



Fliegerdeich

HOTEL BAR & RESTAURANT

Täglich 17:00-23:00 Uhr - local time (UTC+02)

Küche bis 21:00 Uhr

Fliegerdeich 3 • 26382 Wilhelmshaven

T 0 44 21/75 57 94-0 • F 0 44 21/75 57 94-33

restaurant@hotel-fliegerdeich.de

www.hotel-fliegerdeich.de • www.restaurant-fliegerdeich.de

READY FOR TASTE-OFF?



„Meine Damen und Herren,
Willkommen an Bord. Wir befinden uns kurz vor dem Abflug - auf einen köstlichen, abendlichen Rundflug im Restaurant Fliegerdeich Wilhelmshaven. Mein Name ist Patrick Sommer und als Küchenchef heiße ich euch Willkommen. Wir hoffen ihr habt Hunger im Gepäck, denn mein Team und ich verwöhnen euch mit mediterranem Soulfood und hiesigen Köstlichkeiten!“

Auf unserer Speisekarte findet man eine tollkühne Kombi aus regionalen und internationalen Produkten, mit einem Schuss Küstenliebe und einer Prise Fernweh. Apropos Fernweh, den Blick in die Ferne schweifen lassen, kann man auch bei uns! Denn sobald es die Wetterbedingungen zulassen, öffnen wir unsere Außenterrassen-Landebahn.

Diese befindet sich direkt am Wasser und eröffnet einen fantastischen Blick aufs Meer. Ein Gefühl wie über den Wolken. Nur ohne Wolken.

Nach dem Gaumenschmaus ist bekanntlich vor dem Auftanken: Mit tollkühnen Drinks, Cocktails oder einem Gläschen Wein. Zum Ende der Reise nochmal bei einem köstlichen Digestif anstoßen - bevor es auf den Sinkflug Richtung Heimat geht.

NICE TO KNOW

- Unsere veganen Speisen sind mit einem „vegan“ gekennzeichnet
- Wir versuchen viele unserer Produkte lokal einzukaufen
- Unser Anspruch ist es, unsere Lebensmittel weitestgehend selbst zu verarbeiten und frisch zuzubereiten
- Alle Preise verstehen sich in € und inklusive Bedienung und gesetzliche MwSt.
- Tip ist nicht inkludiert!

UNSER PARTNER



FischKalter

Unser Partner für das gesamte Angebot von Fisch & Meeresfrüchten ist Fisch Kalter. In Sachen Fisch kommt man um das traditionelle Familienunternehmen von 1959 in Wilhelmshaven nicht herum.



Wir verwenden u.a. die Gewürze von Fliegerlust. Ob zum Steak oder unserem gebackenem Feta - Gewürze von Fliegerlust bringen dich weit entfernten Reisezielen ein kleines Stückchen näher.



Seit dem Sommer 2020 produzieren wir auf unserem Grafthof in Neuharlingersiel Bio-Edelpilze in vielfältigen Sorten. Unser biozertifizierter Anbau erfolgt unter äußerst hygienischen Bedingungen.

SPRITZ & CO.

ZITRONE-INGWER SPRITZ	8,2
Nork Zitrone-Ingwer Likör Secco	
APEROL SPRITZ.....	8,2
Aperol Hafenblick Secco Soda Orange	
ODE SPRITZ BRIGHT LEMON oder RUBY WOOD.....	8,2
ODE weinhaltiger Aperitif Hafenblick Secco Soda Orange	
LILLET BERRY.....	8,2
Lillet Blanc Wild Berry Beeren	
DEJA-VU.....	8,2
Deja-Vu alk. oder alk.-frei Tonic Limette	

APERITIVO

SUMMER MARTINI	8,2
Martini Fiero Bitter Lemon Holunderblüte	
PORTO-TONIC	8,2
Weißer Portwein Tonic Limette	
ROYAL OPORTO TAWNY PORT 5cl	4,2
Rot oder Weiss	
SHERRY SANDEMAN 5CL	4,2
HEIMATHAFEN SPRITZ alkoholfrei	8,2
Martini Vibrante Tonic Maracuja Saft	


TAPAS

Tapas-Platte	19
Marinierte Oliven Grana Padano Serrano-Schinken Chorizo Grill-Paprika Tomate-Feta-Salat hausgemachte gebackene Zwiebelringe Aioli frisches Brot (auf Wunsch vegetarisch möglich)	
BROT extra	1


VORSPEISEN

GEBACKENER FETA.....	12
Grill-Gemüse Rucola Honig Sesam	
 GEBACKENE FALAFEL	12
Grill-Gemüse Baguette Tahini-Joghurt-Dip (Haferjoghurt)	
BÜFFELMOZZARELLA	11
Cremiger Büffelmozzarella Tomate Orangendressing	
FISCHVARIATION	13
Geräucherter Lachs Matjes Makrele Salat frisches Brot Dip	
VORSPEISENPLATTE	29
Gebackener Feta Gebackene Falafel Büffelmozzarella Fischvariation	


SALADS

CAESAR SALAD.....	12
Römersalat Kresse Sprossen Grana Padano Späne Croutons Caesar Dressing	
BUSINESS LOUNGE SALAD	10
Bunter Blattsalat Feta Granatapfel Schalotten Dressing frisches Brot	
 Auf Wunsch auch vegan mit Käsealternative	

SALAD ADD-ONS

GEBACKENER FETA	+5
 FALAFEL BALLS	+5
HÄHNCHENBRUST	+ 5
PULLED LACHS.....	+ 7
3 GARNELEN	+11,5

SOUP

 PAPRIKACREME.....	10
Gegrillte Paprika Knoblauchcroutons Feta (vegan möglich)	

PASTA

SPAGHETTI AGLIO E OLIO	25
Spaghetti Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Lauchzwiebeln Garnelen	
 TAGLIATELLE MIT WALNUSSPESTO.....	20
Tagliatelle Walnusspesto Edelpilze	
+ Gebratener Seelachs	+5

BURGER

FLIEGERDEICH HOMEBASE	25
Beef Patty Tomate Gewürzgurke Blattsalat Cheddar Cheese Burgersauce + Pommes Frites mit Grana Padano Hobel + 1 Dip	
OSLO'S TASTE	25
Lachs eingelegte Zwiebeln Salatgurke Honig-Senf-Sauce + Rucola-Salat	
 ORIENTAL BEATS.....	24
Homemade Falafelpatty Tomaten-Concassée Rucola Gewürzgurke Tahini-Joghurtsauce + Süßkartoffelpommes + 1 Dip	


BURGER UPGRADES

EXTRA PATTY	+7
EXTRA BACON	+1
EXTRA CHEESE.....	+1
ROTE ZWIEBELN	+1
EXTRA SCHARF	+1

UNSERE DIPS ZUR WAHL

KETCHUP VEGANE MAYO AIOLI REMOULADE TAHINI (mit Hafer-Joghurt).....	1
---	---

MAIN ORDERS


RUMPSTEAK Medium gebraten.....	34
Argentinisches Rumpsteak Pesto Kartoffeln Sautierte Edelpilze Kräuterbutter	
ZITRONENHÄHNCHEN.....	25
Hähnchenbrust Zitronensauce mediterranes Gemüse Tagliatelle	
LACHS FILET Auf der Haut gebraten.....	28
Lachsfilet Kokos-Curry -Gemüse Cous Cous	
KABELJAU LOIN gebraten.....	27
Kabeljau Loin Tomate Zucchini Drillinge Zwiebel Speck Honig-Senf-Sauce	
 GEBACKENER SPITZKOHL.....	22
Gebackener Spitzkohl Kräuter-Haferghurt Walnuss Granatapfel	

WIR BRATEN UNSERE STEAKS, WENN NICHT ANDERS BESTELT, MEDIUM.
ALTERNATIV BIETEN WIR UNSER RINDFLEISCH RARE ODER WELL DONE ZUBEREITET AN.

FLUGSCHULE

KIDS BURGER.....	10
Beef Patty Salat Cheese Burgersauce	
 PASTA.....	9
Klassische Nudeln Tomatensauce	
NORDSEE-MENÜ.....	9
Fischfrikadelle Pommes Frites Dip nach Wahl	
 HOME-FRIES.....	6
Pommes Frites Dip nach Wahl	
 SÜSSKARTOFFEL-FRIES.....	8
Süßkartoffelpommes Dip nach Wahl	

PREPARE FOR LANDING

MOUSSE AU CHOCOLAT.....	10
Belgische Schokolade wahlweise mit Baileys oder Fruchtsauce	
 BROWNIE Vegan.....	11
Schokoladenkuchen lauwarm serviert Früchte	
Kugel Vanille-Eis.....	+1,5
COCOS CREME BRULEE.....	13
Hausgemacht mit Karamellkruste am Tisch flambiert	

BIO SEEGBERGER HEISSGETRÄNKE | SAMOVA TEEKANNE

0,4L KÄNNCHEN JE 4,5

EASY FRIESY

Ostfriesische Schwarzteemischung

TEAM SPIRIT

Grüntee | Lemongras | Minze | Ginko

STRAIGHT FORWARD

Schwarztee | Assam Mokalbari

ORANGE SAFARI

Rooibos | Vanille | Orange

TOTAL RESET

Kräutertee | Griechisches Bergkraut | Fenchel | Salbei

LAZY DAZE

Earl Grey | China Tee und Darjeeling | Bergamotte-Öl

MAYBE BABY

Früchtetee mit Ananas und Erdbeere

MASTER MINT

Pfefferminztee

CAFÉ CREMA..... 3,5

POTT CAFÉ 4,5

ESPRESSO 2,9

ESPRESSO DOPPIO..... 4,5

ESPRESSO MACCHIATO..... 3,2

CAPPUCCINO 3,8

MILCHKAFFEE 4,5

LATTE MACCHIATO 4,8

HEISSE SCHOKOLADE 4,5

HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE..... 4,8

FLAVOUR 0,5

Vanille | Karamell | Haselnuss

HAFERMILCH AUF WUNSCH VERFÜGBAR

WASSER

WATERKANT 0,33L 3,9

Ebbe | Flut

WATERKANT 0,75L 7,9

Ebbe | Flut

SAFTSCHORLE & SÄFTE

HAUSGEMACHTE SCHORLE 0,5L	6,9
Pfirsich	
Limette Minze	
Holunder	
Himbeer-Zitrone	
SINALCO APFELSCHORLE 0,2L	3,5
Apfelschorle	
NIEHOFFS 0,3L	3,7
Vaihinger Direktsäfte Apfel trüb Orange Maracuja Mango Rhabarber	

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE ERHÄLTlich

ALKOHOLFREI

SINALCO COLA 0,2L	3,5
Cola Cola ohne Zucker	
SINALCO LIMONADE 0,2L	3,5
Orange Zitrone	
THOMAS HENRY 0,2L	3,7
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale Spicy Ginger Wild Berry	
PAULANER SPEZI 0,33L oder SPEZI ZERO	4,6
Cola mit Orangenlimonade	
MIO MIO MATE 0,33L	4,5
koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk	

PERL & SCHAUMWEIN 0,1L | 0,75L

HAFENBLICK SECCO	5,4 27
Viticoltori Ponte Venetien Italien trocken	
LAURENT TRUFFER MUSCAT	5,9 26,5
alkoholfrei Frankreich fruchtig süß	

WEISSWEIN 0,15L | 0,75L

HEIMATHAFEN	5,9 27
Grauburgunder Weingut Messmer Pfalz Deutschland trocken	
PINOT BLANC	7,9 34
Weißburgunder Weingut Würtzberg Saar Deutschland trocken	
SAUVIGNON BLANC SESAME	5,9 27
Weingut Les Vignerons de Brulhois Cotes de Gascogne Frankreich trocken	
HAFENBLICK.....	5,9 27
Riesling Weingut Mehrlein Rheingau Deutschland trocken	

ROSÉ 0,15L | 0,75L

ROSÉ MERLOT + MALBEC SESAME	5,9 27
Weingut Les Vignerons du Brulhois Comte Tolosan Frankreich trocken	
GRAIN D'AMOUR	6,5 31
Weingut Les Vignerons du Brulhois Süd West Frankreich halbtrocken	

ROTWEIN 0,15L | 0,75L

MERLOT SESAME	5,9 27
Weingut Les Vignerons de Brulhois Comte Tolosan Frankreich trocken	
PRIMITIVO	7,9 36
Salento Weingut Altemura Apulien Italien trocken	
^{BIO} CALA NO. 1	6,5 28
Weingut Bodegas Tinedo La Mancha Spanien trocken	

FASSBIER

JEVER 0,3l 0,5l	4,1 6,5
RADEBERGER 0,3l 0,5l	4,1 6,5
ALSTER 0,3l 0,5l	4,1 6,5
HÖVELS 0,3l 0,5l	4,1 6,5
ALLGÄUER BÜBLE 0,5l	6,5
Weissbier	

FLASCHENBIER

JEVER FUN FUN ZITRONE 0,33l	4,1
WILHELMSHOPVEN 0,33l	4,8
ALLGÄUER BÜBLE 0,5l	5,9
Weissbier alkoholfrei	

HIGHBALLS/LONGDRINKS

FREEDOM MULE (Vodka) LONDON MULE (Gin) HAVANA MULE (Rum). Gurke Limette Spicy Ginger Angostura	9,7
CUBA LIBRE	9,2
Rum Limette Sinalco Cola	
GIN & TONIC	
Bombay Sapphire	8,4
Hamburger Gin Sul	9,4
Berliner Sundown	9,4
JACK DANIEL'S & COLA	8,2
Original Jack Daniel's Sinalco Cola	

COCKTAILS

CAIPIRINHA.....	9,2
Cachaça Limette Rohrzucker	
MOJITO ROYAL	9,2
Rum Limette Minze Rohrzucker Hafenblick Secco	
SOURS Jack Daniel's Aperol Disaronno Amaretto	9,7
Zitrone Zuckersirup	
NEGRONI	9,2
Gin Martini Rosso Campari	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

WILDE BEERE	7
Grenadine Wild Berry Beerenmix	
IPAMARA	7
Limette Rohrzucker Maracujasaft	
MANGO FIZZ	7
Limettensaft Mangosaft Zuckersirup Ginger Ale Minze	
SOLERO	7
Orangen-/Maracujasaft Zitrone Karamellsirup	

DIGESTIF

KRÄUTER

HELBING KÜMMEL 4cl	4,7
LINIE AQUAVIT 4cl	4,7
JÄGERMEISTER 4cl	4,7
RAMAZZOTTI 4cl	4,7

LIKÖRE / BRÄNDE

SAMBUCA 4cl	5,1
PRINZ MARILLENBRAND 4cl	5,7
PRINZ WILLAMS BIRNE 4cl	5,7
PRINZ ALTE WALDHIMBEERE 4cl	5,7
BAILEYS 4cl	4,7
NORK INGWER-ZITRONE 4cl	4,2
NORK HIMBEER-ROSMARIN 4cl	4,2
NORK KORN 4cl	3,5

RUM

BACARDI CARTA BLANCA 4cl	4,7
HAVANA CLUB 3 ANOS 4cl	4,7
HAVANA CLUB 7 ANOS 4cl	6,5
RON ZACAPA 23 4cl	6,5

WHISKEY

JACK DANIEL'S 4cl	4,7
JOHNNIE WALKER RED LABEL 4cl	6,5

GIN

BOMBAY SAPPHIRE 4cl	4,7
GIN SUL 4cl	5,7
SUNDOWNER 4cl	5,7

VODKA

42 BELOW VODKA 4cl	4,7
GREY GOOSE 4cl	6,5

ALKOHOLFREI

MARTINI VIBRANTE 2cl	4,7
alkoholfrei	