

CHECK INN FOODPORT RESTAURANT

Altes Empfangsgebäude, Liesel-Bach-Straße 10, 71034 Böblingen

Fon +49 7031 2053 200

www.check-inn.events, kontakt@check-inn.events

Zusatzstoffe: (1) koffeinhaltig (2) mit Farbstoff (3) chininhaltig (4) mit Süßungsmitteln
(5) mit Konservierungsstoff (6) mit Phosphat (7) enthält Phenylalanin
(8) mit Antioxidationsmitteln

Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
(C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse (D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
(E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (F) Soja(bohnen) und daraus gewonnene
Erzeugnisse (G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (H) Schalenfrüchte (I) Sellerie
und daraus gewonnene Erzeugnisse (J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
(K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse (L) Schwefeldioxid und Sulphite
(M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse (N) Weichtiere und daraus gewonnene
Erzeugnisse

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer.

Die ausführliche Historie und das Bildmaterial des alten Landesflughafens dürfen wir mit
freundlicher Genehmigung des Zweckverbandes Flugfeld Böblingen/Sindelfingen nutzen.

SPEISEN
& GETRÄNKE



» Der Mensch ist das einzige Wesen, das im Fliegen eine warme Mahlzeit zu sich nehmen kann. «

Loriot



DER LANDESFLUGHAFEN KOMMT NACH BÖBLINGEN

Der Flugplatz Böblingen wurde im Juli 1915 eröffnet, um dort Flugzeugführer und Beobachter für militärische Zwecke auszubilden. Schon im Sommer 1916 durfte man hohen Besuch empfangen. Bei einem Schaufliegen war unter anderem Seine Majestät, der König von Württemberg, zu Gast.

KLEINE ZEITTADEL

- 1915** Einweihung des Militärflugplatzes
- 1925** Eröffnung des Landesflughafens
- 1926** Gründung der Leichtflugzeugbau Klemm



VORSPEISEN

- Kräuterflädlesuppe** ^{F) | K) 2) 5)}
mit Gemüse und Ochsenbrust 6,50 €
- Marokkanische gelbe Linsensuppe** ^{H) 2) 5)}
mit Kardamom, Granatapfel und Hähnchenbrust 8,00 €
- Elsässer lauwarmer Chicorée** ^{H) 2) 5)}
mit Orangen, Mangold, Ziegenkäse und Honig 10,50 €
- Nordsee Miesmuscheln** ^{A) | N) | I)}
mit knackigem Wurzelgemüse, Weißwein und hausgemachtem Knoblauchbaguette 12,50 €
- Katalanisches Rindertartar** ^{C) | H) 2) 5) 8)}
mit Manchego, Mandel-Aioli und krosser Chorizo 14,00 €
- Sizilianische Pacceri (Pasta)** ^{F) | I) | K) 2) 5)}
mit rotem Thunfisch, Olivenöl, Zitrusaromen und Thymian 14,50 €

SALATE

- Regionaler bunter Salatteller mit Kartoffelsalat** ^{F) | I) | K) 2) 5)}
klein 4,50 €
groß 8,80 €
- Schwäbischer lauwarmer Maultaschensalat** ^{A) 8)}
mit jungem Lauch, Spinat und Landgurken auf Kartoffel-Blattsalat 11,50 €
- US Beluga Linsensalat** ^{H) 8)}
mit Bacon, Orangen, Pecannüssen, Cranberries, Blumenkohl und Frisséesalat 13,00 €
- Mexikanischer Rote Beete Salat** ^{B)}
mit Garnelen, Karotten, Gurken, Avocado, roten Zwiebeln an einer Limetten-Olivenöl Vinaigrette 13,00 €

Vegetarische, vegane, glutenfreie oder laktosefreie Speisen bereiten wir Ihnen gerne frisch auf Anfrage zu.
Ländernamen beziehen sich nicht auf die Herkunft der Lebensmittel.

PINSA ROMANA®

Fast wie eine Pizza, aber knuspriger, leichter und viel bekömmlicher als herkömmlicher Pizzateig. Durch unsere Mischung hochwertiger Mehlsorten und Naturhefe sowie einer Reifezeit von 72 Stunden schmeckt die Pinsa nach frisch gebackenem Brot.

Paris ^{A)}	
Rote Beete, Ziegenkäse, Birne	10,50 €
New Orleans ^{A) E)}	
Pecannüsse, Cranberries, Flanksteakstreifen	15,00 €
Stuttgart ^{A) B)}	
magere Ochsenbrust, Meerrettich, Spinat und Speck	13,50 €
Sardinien ^{A) D)}	
frischer Tuna, Fenchel, Zitrone und Tomaten	16,90 €

Unsere leckere Pinsa-Auswahl gibt es natürlich auch zum Mitnehmen.

FÜR UNSERE KLEINEN FLUGGÄSTE

Kinder-Pommesteller ^{A)}	4,00 €
Hausgemachte Spätzle ^{A) Q)}	
mit Soße	4,50 €
Kleine Kinderpinsa Margherita ^{A) S) B)}	5,00 €
Schinken, Salami	je 0,50 €
Hähnchennuggets ^{A)}	
mit Pommes	6,20 €
Kleines paniertes Schnitzel ^{A) Q)}	
mit Pommes	7,20 €

Vegetarische, vegane, glutenfreie oder laktosefreie Speisen bereiten wir Ihnen gerne frisch auf Anfrage zu.
Ländernamen beziehen sich nicht auf die Herkunft der Lebensmittel.

HAUPTSPESSEN

Deutsche hausgemachte Maultaschen ^{A) Q) Z)}	
mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-Blattsalat	12,50 €
Italienisches Risotto ^{Q) H)}	
mit Kräuterseitlingen, Roter Beete und Parmesan	14,50 €
Österreichisches Schnitzel ^{A) Q) G) H)}	
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes	10,50 €
Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Pommes	20,50 €
Süddeutscher Zwiebelrostbraten ^{A) Q) I)}	
vom Roastbeef mit hausgemachten Spätzle, Bratenjus und Zwiebeln	22,50 €
US Flanksteak ^{A) H) I)}	
mit Apple Slaw, jungem Knoblauch, kreolischer Jus und Süßkartoffelpommes	23,50 €
Catch of the day – frischer Fisch des Tages ^{A) Q) I)}	
Gerne gibt Ihnen Ihr Kellner Auskunft über unsere Fischempfehlung	24,00 €
Tessiner Rinderfilet	
mit Polentacrème, Pilzen, Artischocken, Thymian und Lavendel	33,50 €

DESSERTS

1 Kugel hausgemachtes Eis nach Wahl ^{Q)}	1,80 €
Zitronengras - Crème Brûlée ^{Q) Q)}	
mit kandiertem Ingwer	8,00 €
Belgischer warmer Schokokuchen ^{Q) A) Q)}	
mit flüssigem Kern	8,00 €
Tonkabohnenparfait ^{G) H) Q)}	
mit Kumquatragout und Chili	8,50 €
Käseteller Variation ^{G) J) S)}	
mit Feigensenf	10,00 €

HANNS KLEMM: EIN FLUGZEUG FÜR JEDERMANN

Dass die Zukunft in der Luft liegt, hatte Hanns Klemm schon früh erkannt. Nach seinem Wechsel zur Daimler Motorenengesellschaft kam er als Chefkonstrukteur des Flugzeugbaus nach Sindelfingen.

Das Ziel von Klemm war klar definiert: Er wollte ein Volksflugzeug, ein in Anschaffung, Betrieb und Unterhalt kostengünstiges Flugzeug in Serie fertigen. Nach seiner Trennung von Daimler baute Klemm seine Firma Leichtflugzeugbau Klemm in Böblingen auf.



ALKOHOLFREI

Teinacher Gourmet Medium	0,25 / 0,75 l	2,50 / 5,90 €
Teinacher Gourmet Naturell	0,25 / 0,75 l	2,50 / 5,90 €
Coca Cola ^{1) 2)}	0,2 / 0,4 l	2,60 / 4,20 €
Coca Cola Zero ^{1) 2)}	0,2 / 0,4 l	2,60 / 4,20 €
Coca Cola light ^{1) 2)}	0,2 / 0,4 l	2,60 / 4,20 €
Mirinda ²⁾	0,2 / 0,4 l	2,60 / 4,20 €
7 UP	0,2 / 0,4 l	2,60 / 4,20 €
Spezi ^{1) 2)}	0,2 / 0,4 l	2,60 / 4,20 €
Schweppes Bitter Lemon ^{3) 8)}	0,2 l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale ²⁾	0,2 l	2,90 €
Schweppes Tonic Water ³⁾	0,2 l	2,90 €
Hausgemachter Eistee (mit frischen Kräutern)	0,25 / 0,5 l	3,90 / 5,90 €
Red Bull ^{1) 2) 5)}	0,25 l	3,90 €
Spicy Ginger Ale ²⁾	0,25 l	3,40 €
Holunderblütenschorle	0,25 l	3,90 €
Grüner-Tee-Ingwer-Schorle ²⁾	0,25 l	3,90 €
Rhabarber-Lavendel-Schorle ²⁾	0,25 l	3,90 €

SÄFTE

Saftschorle	0,2 / 0,4 l	2,40 / 3,90 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2 / 0,4 l	2,90 / 4,50 €
Apfelsaft klar	0,2 / 0,4 l	2,90 / 4,50 €
Orangensaft	0,2 / 0,4 l	2,90 / 4,50 €
Rhabarbersaft	0,2 / 0,4 l	2,90 / 4,50 €

NEKTAR

Nektarschorle	0,2 / 0,4 l	2,40 / 3,90 €
Sauerkirsch	0,2 / 0,4 l	2,90 / 4,50 €
Maracuja	0,2 / 0,4 l	2,90 / 4,50 €
Cranberry	0,2 / 0,4 l	2,90 / 4,50 €
Schwarze Johannisbeere	0,2 / 0,4 l	2,90 / 4,50 €

Individuelle Getränke gerne auf Anfrage.

HEISSGETRÄNKE

Espresso Lavazza ¹⁾	2,20 €
Espresso doppelt Lavazza ¹⁾	3,10 €
Espresso koffeinfrei Lavazza	2,20 €
Kaffee Lavazza ¹⁾	2,60 €
Kaffee koffeinfrei Lavazza	2,60 €
Milchkaffee Lavazza ¹⁾	3,20 €
Cappuccino Lavazza ¹⁾	3,20 €
Latte macchiato Lavazza ¹⁾	3,50 €
Heiße Schokolade mit Milchschaum	3,50 €
Tasse Tee Althaus Pyramidenbeutel	3,30 €
Schwarztee English Superior, Grüntee Sencha Supreme, Toffee Rooibush, Kräutertee Classic Herbs, Früchtetee Fruit Berry, Persischer Apfel, Bio Mango Lu Dao	
Tasse Tee Althaus lose	3,80 €
Kännchen Tee Althaus lose	6,50 €
Schwarztee Imperial Earl Grey, Schwarztee aromatisiert Sweet Rosie O'Grady mit Whiskey und Kakao, Grüntee Ginseng Flight of Dragon, Früchtetee Coco White, Kräutertee Wellness Cup, Ayurvedischer Ginger Breeze	

BIER

VOM FASS

Weiss Gold Meckatzer	0,1 / 0,2 l	1,90 / 2,50 €
	0,3 / 0,5 l	3,20 / 4,10 €
Pils Meckatzer	0,3 l	3,50 €
Hefeweizen Meckatzer	0,3 / 0,5 l	3,20 / 4,10 €

AUS DER FLASCHE

Urweizen dunkel Meckatzer	0,5 l	4,10 €
Leichtes Hefeweizen Meckatzer	0,5 l	4,10 €
Kristallweizen Weihenstephan	0,5 l	4,10 €

ALKOHOLFREI

Hefe alkoholfrei Meckatzer	0,5 l	4,10 €
Weiss Gold alkoholfrei Meckatzer	0,33 l	3,50 €

Individuelle Getränke gerne auf Anfrage.

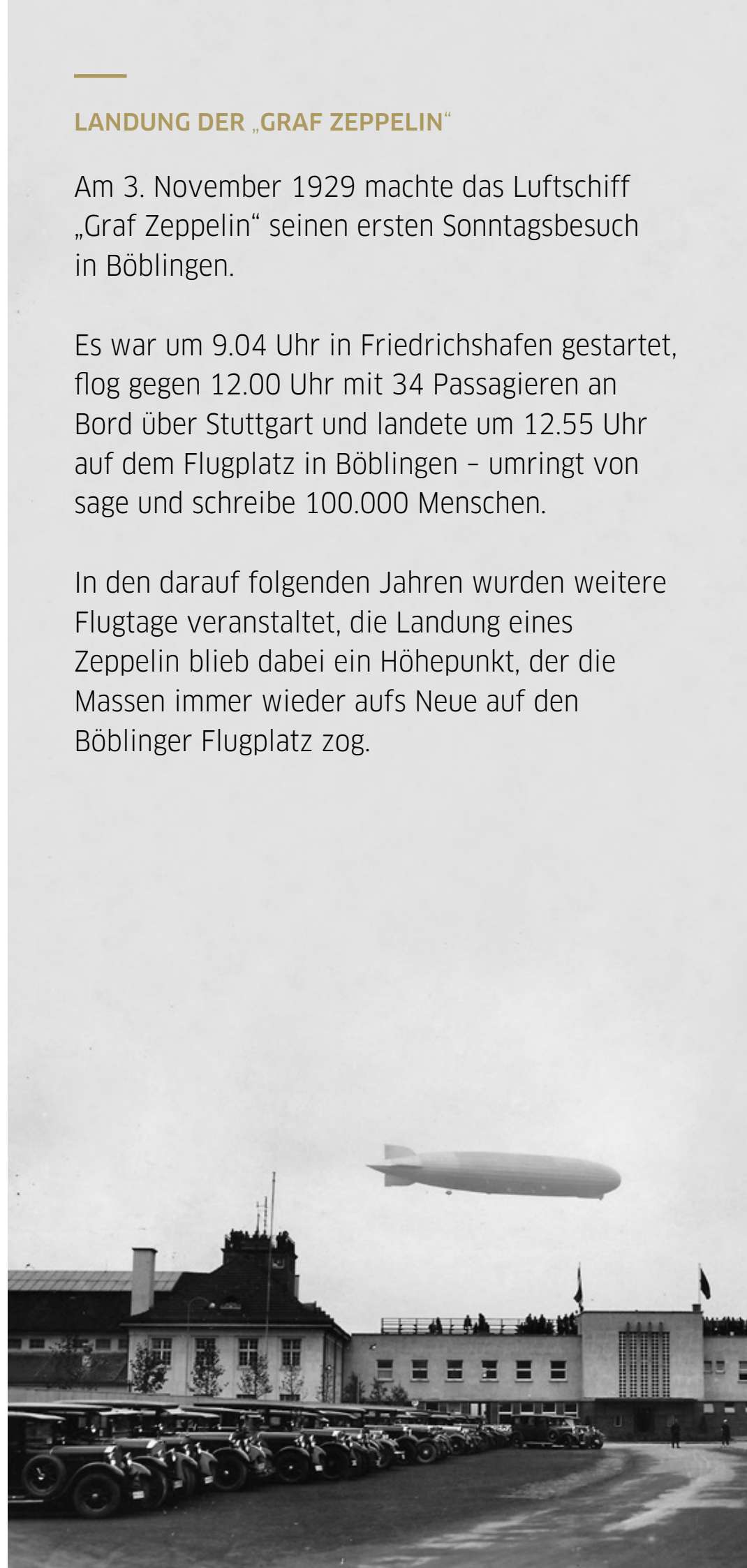
Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen sind auf der Rückseite vermerkt.

LANDUNG DER „GRAF ZEPPELIN“

Am 3. November 1929 machte das Luftschiff „Graf Zeppelin“ seinen ersten Sonntagsbesuch in Böblingen.

Es war um 9.04 Uhr in Friedrichshafen gestartet, flog gegen 12.00 Uhr mit 34 Passagieren an Bord über Stuttgart und landete um 12.55 Uhr auf dem Flugplatz in Böblingen – umringt von sage und schreibe 100.000 Menschen.

In den darauf folgenden Jahren wurden weitere Flugtage veranstaltet, die Landung eines Zeppelin blieb dabei ein Höhepunkt, der die Massen immer wieder aufs Neue auf den Böblinger Flugplatz zog.



APERITIF, LONGDRINKS / COCKTAILS

Martini Bianco	4 cl	4,90 €
Martini Rosso	4 cl	4,90 €
Aperol Spritz	0,25 l	6,50 €
Hugo (Prosecco, Soda, Holunderblütensaft)	0,2 l	6,50 €
Lillet Vive (Prosecco, Limette, Minze)	0,2 l	6,50 €
Lillet Berry (mit frischen Erdbeeren)	0,2 l	6,50 €
Rosato Mio Spritz (Prosecco, Soda, Basilikum)	0,2 l	6,50 €
Campari Orange ²⁾	0,2 l	6,50 €
Campari Soda	0,2 l	6,00 €
Prosecco Maracuja	0,25 l	6,50 €
Prosecco Red Bull ^{1) 2) 5)}	0,25 l	6,50 €
Proseccoschorle auf Eis	0,25 l	4,50 €
Wodka Lemon, Absolut	0,33 l	7,00 €
Wodka Tonic, Absolut	0,33 l	7,00 €
Wodka Fruchtsaft, Absolut	0,33 l	7,00 €
Wodka Red Bull, Absolut	0,33 l	7,00 €
Black Wodka Bull	0,33 l	12,50 €
Havana Cola, 3 años	0,33 l	7,00 €
Gin Tonic, Tanqueray	0,33 l	7,50 €
Keller Gin Tonic	0,33 l	10,50 €
Jack Daniels Cola	0,33 l	7,00 €
Bacardi Cola	0,33 l	7,00 €
Cuba Libre ^{1) 2)}	0,33 l	7,00 €
Caipirinha, Pitu	0,33 l	7,90 €

Weitere Drinks auf Anfrage.

SEKT, CREMANT UND CHAMPAGNER

Prosecco	0,1 / 0,75 l	3,90 / 27,90 €
CHECK INN Haussekt, extra trocken b. A. Württemberg rosé	0,1 / 0,75 l	4,50 / 30,90 €
CHECK INN Haussekt - Brillant, extra trocken weiß	0,1 / 0,75 l	4,50 / 30,90 €
TARGA FLORIO Cremant d'Alsace	0,1 / 0,75 l	4,90 / 31,90 €
Champagner Lallement, rosé	0,1 / 0,75 l	12,00 / 79,00 €
Champagner Moët & Chandon, Brut Imperial	0,75 l	79,00 €
Champagner Moët & Chandon, Brut Imperial rosé	0,75 l	95,00 €
Champagner, Moët & Chandon, Ice Imperial	0,1 / 0,75 l	14,50 / 105,00 €
Champagner, Ruinart rosé	0,75 l	110,00 €

DIGESTIF

LIKÖRE

Ramazotti	4 cl	4,50 €
Averna	4 cl	4,50 €
Jägermeister	4 cl	4,50 €
Fernet Branca	4 cl	4,50 €
Underberg Bio	2 cl	3,50 €
Cointreau L'Unique Orangenlikör	2 cl	4,50 €
Brasilberg Kräuterlikör Brasilien 42%	2 cl	3,90 €
Amarula Marula Fruit Cream Likör	2 cl	3,90 €
Calvados, Chateau du Breuil VSOP	2 cl	4,50 €

WHISKEY

Jack Daniels, Tennessee Whiskey	2 cl	5,50 €
Jim Beam, Kentucky Bourbon Whiskey	2 cl	5,50 €
Four Roses, Kentucky Bourbon Whiskey	2 cl	5,50 €
Ballantine's Finest, Scotch Whiskey	2 cl	5,50 €
Jameson, Irish Whiskey	2 cl	5,50 €
Johnnie Walker, Red Label, Scotch Whiskey	2 cl	5,50 €
Buffalo Trace, Bourbon Whiskey	2 cl	5,90 €
Chivas Regal 12, Scotch Whiskey	2 cl	5,90 €
Bushmills 10, Irish Whiskey	2 cl	6,50 €
Johnnie Walker, Black Label, Scotch Whiskey	2 cl	6,90 €
The Glenlivet, Speyside 12 years, Scotch Whiskey	2 cl	9,50 €
Port Charlotte Scottish Barley - Heavily Peated, Scotch Whiskey	2 cl	10,50 €
Bunnahabhain 12, Scotch Whiskey	2 cl	10,50 €

COGNAC / WEINBRAND

Asbach Uralt, Weinbrand	2 cl	5,50 €
Asbach Selection, 21	2 cl	14,50 €
Rémy Martin VSOP, Cognac	2 cl	6,50 €
Rémy Martin XO, Cognac	2 cl	15,50 €
Metaxa, 12 Stern Weinbrand	2 cl	7,50 €
Metaxa, Grande Fine Brandy	2 cl	8,50 €

KLARE

José Cuervo Especial Silver Tequila	2 cl	3,90 €
José Cuervo Especial Gold Tequila	2 cl	3,90 €
Grappa (im Holzfass gereift)	2 cl	5,50 €
Williamsbirnenbrand, Ziegler 43%	2 cl	7,20 €
Mirabelle, Ziegler	2 cl	7,20 €
Alte Zwetschge, Ziegler	2 cl	7,20 €
Waldhimbeer, Ziegler	2 cl	7,20 €
Ouzo, Plomarie	2 cl	3,50 €
Williamsbirne, Alde	2 cl	3,50 €
Weißer Haselnusschnaps, Gansloser	2 cl	5,50 €
Erdbeerlikör, Gansloser	2 cl	5,50 €

Individuelle Getränke gerne auf Anfrage.

Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen sind auf der Rückseite vermerkt.

TERMINAL EINS EVENTPORT



TERMINAL EINS | EVENTPORT

Neben unserem neuen Top-Restaurant CHECK INN finden Sie das TERMINAL EINS – Ihre multifunktionale Eventhalle mit viel Platz für 1. Klasse-Events und unvergleichliche Augenblicke voller Stil und Genuss.

Mit viel Raum für Ideen haben Sie hier die besten Möglichkeiten für Ihre ganz individuelle Traum-Veranstaltung. In Zusammenarbeit mit den Spitzenköchen des CHECK INN sowie durch unseren besonderen Service sorgen wir dafür, dass Sie und Ihre Gäste unvergessliche Momente erleben. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und einen persönlichen Besichtigungstermin mit Ihnen.

FÜR ANFRAGEN UND BUCHUNGEN ERREICHEN SIE UNS:

Fon +49 7031 2053 200
www.terminal-eins.events
kontakt@terminal-eins.events