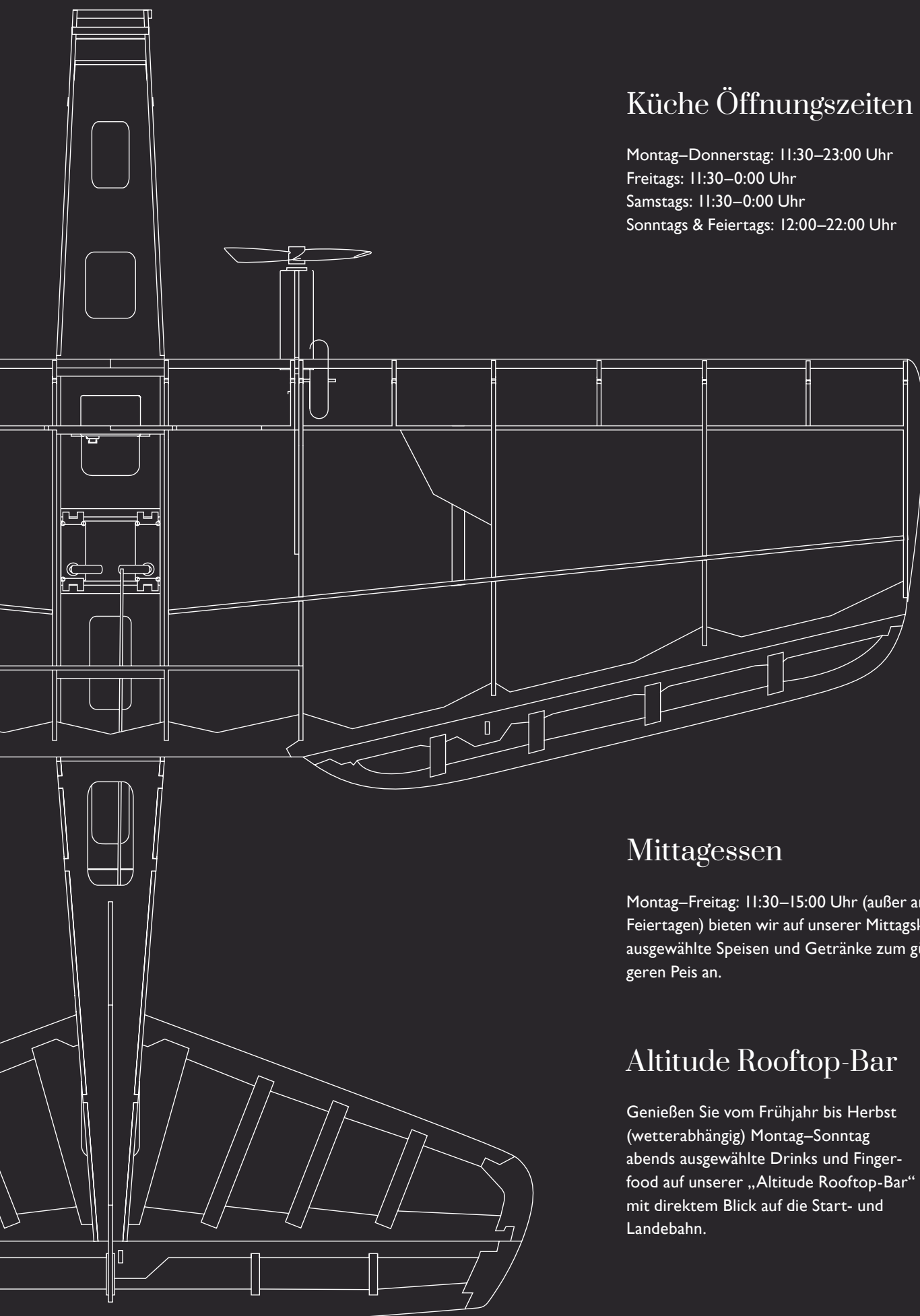


FLIGHT RESTAURANT SPEYER

Speisen & Getränke



Küche Öffnungszeiten

Montag–Donnerstag: 11:30–23:00 Uhr
Freitags: 11:30–0:00 Uhr
Samstags: 11:30–0:00 Uhr
Sonntags & Feiertags: 12:00–22:00 Uhr

Mittagessen

Montag–Freitag: 11:30–15:00 Uhr (außer an Feiertagen) bieten wir auf unserer Mittagskarte ausgewählte Speisen und Getränke zum günstigeren Preis an.

Altitude Rooftop-Bar

Genießen Sie vom Frühjahr bis Herbst (wetterabhängig) Montag–Sonntag abends ausgewählte Drinks und Fingerfood auf unserer „Altitude Rooftop-Bar“ mit direktem Blick auf die Start- und Landebahn.



Herzlich Willkommen im Restaurant Flight!

Bitte nehmen Sie Platz und lehnen sich zurück. Wir freuen uns sehr, Sie an einem historisch wichtigen Ort wie dem Flughafen Speyer bedienen zu dürfen – denn wir befinden uns hier direkt an einem der ältesten Flugplätze Europas, gegründet im Jahr 1912. Besonders stolz macht uns die Lage an der Joachim-Becher-Straße, denn der gebürtige Speyerer hat bereits im Jahr 1682 den grundlegenden Gedanken für die Luftfahrt gesät, da er der Meinung war, dass der Mensch ohne „fremde Hilfe“ nie zum Vogelmenschen werden würde. Ihm zu Ehren ist daher im Jahr 1965 die Straße benannt worden, an der der Flughafen Speyer sowie unser Restaurant zu Hause sind.

Im Flight Restaurant möchten wir Ihnen kulinarische Vielfalt in hoher Qualität jedoch zu einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten. Unsere Speisekarte ist ein einzigartiger Mix aus internationalen Speisen sowie mexikanischen und pfälzischen Spezialitäten. Zur Mittagszeit, bei einem schönen Abendessen oder ein Snack zwischendurch – unsere Küche hält für Sie eine große Auswahl an hausgemachten Speisen bereit. Außerdem bieten wir Ihnen ausgewählte und frische Bäckerei- und Konditorei-Produkte an.

Ganz besonders sind unsere Fleischgerichte verschiedener Art, direkt auf dem Lavasteingrill zubereitet. Lassen Sie sich von der einzigartigen Zartheit dieser Gerichte sowie den erlesenen Zutaten und der besonderen Zubereitungsart überraschen. Sie werden die hohe Qualität unserer Speisen und Zutaten schmecken.

Ebenfalls international ist unsere Bar, die Ihnen eine große Auswahl an Getränken mit und ohne Alkohol bietet. Darunter hausgemachte Limonaden, Eistees, Smoothies oder Sangrias bis hin zu frisch gemixten Cocktails mit Gin, Tequila, Rum, Wodka, Sekt oder ganz ohne Alkohol. Außerdem bieten wir eine große Vielfalt an regionalen Weinen als auch frisch gezapftes Bier an.

Genießen Sie unsere Getränke und Fingerfood auf unserer „Altitude Rooftop-Bar“ mit direktem Blick auf die Start- und Landebahn sowie einem weltweit einzigartigen Ambiente. Auch ohne gebuchten Flug ist hier das Urlaubsfeeling garantiert.

Sie haben Feedback oder Wünsche, was die Auswahl der Speisen und Getränke betrifft? Dann zögern Sie nicht und schreiben uns eine E-Mail an manager@flight-restaurant.com. Wir würden uns sehr freuen, wenn wir unsere Speisekarte nach den Wünschen unserer Gäste gestalten dürfen.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme kulinarische Reise und freuen uns, Sie an Board begrüßen zu dürfen.

Ihr Flight-Team



Platz für
60 Personen

Ihre Veranstaltung

Direkt am Flughafen Speyer

Feiern oder tagen Sie in separaten Räumlichkeiten mit eigener Bar und Spezialitäten aus unserer internationalen Küche.

Voll klimatisiert mit Großbildschirm, Sound uvm.
Sprechen Sie uns an oder senden Sie eine Anfrage an manager@flight-restaurant.com

Special Drinks

Genießen Sie Mexiko in flüssiger Form, frisch für Sie zubereitet

Margaritas

Classic Margarita7,40 €
Mit frisch gepresstem Zitronensaft und Tequila Real Valledero, Cointreau und Limettensirup^{ll} auf Eis mit Salzrand

Frozen Erdbeer Margarita.....7,40 €
Erdbeeren, Erdbeersirup^{ll}, gemixt mit Tequila Tres Alegres, Triple Sec und Zitronensaft

Frozen Mango Margarita7,40 €
Mangostücke, Mangosirup^{ll}, gemixt mit Tequila Tres Alegres, Triple Sec und Zitronensaft

**Frozen Margarita Pitcher
l Liter für 25,90 €**


REAL VALLEDERO®

Frozen Daiquiris

Erdbeer Daiquiri7,40 €
Erdbeeren, Erdbeersirup^{ll}, gemixt mit weißem Rum und Zitronensaft

Mango Daiquiri.....7,40 €
Mangostücke, Mangosirup^{ll}, gemixt mit weißem Rum und Zitronensaft

**Frozen Daiquiri Pitcher
l Liter für 25,90 €**


Tres Alegres®
Compadres

Frozen Coladas

Frozen Pina Colada..... 8,40 €
Ananasstücke, Ananassirup^{ll}, weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup^{ll} und Sahne^M

Frozen Erdbeer Colada..... 8,40 €
Erdbeeren, Erdbeersirup^{ll}, weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup^{ll} und Sahne^M

Frozen Mango Colada 8,40 €
Mangostücke, Mangosirup^{ll}, weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup^{ll} und Sahne^M

Sangria

Tinto Classic7,40 €
Rotwein^H, Brandy, Sodawater, Honig und frische Früchte

Tinto Limonade.....7,40 €
Roter Hauswein^H, Cuarenta y Tres^l, hausgemachte Limonade, frische Früchte und Sodawater

Alle Sangrias sind aus verschiedenen Fruchtsorten hausgemacht und mindestens 20 Stunden eingelegt

**Sangria Pitcher
l Liter für 25,90 €**

Wein & Secco

Weine aus dem kleinsten Weinanbaugebiets Deutschlands

Weißwein

Offene Weine

Laudenbacher Sonnberg Müller-Thurgau trocken (2021)

Von Ananas über Pfirsich bis hin zur Aprikose, präsentiert sich der Müller-Thurgau von seiner fruchtigen Seite.

Heppenheimer Stemmler trocken (2020/2021)

Der Wein der Bergstraße, frisch und fruchtig.

Heppenheimer Grauburgunder trocken (2021)

Der Grauburgunder zeigt sich von seiner besten Seite. Aromen von Pfirsich, Aprikose sowie leichte Aromen von Kräutern machen ihn zu einem eleganten Wein mit harmonischer Säure.

Auerbacher Rott halbtrocken (2020)

Diese Cuvée spricht durch seine leichte und süffige Art jeden Gaumen an.

Wein im Glas 0,2l 4,50 €

Wein in der Karaffe 0,5l 8,90 €

Weinschorle im Glas 0,2l 3,00 €

Weinschorle in der Karaffe 0,5l 5,00 €

Secco

Alkoholfrei

Traubensaft Secco 0,2l 4,20 €

Aus der Lemberger Traube, sehr fruchtig. Ein prickelndes Geschmackserlebnis ohne Alkohol. Im Frühjahr und Sommer sehr erfrischend und belebend.

Weißwein

Flaschenweine

Heppenheimer Weißer Burgunder trocken (2021), 0,75l 16,90 €

Dieser Weißer Burgunder weist eine erfrischende Art mit blumigen Aromen auf.

Heppenheimer Grauburgunder Kabinett trocken (2021), 0,75l 16,90 €

Ein fruchtiger Weißwein, der die Typizität eines Grauen Burgunders widerspiegelt. In der Nase entfalten sich Aromen von Birne und Kräutern. Im Abgang zeigt er sich mit einer kräftigen Struktur.

Auerbacher Fürstenlager Riesling Spätlese trocken (2020), 0,75l 16,90 €

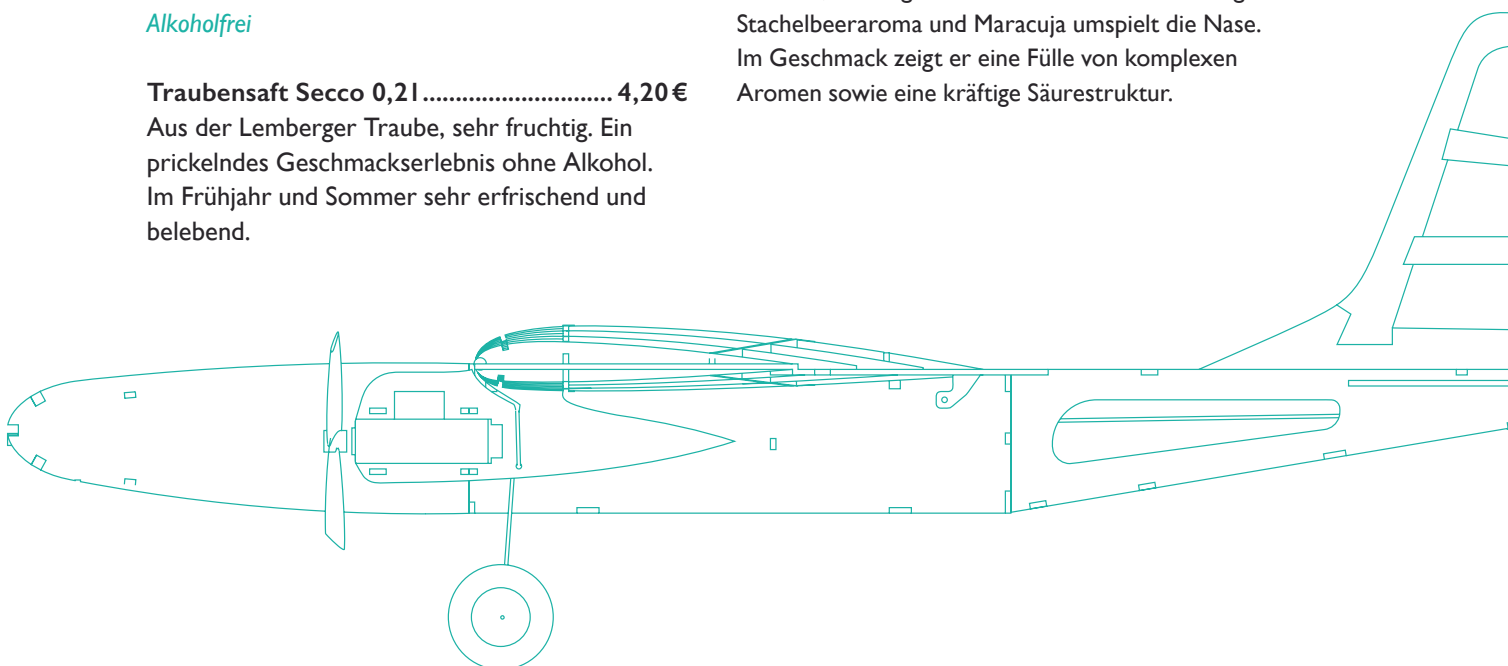
Ein mineralischer Riesling mit Aromen von grünem Apfel und Citrus. Begleitet wird dieser Weißwein von einer angenehmen leichten Säurestruktur.

Heppenheimer Chardonnay trocken (2021), 0,75l 17,90 €

Ein fruchtig eleganter Wein mit Aromen, die an Banane und Ananas erinnern. Hinzu kommt eine kräftige, gehaltvolle Struktur.

Heppenheimer Sauvignon Blanc trocken (2021), 0,75l 17,90 €

Ein typischer Sauvignon Blanc mit exotischen Aromen, die an gelbe Früchte erinnern. Ein wenig Stachelbeeraroma und Maracuja umspielt die Nase. Im Geschmack zeigt er eine Fülle von komplexen Aromen sowie eine kräftige Säurestruktur.



Wein & Sekt

Weine aus dem kleinsten Weinanbaugebiet Deutschlands

Rotwein

Offene Weine

St. Laurent trocken (2019), 0,2l..... 4,50 €
Dieser Saint Laurent präsentiert sich mit fruchtigen Brombeeraromen in der Nase. Mit seiner leichten Art umspielt er jeden Gaumen.

Spätburgunder Region Rittersberg halbtrocken (2021), 0,2l 4,50 €
Ein Rotwein mit einer fruchtigen Note und einer angenehmen Restsüße.

Rosé

Offene Weine

Heppenheimer Spätburgunder Rosé lieblich
Der Duft von Erdbeeren und Himbeeren erinnert an laue Sommernächte. Ein fruchtiger und süffiger Wein.

Wein im Glas 0,2l 4,50 €
Wein in der Karaffe 0,5l 8,90 €
Weinschorle im Glas 0,2l 3,00 €
Weinschorle in der Karaffe 0,5l 5,00 €

Rosé

Flaschenweine

Hemsbacher Herrenwingert Spätburgunder Rosé trocken (2021) 16,90 €
Ein eleganter Rosé mit viel Frucht. Die Aromen erinnern an Erdbeeren und laden zum Genießen ein. Eine animierende Säurestruktur lässt den Roséwein sehr lebendig wirken.

Laudenbacher Sonnberg Spätburgunder Weißherbst feinherb (2021) 17,50 €
Eine angenehme Frucht nach Erdbeeren und Himbeeren gepaart mit einer leichten Süße. Passt sehr gut zu scharfen Speisen.

Rotwein

Flaschenweine

Spätburgunder Lützelsachsener Rittersberg trocken (2020) 14,90 €
Eine üppige Frucht und ein samtiger Geschmack verleihen diesem Klassiker eine exzellente Figur.

Heppenheimer Merlot trocken (2021) 15,90 €
Ein fruchtiger, gehaltvoller Rotwein mit Aromen, die an Brombeere und Vanille erinnern. Mit einer feinen Tanninstruktur regt er den Gaumen an.

Heppenheimer Schloßberg Spätburgunder trocken (2019) 16,90 €
Dieser Spätburgunder ist im Eichenfass gereift und besitzt eine ausgeprägte Aromatik nach Sauerkirsche. Im Abgang hat dieser Rotwein Noten von Bitterschokolade.

Heppenheimer Centurio trocken (2020) 16,90 €
Dieser Rotwein, eine Cuvée aus Merlot und Pinot Noir, gereift im Eichenfass entfaltet Aromen von dunklen Beeren, Schwarzkirsche und etwas Tabak.

Sekt

Heppenheimer Schloßberg Riesling Sekt trocken (2020) Flasche 16,90 €
Im Glas 0,1l 3,50 €
Spritzig, frisch, fruchtig. Ein klassischer Riesling Sekt, der zu jedem Anlass geeignet ist.

Goldmuskateller Sekt trocken (2020) 30,90 €
Der Goldmuskateller zeichnet sich mit einer würzig-fruchtigen Aromatik aus. Ein prickelnder Trinkgenuss, mit feiner Perlage durch die traditionelle Flaschengärung.

St. Laurent Rose Sekt trocken 25,90 €
Dieser Sekt präsentiert sich sehr frisch und begeistert mit einem beerigen Aroma. Am Gaumen entfalten sich die Erdbeeraromen sehr präsent.

Cocktails

Unsere Auswahl an klassischen sowie exotischen Cocktails

Caipirinhas

Caipirinha Classic 8,40 €
Cachaça, frisch gepresster Limettensaft, brauner Zucker, Crushed Ice

Caipiroshka 8,40 €
9 Mile Vodka, frisch gepresster Limettensaft, brauner Zucker, Crushed Ice

Caipi Berry 8,40 €
Himbeeren *oder* Erdbeeren, Cachaça, frisch gepresster Limettensaft, Himbeer- *oder* Erdbeersirup^{1,11}, Crushed Ice

Caipi Passion 8,40 €
Frische Mangostückchen, Cachaça, frisch gepresster Limettensaft, Maracuja- und Mangosirup^{1,11}, Crushed Ice

Mojitos

Mojito Classic 8,40 €
Weißer Rum, frisch gepresster Limettensaft, brauner Zucker, frische Minzblätter, Sodawater, Crushed Ice

Mojito Melone 8,40 €
Frische Melonenstückchen, weißer Rum, frisch gepresster Limettensaft, Melonensirup^{1,11}, frische Minzblätter, Sodawater, Crushed Ice

Gin

Gin Tonic 8,40 €
Sears Gin, Limettenscheibe, Tonicwater

Gin Fizz 8,40 €
Sears Gin, frisch gepresster Zitronensaft, Zuckersirup¹¹, Sodawater, Crushed Ice

Gin Fizz Melone 8,40 €
Frische Melonenstückchen, Sears Gin, frisch gepresster Zitronensaft, Melonensirup^{1,11}, Sodawater, Crushed Ice

Klassiker

Wodka Tonic 8,40 €
9 Mile Vodka, Tonic Water, Limettenscheibe

Cuba Libre 8,40 €
Weißer Rum, frisch gepresster Limettensaft, Cola^{1,9}

Wodka Lemonade 8,40 €
9 Mile Vodka, frisch gepresster Zitronensaft, Limettensirup¹¹, Sodawater

Whiskey Sour 8,40 €
Bourbon Whisky, frisch gepresster Zitronensaft, Zuckersirup¹¹, Crushed Ice

Long Island Iced Tea 8,90 €
Tequila Real Valledero, weißer Rum, Wodka, Gin, Cointreau, Zitronensaft, Cola^{1,3,9}

Mai Tai 8,90 €
Brauner Rum, weißer Rum, Dry Orange, Zitronensaft, Mandelsirup^{1,11}, Zuckersirup¹¹, Rum 73 %, Crushed Ice

Scorpion 8,90 €
Brauner Rum, weißer Rum, Brandy, Cointreau, Grenadine^{1,11}, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Rum 73 %, Crushed Ice

Touch Down 8,90 €
Wodka, Apricot Brandy, frisch gepresster Zitronensaft, Grenadine^{1,11}, Maracujanektar, Crushed Ice

Sex on the Beach 8,40 €
Wodka, Grenadine^{1,11}, Zitronensaft, Orangensaft, Maracujanektar

Latin Lover 8,40 €
Tequila Real Valledero, Cachaça, Ananassaft, frisch gepresster Limetten- und Zitronensaft

Paloma 8,40 €
Tequila Real Valledero, frisch gepresster Zitronensaft, hausgemachte Grapefruit-Limonade, Salz

Tequila Sunrise 8,40 €
Tequila Real Valledero, Orangensaft, frisch gepresster Zitronensaft und Grenadine^{1,11}

Cocktails & Co

Prickelnde Cocktails oder doch lieber alkoholfrei?

Sekt-Cocktails

Sparkling Himbeer 7,90 €
Sekt^H, hausgemachte Limonade, Sodawater und Himbeeren, Himbeersirup^{l,II}

Sparkling Orange 7,90 €
Sekt^H, Gin, Grand Marnier, frisch gepresster Orangensaft und Orangensirup^{l,II}

Aperol Spritz 7,90 €
Sekt^H, Aperol^{l,10}, Sodawater und frische Orangen

Hugo 7,90 €
Sekt^H, Minze, Limetten und Holunderblütensirup^{l,II}

Sparkling Maracuja 7,90 €
Sekt^H, Maracujanektar, frisch gepresster Zitronensaft, Maracujasirup^{l,II} und Grenadine^{l,II}

Mocktails

Erfrischend anders sind unsere hausgemachten alkoholfreien Cocktails

Virgin Frozen Margarita 0,2l 5,90 €
Virgin Frozen Margarita 1l-Pitcher 22,00 €
In den Geschmacksrichtungen: Erdbeere, Mango, Himbeere, Ananas, Banane und Melone. Mit frisch gepresstem Zitronensaft, frischen Früchten und Fruchtsirup^{l,II}.

Virgin Frozen Colada 7,50 €
In den Geschmacksrichtungen: Erdbeere, Mango, Himbeere, Ananas, Banane und Melone. Mit Ananassaft, Kokossirup^l, Sahne^M, frischen Früchten und Fruchtsirup^{l,II}.

Virgin Caipi 7,40 €
In den Geschmacksrichtungen: Erdbeere, Himbeere oder Maracuja. Mit Ginger Ale^{l,II}, frisch gepresstem Limettensaft, braunem Zucker, Fruchtsirup^{l,II}, frischen Früchten, Crushed Ice.

Virgin Mojito Classic 7,40 €
Ginger Ale^l, frisch gepresster Limettensaft, brauner Zucker, Minzeblätter, Sodawater, Minzsirup^{l,II}.

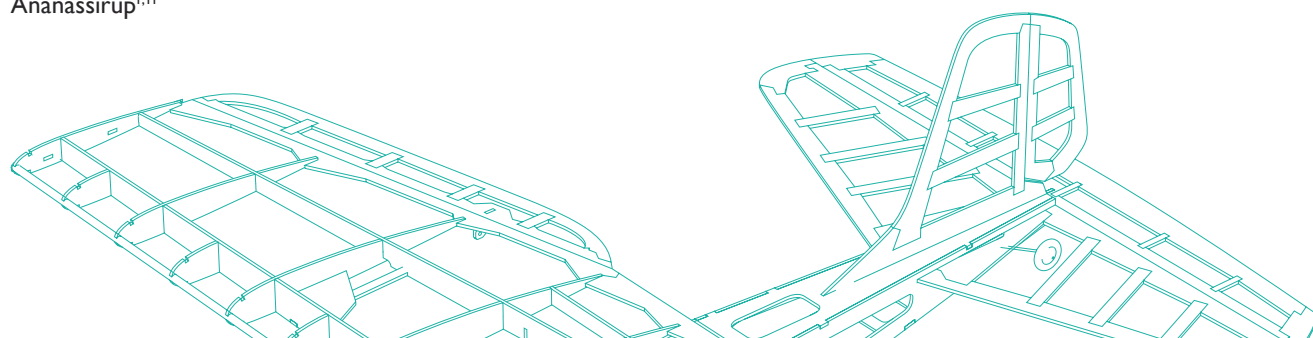
Smoothies

Alle Smoothies werden frisch gemixt in einem 0,4l-Glas serviert

Smoothie Erdbeere 6,50 €
Frische Erdbeeren, frischer Joghurt^M, Sojamilch^T, Erdbeersirup^{l,II}


Smoothie Ananas 6,50 €
Frische Ananasstückchen, frischer Joghurt^M, Milch^M, Ananassirup^{l,II}

Smoothie Mango 6,50 €
Mangostückchen, frischer Joghurt^M, Milch^M, Mangosirup^{l,II}



Erfrischungen

Probieren Sie unsere hausgemachten Erfrischungen

Mineralwasser 0,25l	1,90 €
Still oder Sparkling in der Flasche	
Mineralwasser 0,75l	4,90 €
Still oder Sparkling in der Flasche	
Sodas 0,33l Flasche	3,20 €
Coca Cola ^{1,9} oder Coke Zero ^{1,9,11,12}	
Fanta ^{1,3}	
Sprite ¹¹	
Mezzo Mix ^{1,3,9} 	

Säfte & Schorlen 0,4l	3,50 €
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft, Maracujanektar, Mangonektar	

Hausgemachte Limonade 0,4l.....	3,50 €
In den Geschmacksrichtungen Zitrone oder Grapefruit	

Hausgemachter Eistee 0,4l.....	2,90 €
In den Geschmacksrichtungen Zitrone ^{3,11} oder Pfirsich ^{3,11}	

Bier

Vom Fass

Bellheimer Pils ^P 0,3l	2,90 €
Bellheimer Pils ^P 0,5l	4,50 €
Weizen-Radler ^{11,G,O,P} 0,5l	4,50 €
Cola-Weizen ^{1,9,G,O,P} 0,5l	4,50 €
Cola-Bier ^{1,9,P} 0,5l	4,50 €
Kellerbier 0,3l	2,90 €
Kellerbier 0,5l	4,50 €
Radler ^{P,11} 0,3l	2,90 €
Radler ^{P,11} 0,5l	4,50 €
Valentins Weizen ^{G,O,P} 0,5l.....	4,50 €

In der Flasche

Corona Extra 0,35l.....	4,50 €
Salitos 0,33l	4,50 €
San Miguel 0,33l.....	4,50 €
Bellheimer Pils ^P alkoholfrei 0,33l.....	3,00 €
Valentins Alkoholfreies Weizen ^{G,O,P} 0,5l..	4,50 €



Heißgetränke

Kaffee

Cafe Creme ⁹	2,70 €
Cafe Latte ^{9,M}	3,10 €
Latte Macchiatto ^{9,M}	3,50 €
Espresso ⁹	1,80 €
Espresso Doppio ⁹	2,40 €
Espresso Macchiatto ^{9,M}	2,20 €
Cappuccino ^{9,M}	2,80 €
Heiße Schokolade ^{11,M}	3,50 €

Tee

Schwarzer Tee.....	2,80 €
Grüner Tee	2,80 €
Pfefferminztee.....	2,80 €

Vorspeisen

Starten Sie mit unseren internationalen Vorspeisen oder genießen Sie sie als Snack zwischendurch

Chips und Salsa 2,90 €

Warme Maistortilla-Chips mit hausgemachter scharfer *oder* milder Salsa.


Chips und Guacamole 6,50 €

Warme Maistortilla-Chips mit hausgemachter Guacamole aus frischen Avocados.

Käse-Dip 5,40 €

Milde Chilis, Tomaten und Zwiebeln, zerkleinert in geschmolzenem Käse^{l.M.}, serviert mit warmen Chips und hausgemachter scharfer *oder* milder Salsa.


Cheese-Tortilla (für 2–4 Personen) 13,90 €

Zwei hausgemachte, knusprig gegrillte große Weizentortillas^{G.O.}, gefüllt mit geschmolzenem Käse^{l.M.}, fein geschnittener Paprika, Mais, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Jalapeños  sowie hausgemachter Salsa und Salsa Verde, garniert mit hausgemachter Erdnuss^{N.M.}- und Avocado-Soße.


Chicken Wings 4 Stk. 6,90 €

Chicken Wings 6 Stk. 7,90 €

Chicken Wings 9 Stk. 10,90 €

Saftige Hähnchenflügel serviert mit Karotten, Selerie und überzogen mit einer hausgemachten Soße Ihrer Wahl: BBQ-Grill-Soße *oder* Hot-Chili-Soße^M .

Nachos (für 1–2 Personen) 9,90 €

Frische Maistortilla-Chips überbacken mit herzhaftem Käse^{l.M.}, mit scharfen Jalapeños  *oder* milden Chilis nach Wahl, serviert mit hausgemachter Salsa.

Frühlings-Rollen (für 1–2 Personen) 10,90 €

Maistortillas gerollt mit hausgewürztem Hühnerfleisch, knusprig frittiert und serviert mit Pico de Gallo, garniert mit Paprika, Sauerrahm^M und Eisbergsalat.

Veggie-Rollen (für 1–2 Personen) ... 10,90 €

Maistortillas gerollt mit hausgemachter, saisonfrischer Gemüsemischung, knusprig frittiert und serviert mit Pico de Gallo, garniert mit Paprika, Sauerrahm^M und Eisbergsalat.

Maiskolben 4,90 €

Ein ganzer Maiskolben serviert mit Butter.

Sonntags Special

ab 12:00 Uhr

Bei der Bestellung von zwei Hauptgerichten, erhalten Sie 50 % Rabatt auf eine Vorspeise oder Suppe (nicht übertragbar).

Salate

Dressings zur Auswahl: Haus-Dressing^{M,E} (Ranch), Joghurt^M, Essig & Öl *oder* Italian

Tilapia Salat 14,90 €

Gegrillte, marinierte Tilapiafilet^F-Streifen, serviert auf gemischtem Blattsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Paprika.

Avocado Salat 14,90 €

Frische Avocadostreifen serviert auf gemischtem Blattsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika und geriebenem Käse^{l.M.}.

Exotico Salat 14,90 €

Gemischter Blattsalat mit einer hausgemachten marinierten Mischung aus Tofu^T, Champignons und Rote Bete mit einem Dressing nach Wahl (Erdnuss^{N,M} *oder* Avocado).

Hähnchenbrustfilet Salat 14,90 €

Gegrillte, zarte Hähnchenbrustfiletstreifen, serviert auf gemischtem Blattsalat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika und geriebenem Käse^{l.M.}.

Garnelen & Champignon Salat 14,90 €

Garnelen^K und frische Champignons gegrillt, serviert auf gemischtem Blattsalat mit Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Paprika.

Pfälzische Spezialitäten

Pfälzische Köstlichkeiten kombiniert mit Ihrer Lieblingssoße und Wunschbeilage

Schnitzel 15,90 €

Schweineschnitzel paniert nach Art des Hauses, überzogen mit einer Soße Ihrer Wahl. Serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl und Salat.

Hausgemachte Soßen zur Auswahl:

Champignon-Rahmsoße^M, Senf-Jalapeño-Soße^S 🌿, Chili-Champignon-Soße^M 🌶️ oder Käse-Soße^{L.M}

Saumagen 13,90 €

Zwei Scheiben Saumagen, serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl und Salat.

Leberknödel..... 13,90 €

Pfälzische Leberknödel, serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl und Salat.

Bratwurst 12,90 €

Zwei Bratwürste natur, auf dem Lavastein gegrillt, überzogen mit einer Soße Ihrer Wahl. Serviert mit Pommes Frites oder Süßkartoffel-Pommes.

Hausgemachte Soßen zur Auswahl:

Senf-Jalapeño-Soße^S 🌿 oder BBQ-Grill-Soße

Pfälzische Dreierlei..... 18,90 €

Bratwurst, Saumagen und Leberknödel, serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl.

Flight Ochsenspieß 1 Stk. 17,90 €

Flight Ochsenspieß 2 Stk. 26,90 €

Zartes, argentinisches Rinderhüftsteak auf dem Lavastein mit Zwiebeln und Paprika gegrillt, überzogen mit einer Soße Ihrer Wahl. Dazu reichen wir einen halben Maiskolben und eine Beilage Ihrer Wahl.

Hausgemachte Soßen zur Auswahl:

BBQ-Grill-Soße, Hot-Chili-Soße^M 🌶️, Senf-Jalapeño-Soße^S 🌿 oder Chili-Champignon-Soße^M 🌶️

Pfälzisches Ochsensteak..... 26,90 €

Großes Ochsenrumpsteak natur, auf dem Lavastein gegrillt, garniert mit gerösteten Zwiebeln. Serviert mit Kräuterbutter und einer Beilage Ihrer Wahl.

Pfälzisches Schweinefilet 22,90 €

Zartes Schweinefilet natur, auf dem Lavastein gegrillt, garniert mit gerösteten Zwiebeln. Serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl.

Spareribs Regulär..... 14,90 €

Spareribs Groß..... 16,90 €

Zarte Schälrippchen, getaucht in hausgemachter Soße Ihrer Wahl, serviert mit Pommes Frites und Krautsalat.

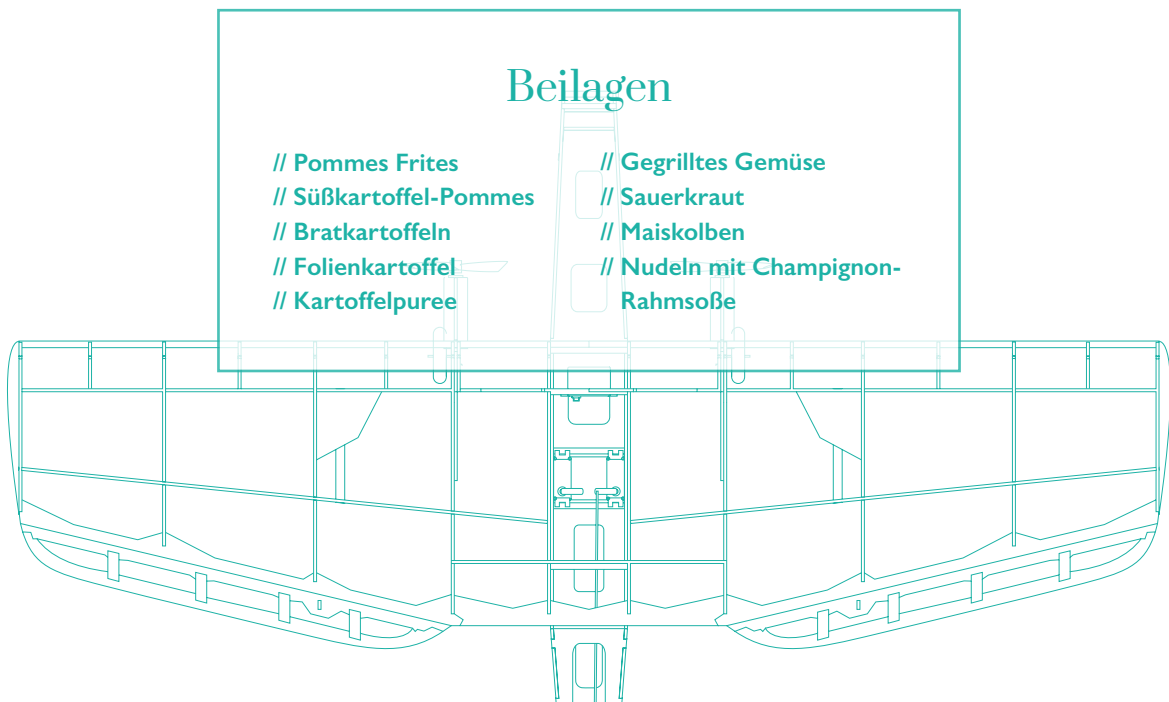
Hausgemachte Soßen zur Auswahl:

BBQ-Grill-Soße oder Hot-Chili-Soße^M 🌶️

Beilagen

// Pommes Frites
// Süßkartoffel-Pommes
// Bratkartoffeln
// Folienkartoffel
// Kartoffelpuree

// Gegrilltes Gemüse
// Sauerkraut
// Maiskolben
// Nudeln mit Champignon-Rahmsoße



Vom Lavasteingrill

Eine besondere Zubereitungsart, die man schmecken kann

Hamburger 14,90 €

Giant Hamburger wahlweise mit Rind oder Hähnchenbrustfilet, mit einer Soße Ihrer Wahl. Dazu servieren wir geröstete Zwiebeln, frischen Blattsalat und Tomatenstücke. Als Beilage gibt es Pommes Frites oder Süßkartoffel-Pommes.

Hausgemachte Soßen zur Auswahl:

BBQ-Grill-Soße, Senf-Jalapeño-Soße^S 🌶️,

Chili-Champignon-Soße^M 🌶️ oder Käse-Soße^{L,M}

Veggie Hamburger 🥬 13,90 €

Hamburger mit saisonfrischem Gemüse und Soße Ihrer Wahl. Dazu servieren wir geröstete Zwiebeln, frischen Blattsalat und Tomatenstücke. Als Beilage gibt es Pommes Frites oder Süßkartoffel-Pommes.

Hausgemachte Soßen zur Auswahl:

Senf-Jalapeño-Soße^S 🌶️, Chili-Champignon-Soße^M 🌶️

Käse-Soße^{L,M} oder Chipotlesoße^{L,M} 🌶️

Carne Asada 18,90 €

Zartes argentinisches Hüftsteak, mariniert in Salz und Limette, serviert zwischen zwei Weizentortillas^{G,O}. Dazu reichen wir Krautsalat und eine Beilage Ihrer Wahl.

Hähnchenbrustfilet 19,90 €

Zwei saftige Hähnchenbrustfilets, mild gewürzt und goldbraun gegrillt, überzogen mit einer Soße Ihrer Wahl. Dazu reichen wir einen halben Maiskolben und eine Beilage Ihrer Wahl.

Hausgemachte Soßen zur Auswahl:

BBQ-Grill-Soße, Senf-Jalapeño-Soße^S 🌶️,

Chili-Champignon-Soße^M oder Käse-Soße^{L,M}

Tilapiafilet 🐟 21,90 €

Tilapiafilet natur gegrillt, überzogen mit einer Butter- oder Weißweinsauce. Dazu reichen wir gegrilltes Gemüse und Folien-Kartoffel.

Lachsfilet 🐟 21,90 €

Lachsfilet natur gegrillt. Dazu reichen wir gegrilltes Gemüse und eine Folien-Kartoffel.

Beilagen

Zur Auswahl der Beilagen blättern Sie bitte eine Seite zurück.

Bowls

Wahlweise Nudeln oder Reis mit Koriander- und Limettengeschmack, mit verschiedenen Toppings und Sauerrahm^M

Bowl Hähnchenfilet 14,90 €

Bowl mit gegrillten marinierten Hähnchenbrustfiletstreifen, sautiert in unserer hausgemachten Senf-Jalapeño-Soße^S 🌶️.

Bowl Rinderfilet 14,90 €

Bowl mit gegrillten marinierten argentinischen Rindfleischstreifen, sautiert in unserer hausgemachten Chili-Champignon-Soße^M 🌶️.

Bowl Veggie 🥬 14,90 €

Bowl mit gegrillter mariniertes Gemüse Mischung, sautiert in unserer Mamasita-Salsa nach unserem Geheimrezept.

Bowl Exotico 🥬 14,90 €

Bowl mit gegrillter hausgemachter mariniertes Mischung aus Tofu, Champignons und Roter Bete, sautiert in unserer hausgemachten Erdnuss-Soße^{N,M}.

Bowl Garnelen 14,90 €

Bowl mit gegrillten Garnelen^K, sautiert in unserer hausgemachten Chipotlesoße^{L,M} 🌶️.

Mexican Corner

Kosten Sie ein Stück mexikanische Kultur mit unseren hausgemachten mexikanischen Speisen

Mexican Street Tacos

Drei Tacos serviert in hausgemachten Maistortillas, dazu reichen wir mexikanisches Bohnenpuree & spanischen Reis⁴


Tacos Zapopan 15,90 €

Tacos gefüllt mit hausgemachter mariniertes Mischung aus Tofu^T, Champignons und Rote Bete, serviert mit Rotkohl und Avocado-Soße.


Tacos Tulum..... 15,90 €

Tacos gefüllt mit frischer Avocado-Würfel, serviert mit Rotkohl, Avocado-Soße und Pico de gallo.

Tacos Acapulco 15,90 €

Tacos gefüllt mit paniertem Tilapiafilet-Streifen serviert mit Rotkohl, Pico de Gallo und Chipotlesoße^{l,M} .


Tacos Tampico..... 15,90 €

Gegrillte, zarte Hähnchenbrustfiletstreifen serviert mit Rotkohl, Pico de gallo, Chipotlesoße^{l,M} .

Tacos Tonalá 15,90 €

Gegrillte Carne-Asada-Streifen, serviert mit Rotkohl, Pico de Gallo, Guacamole, Salsa Verde.

Tacos Cancun..... 15,90 €

Panierte Jumbo-Shrimps^{K,E,O} serviert mit Rotkohl, Pico de Gallo, Guacamole und Chipotlesoße^{l,M} .

Mexican Street Quesadillas

Ein beliebtes Gericht auf Mexikos Straßen mit unseren hausgemachten Maistortillas

Quesadilla Aubergine 15,90 €

Hausgemachte Maistortillas gefüllt mit geschmolzenem Käse^{l,M} und pikant marinierte Auberginenscheiben nach Art des Hauses, garniert mit Sauerrahm^M und serviert mit mexikanischem Bohnenpuree & spanischem Reis⁴.

Quesadilla Azteca..... 15,90 €

Hausgemachte Maistortillas gefüllt mit geschmolzenem Käse^{l,M} und leckerem, hausgemachten Chile con Carne, garniert mit Sauerrahm^M und serviert mit mexikanischem Bohnenpuree & spanischem Reis⁴.

Quesadilla Vegetariana 15,90 €

Hausgemachte Maistortillas gefüllt mit gegrillter Gemüse Mischung aus Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Zucchini, grüne Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Champignons, geschmolzenem Käse^{l,M} garniert mit Sauerrahm^M und serviert mit mexikanischem Bohnenpuree & spanischem Reis⁴.

Quesadilla Exotico 15,90 €

Hausgemachte Maistortillas gefüllt mit hausgemachter mariniertes Mischung aus Tofu^T, Champignons und Rote Bete, geschmolzenem Käse^{l,M}, garniert mit Sauerrahm^M und serviert mit mexikanischem Bohnenpuree & spanischem Reis⁴.

Chile

Unser hausgemachtes Chile wird in einer heißen Pfanne mit Tortilla Chips oder vier kleinen Weizentortillas^{G,O} serviert

Chile con Carne 15,90 €

Tex-mex-Originalität – Pikant gewürzter Eintopf nach Hausrezept mit Rinderhackfleisch, Bohnen und Zwiebeln. Garniert mit Paprika und Käse^{l,M}.

Chile Mario Lalo..... 15,90 €

Tex-mex-Original – Pikant gewürzter Eintopf nach Hausrezept mit Rinderhackfleisch, Bohnen und Zwiebeln, gemischt mit hausgemachter Chile con Queso^{l,M}. Garniert mit Paprika und Käse^{l,M}.

Mexican Favorites

Unsere beliebtesten Gerichte aus unserer authentisch mexikanischen Küche

Burrito Sierra Madre 14,90 €
Große Weizentortilla^{G.O} gerollt mit Käse^{L.M} und einer frischen Gemüsemischung aus Blumenkohl, Brokkoli, Champignons, Zucchini, grünen Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Karotten und überzogen wahlweise mit Avocado-Soße oder Erdnuss-Soße^{N.M}, garniert mit Tomaten, Eisbergsalat und Guacamole

Chimi Vegi Hidalgo 14,90 €
Knusprig frittierte, große Weizentortilla^{G.O} gefüllt mit Käse^{L.M} und einer frischen, köstlichen Gemüsemischung aus Blumenkohl, Brokkoli, grünen Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Champignons, Zucchini, Karotten, überzogen mit hausgemachter Salsa, garniert mit Tomaten, Eisbergsalat und Guacamole

Burrito Asado Miguel 14,90 €
Große Weizentortilla^{G.O} gerollt mit gegrillten Carne-Asada-Streifen, Käse^{L.M} und mexikanischen Bohnen und überzogen mit leckerer, hausgemachter Asada-Soße, garniert mit Eisbergsalat und Tomatenstücken

Chimi Asada Moctezuma 15,90 €
Knusprig frittierte, große Weizentortilla^{G.O} gefüllt mit gegrillten Carne-Asada-Streifen, Käse^{L.M} und mexikanischen Bohnen, überzogen mit leckerer, hausgemachter milder Salsa und garniert mit frischen Tomatenstücken, Eisbergsalat und Guacamole

Fajita Quesadilla Chihuahua Huhn ... 16,90 €

Steak ... 16,90 € | **Garnelen^K ...** 16,90 €

Vegetarisch 16,90 €

Knusprig gegrillte, große Weizentortilla^{G.O}, gefüllt mit Fajita Ihrer Wahl, geschmolzenem Käse^{L.M}, Paprika, Zwiebeln, Eisbergsalat und Tomatenstücken, garniert mit Guacamole, Sauerrahm^M und Salsa.

Kinderkarte

Für unsere Gäste unter 12 Jahren, Gerichte werden mit Pommes Frites serviert

Kids Nuggets..... 6,90 €
Fünf Hähnchen-Nuggets^{E.O}.

Kids Cheese Wrap 6,90 €
Kleiner weicher Weizentortilla^{G.O} gefaltet mit geschmolzenem Käse^{L.M}.

Kids Hähnchenbrustfilet..... 6,90 €
Ein saftiges, gegrilltes Hähnchenbrustfilet.

Kids Nachos 6,90 €
Frische Mais-Chips überbacken mit herzhaftem Käse^{L.M}.

Kids Chicken Wings 6,90 €
Drei knusprige Hähnchenflügel serviert mit Pommes.

Kids Schnitzel 7,90 €
Paniertes Schweineschnitzel überzogen mit Champignon-Rahmsoße.

Kids Eiskugel 2,00 €
Eine Kugel Eis für unsere Gäste unter 12 Jahren mit Erdbeergeschmack^{L.II.M}, Vanillegeschmack^{L.II.M} oder Schokolade^{L.II.M}, garniert mit Sahne^M und Waffeln^{G.O.M}.

Kids Drinks 0,2l 2,00 €
Apfelsaft, Apfelsaftschorle, Orangensaft

*Sonntag ist
Familientag*

ab 12:00 Uhr

50 % Rabatt auf alle Kindergerichte
für Kinder unter 12 Jahren

Desserts

Als süßer Abschluss oder zwischendurch zu einer Tasse Kaffee

Dreieckstaschen 3 Stk. 4,50 €

Frittierte dreieckige Tortilla-Taschen^{G,O}, serviert mit Honig oder hausgemachter Schokosoße^M.

Apfeltasche 5,40 €

Hausgemachte Apfeltasche^{G,O}, serviert mit Eis mit Vanillegeschmack, garniert mit Zimt, Puderzucker, Sahne^M und hausgemachter Schokosoße^M.

Flan 4,90 €

Karamell-Pudding^{L,M} garniert mit Zimt, Puderzucker, Sahne^M und hausgemachter Schokosoße^M.

Gemischtes Eis 4,90 €

Drei Kugeln gemischtes Eis^{L,I} nach Wahl (Schokolade, Erdbeere, Vanillegeschmack), serviert mit Sahne^M und Waffeln^{G,O,M}.

Frittiertes Vanilleeis 4,90 €

Große Kugel Eis mit Vanillegeschmack^M bedeckt mit einer Mischung aus Cornflakes^P und Zimt. Vor dem Servieren kurz frittiert, garniert mit Sahne^M und Waffeln^{G,O,M}.

Tiramisu 4,50 €

Hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone^M, Bisquit, Ei^F, Zucker und Kakao

Kuchen und Torten

Bitte fragen Sie uns nach den tagesaktuellen Kuchen- und Konditorei-Spezialitäten.

Inhaltsstoffe

Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, finden Sie hier die Auflistung der gekennzeichneten Inhaltsstoffe. Falls Sie Fragen oder Wünsche haben, sprechen Sie uns einfach an.



Sehr scharf



Scharf



Vegetarisch/Vegan möglich



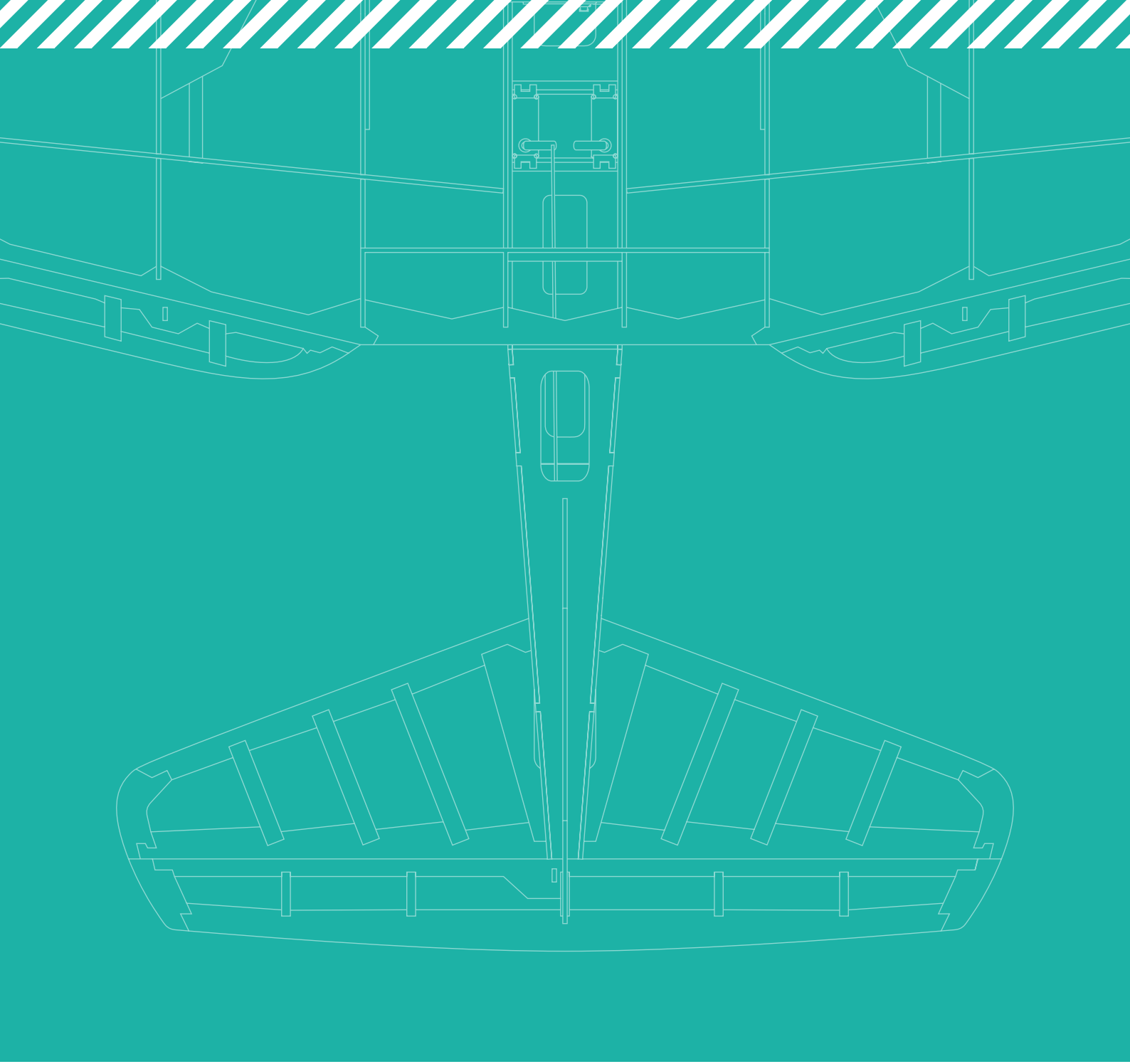
Fisch

Zusatzstoff-Verordnung

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. mit Schwefeldioxid (geschwefelt)
6. mit Schwärzungsmittel (geschwärzt)
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst
14. mit Taurin
15. mit Nitritpökelsalz

Allergenkennzeichnung

- E – Eier und Eierzeugnisse
- F – Fisch und Fischerzeugnisse
- G – glutenhaltiges Getreide
- H – Sulfite
- K – Krebstiere
- L – Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- M – Milch und Milchprodukte
- N – Schalenfrüchte
- O – Weizen
- P – Gerstenmalz
- S – Senf und Senferzeugnisse
- T – Soja



Azteca Mexicana Restaurantbetriebs GmbH
Zweigstelle Flight Restaurant
Joachim-Becher-Str. 3
67346 Speyer

Telefon: +49 623 23 14 57 62

manager@flight-restaurant.com
www.flight-restaurant.de

Geschäftsführer: Master Ing. Vishnu Arunachalam M.B.A.
Amtsgericht Mannheim HRB B 710973
Finanzamt Mannheim, Steuernummer 38180/40687



Reservieren Sie gleich einen Tisch
für Ihren nächsten Besuch. Wir
freuen uns auf Sie!