





Enjoy your
stay on board.



Herzlich willkommen

Schön, dass wir Sie heute als Gast an Bord begrüßen dürfen.

Genießen Sie unseren Service. Rund um die Uhr, rund um die Welt. Mit komfortablen Buchungsmöglichkeiten. Einfachem Einchecken. Schönen Lounges. Bequemem Boarding. Und natürlich besten Verbindungen. Denn wohin Ihre Reise auch gehen mag – wir haben nur ein Ziel: Dass Sie sich wohlfühlen. Ihr liebevoll zubereitetes Menü, beste Weine aus unserer Vinothek, eine Vielfalt an weiteren Getränken – schauen Sie durch die ganze Karte und wählen Sie genüsslich aus.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit an Bord.

Ihr Lufthansa Team

A warm welcome

It is our pleasure to welcome you as our guest on board today.

We offer unsurpassed service. Around the clock, around the world. With convenient booking options. Simple check-in. Elegant lounges. Stress-free boarding. And the best connections, too. Because regardless of the purpose of your journey, we have but one: ensuring your personal comfort. Painstakingly prepared menus, a selection of the finest wines from our Vinothek and a variety of other drinks – peruse the entire menu and order to your heart's desire.

Bon appétit! And have a great flight.

Your Lufthansa Team



Geschmack ist die Kunst, sich
auf Kleinigkeiten zu verstehen. «

Jean-Jacques Rousseau, (1712 - 1778)



Taste is simply the art of
appreciating the little things. «

Jean-Jacques Rousseau, (1712 - 1778)

Ihr Wunsch ist uns ... Menü

Eine Umfrage hat gezeigt, welches Ihre
Lieblingsspeisen sind

Essen ist Genießen, ist Lebensfreude pur. Natürlich essen wir auch, weil wir Hunger haben. Aber wie schön ist es, sich Zeit zu nehmen für das, was einem besonders gut schmeckt. Deshalb ist es uns so wichtig, Ihre Wünsche aufzugreifen und Sie an Bord der Lufthansa Business Class mit dem zu verwöhnen, was Sie am liebsten mögen. Durch eine Online-Befragung unter Ihnen, unseren Fluggästen, haben wir herausgefunden, welches die beliebtesten Speisen und Kombinationen aus unserem Menüangebot sind.

Es freut uns, dass Sie unser bisheriges kulinarisches Konzept - hochwertig, vielfältig und ausgewogen - sehr schätzen und uns das auch bestätigt haben. Je nach Jahreszeit planen wir zu den beliebtesten Vorspeisen die gewünschten Hauptgänge. Mit dabei sind wieder die bewährten Lufthansa-Klassiker wie Spargel im Frühjahr oder Gans im Winter, denn auch dafür haben Sie sich ausgesprochen. Sie haben also mitbestimmt, was wir Ihnen auf diesem Flug servieren. Sorgfältig und liebevoll haben wir Ihr Menü für Sie zusammengestellt. Genießen Sie mit Freude!

Your wish is our ... menu

A survey has uncovered the dishes our
guests prefer

Eating means pleasure – a pure lust for life. Naturally we also eat because we are hungry, but taking the time to savor something particularly delicious can be truly satisfying. It is important to us, therefore, to take your wishes on board in Lufthansa Business Class and serve you your favorite dishes. An online survey among our guests has helped us discover the choices and combinations on our menu that are most popular.

We are delighted that our current culinary concept – offering exceptional quality, variety and balance – is highly valued by our guests. Depending on the time of year, we create the desired main courses to complement our most popular appetizers. Among them are seasoned Lufthansa classics such as spring asparagus or winter goose – dishes that have also received high praise from our guests. So you have had your say in what we will be serving on board today: a menu lovingly and painstakingly prepared especially with you in mind. We hope you enjoy it!

Nach dem Start

Menü

Vorspeisen

Scheiben vom Thunfisch mit Wakame-Algensalat, Misosauce und Sesam

Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Sellerie-Salat und grünen Bohnen

Mit sonnengetrockneten Tomaten und Basilikum angemachter Hüttenkäse, Pesto, geröstete Pinienkerne und Rucola

Salat

Blattsalate der Saison mit Wasabi-Dressing

Hauptspeisen

Filet und Bäckchen vom Rind, mit Kakao und Chili aromatisierte Jus, Kohlrabi, Karotten und Polenta

Tortellini mit Mozzarella, Rahm-Blattspinat und gerösteten Pinienkernen

Ihre weitere Wahlmöglichkeit im Juli:
Gebratener Heilbutt mit Safransud und fruchtigem Gemüserieis mit Mango und Ananas

Ihre weitere Wahlmöglichkeit im August:
Lachsschnitte mit Dillsauce, Romanesco-Kohlrabi-Gemüse und Kräuter-Kartoffelstampf

Käse und Dessert

Steinsalzkäse, Heukäse, Ziegenfrischkäse und Zwiebelmarmelade

Weißer und dunkler Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren

Frische Früchte

Allergeninformationen über die von uns servierten Lebensmittel erhalten Sie bei Ihren Flugbegleitern.

Sollte Ihre Wahl ausnahmsweise nicht erhältlich sein, bitten wir um Ihr Verständnis.

Expressmenü

Damit Sie mehr Zeit zum Arbeiten und / oder Entspannen haben, bieten wir Ihnen alternativ zu dem kompletten Menü unser kaltes Expressmenü an: Wir servieren Ihnen die Vorspeise Ihrer Wahl, Salat, Käse und Dessert.

Vor der Landung

Frühstücksoptionen

Sie haben die Wahl. Genießen Sie Ihr Frühstück in vollen Zügen. Oder schlafen Sie solange Sie möchten. Auf Wunsch servieren wir Ihnen dann gerne unser Last Minute Frühstück.

Frühstück

Quarkcrème mit Erdbeersauce

Gouda, Kräuterkäse, Truthahnpastrami mit Dill, Serranoschinken, Gurkenstick, Radieschen und getrocknete Aprikose

und

Spiegelei mit Röstkartoffeln und Schweinebratwürstchen, Tomatenwürfel, Petersilie

oder

Waffelherzen mit Sauerkischenkompott

Last Minute Frühstück

Kaffee oder Tee und ein süßes Gebäckstück

Zwischen den Mahlzeiten bieten wir Ihnen Getränke und kleine Snacks an.

After Takeoff

Menu

Appetizers

- Sliced Tuna with Wakame Seaweed Salad, Miso Sauce and Sesame
- Smoked Duck Breast with Apple Celery Salad and Green Beans
- Cottage Cheese dressed with sun-dried Tomatoes and Basil, Pesto, toasted Pine Nuts and Arugula

Salad

- Seasonal Leaf Salad with Wasabi Dressing

Main Courses

- Tenderloin of Beef and braised Beef Cheek, Cocoa and Chili flavored Jus, Kohlrabi, Carrots and Polenta
- Tortellini filled with Mozzarella Cheese, accompanied by creamy Leaf Spinach and toasted Pine Nuts
- Your Choice in July:
Fried Halibut with Saffron Broth and fruity Vegetable Rice with Mango and Pineapple
- Your Choice in August:
Salmon Steak served with Dill Sauce, Romanesco and Kohlrabi Stew and mashed Potatoes with Herbs

Cheese and Dessert

- Rock Salt Cheese, Hay Cheese and Goat Cream Cheese with Onion Chutney
- White and dark Chocolate Mousse with marinated Strawberries
- Fresh Fruit

Please ask the crew for allergen information about our served on-board meals.

Please accept our apology if occasionally your selection is not available.

Express Service

If you need more time to work or relax we offer a cold Express Meal instead of the complete multi-course dinner: your choice of appetizer, salad, cheese and dessert upon your request.

Before Landing

Options for Breakfast

Enjoy your breakfast to the full or sleep as long as you like. It's your choice. Upon your request we will serve our Last Minute Breakfast.

Breakfast

- Curd Cream with Strawberry Sauce
- Gouda, Herb Cheese, Turkey Pastrami with Dill, Serrano Ham, Cucumber Stick, Red Radish and dried Apricot
- and
- Fried Egg with Roast Potatoes and Pork Sausage, diced Tomato with Parsley
- or
- Waffle Hearts with Sour Cherry Compote

Last Minute Breakfast

- Coffee or Tea and sweet Pastry

Between meals we serve beverages and light snacks.

Depois da decolagem

Menu

Aperitivos

- Fatias de atum com salada de alga wakame, molho miso e gergelim
- Peito de pato defumado com salada de maçã e aipo com vagens
- Queijo cottage acompanhado de tomates secos e manjerição, molho pesto, pignoli torrados e rúcula

Salada

- Salada de alfaces da estação com tempero de wasabi

Pratos Principais

- Tenro filé e faceira de carne de boi refogada, molho aromatizado com cacau e pimenta chili, couve-rábano, cenoura e polenta
- Tortellini recheados com queijo mozzarella, acompanhados de espinafre cremoso e pignoli torrados
- À sua disposição em julho:
Halibut frito com caldo de açafraão e arroz frutado com manga e abacaxi
- À sua disposição em agosto:
Posta de salmão servida com molho de endro, cozido de couve-rábano e romanesco, e purê de batata com ervas finas

Queijo e Sobremesa

- Queijo rock salt, queijo hay e queijo cremoso de leite de cabra com chutney de cebola
- Mousse de chocolates branco e escuro com morangos marinados
- Frutas frescas

Pergunte aos membros da tripulação a informação sobre alérgenos nas nossas refeições servidas a bordo.

Desculpe-nos se ocasionalmente a sua escolha não estiver disponível.

Serviço Expresso

Se você precisar de mais tempo para trabalhar ou relaxar, oferecemos uma refeição fria Express ao invés do jantar completo com vários pratos: entrada, salada, queijo e sobremesa à sua escolha.

Antes da aterrissagem

Opções para o pequeno-almoço

Desfrute em pleno o seu pequeno-almoço ou durma durante o tempo que quiser. A escolha é sua. Se assim o desejar, teremos todo o prazer em oferecer-lhe o nosso pequeno-almoço Last Minute.

Café da Manhã

- Creme de coalho com calda de morango
- Queijo Gouda, queijo de ervas finas, pastrami de peru ao endro, presunto serrano, bastonete de pepino, rabanete vermelho e damasco seco
- e
- Ovo frito com batatas assadas e linguiça de carne de porco, cubinhos de tomate com salsa
- ou
- Corações de waffle com compota de cerejas ácidas

Pequeno-almoço ligeiro

Café ou chá e uma pequena peça de pastelaria

Entre as refeições serviremos bebidas e lanches ligeiros.





»» Red
White
Hot
Cold «

Champagner

Champagne Jacquart Brut, Frankreich

Für Floriane Eznak, der Önologin von Champagne Jacquart, ist die Komposition eines Champagners wie ein Mosaik, das sich aus Trauben unterschiedlicher Rebsorten, vielfältiger Lagen und variantenreichen Terroirs zusammensetzt. Die Brut des Hauses überzeugt mit facettenreichen Aromen von Holunderblüte, frischer Haselnuss, feinen Zitrusnoten und reifen Gelbfrüchten.

Champagne

Champagne Jacquart Brut, France

For Floriane Eznak, Champagne Jacquart's winemaker, blending a champagne is like a mosaic made of different grape varieties, selected vineyard sites and various terroirs. The house Brut Cuvée convinces with a multifaceted aroma reminiscent of elderflower blossom, fresh hazelnut, fine citrus notes and ripe yellow fruit.



Weißwein



2014 Weißburgunder „Blanc de Blanc“, Weingut Friedrich Becker, Deutschland

„Wir sind Grenzgänger. Unsere Weine wachsen auf deutschem und französischem Boden. Das war zu Zeiten fester Grenzen mitunter mühsam und konfliktreich, ganz sicher aber hilft es den Sonderweg zu erklären, den unser Weingut genommen hat.“ Meinen die Beckers, deren Weine mit dem Fuchs auf dem Etikett weltweit bekannt sind. Den Beweis treten sie mit diesem fruchtbetonten, burgundisch anmutenden Tropfen an.

White Wine

2014 Weißburgunder „Blanc de Blanc“, Weingut Friedrich Becker, Germany

The Becker family, whose wines with the fox on the label, are famous around the world, comment “we transcend borders with our wines as the grapes grow on both German and French soils. Before border controls were lifted, this was sometimes arduous and challenging but on the other hand it helps to explain our estate’s rather different philosophy.” This fruity Burgundian style wine proves the point admirably.



2013 De Vite, Weingut J. Hofstätter, Italien

Martin Foradori bringt in seiner Cuvée „De Vite“ auf perfekte Weise die Südtiroler Rebsorten Weißburgunder, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc und Riesling zusammen. So schaffte er einen Wein mit saftigen Aromen, Anklängen von reifen Aprikosen, saftiger Williamsbirne und exotischer Sternfrucht, die mit einem Hauch Vanille im Hintergrund ergänzt werden.

2013 De Vite, Weingut J. Hofstätter, Italy

In his cuvée „De Vite“ Martin Foradori brings the South Tirolean grape varieties Pinot Blanc, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc and Riesling together perfectly. He manages to create a wine with juicy aromas, hints of ripe apricot, juicy pears and exotic star fruit, enhanced by a touch of vanilla in the background.

Vinothek Discoveries

Aus unserer Vinothek bieten wir Ihnen gerne weitere exklusive Weinspezialitäten an. Bitte fragen Sie Ihre Flugbegleiter, welchen edlen Tropfen wir heute für Sie an Bord bereithalten.

Our Vinothek has even more exclusive specialty wines for you to choose from. Please ask your flight attendant which fine tastes of the vine we have available for you on board.

Rotwein

2009 Château Leboscq, Cru Bourgeois, Médoc, Frankreich

Jean-Michel Lapalu ist vom Wein überzeugt. Obwohl begeisterter Reiter, entschloss er sich schon als Teenager, Winzer zu werden. Seine Ausbildung lag in den Händen von zwei legendären Professoren, Emile Peynaud und Pascal Ribereau-Gayon. Sein Wissen setzt er heute zur Erzeugung feiner Weine an, in denen der Terroircharakter an erster Stelle steht, wie in diesem nach schwarzen Johannisbeeren und dunklen Beerenfrüchten, Vanille und milden Gewürznoten duftendem Wein.

2012 Aconcagua Syrah, Arboleda, Chile

Die Gletscher des Aconcagua liegen 6962 m ü.M. Somit ist es Amerikas höchster Berg, der das Wasser für die Reben des Aconcagua-Tals liefert. So reifen die Trauben für die feinen Weine unter optimalen Bedingungen. Ein Beispiel ist dieser kraftvolle Syrah mit seinen an saftige Pflaumen, Schwarzkirschen und Beerenfrüchte erinnernden Duft, der durch feine Schokoladennoten, Röstaromen und leicht pfeffriger Holzwürze unterstützt wird.

Das Weinprogramm von Lufthansa ist preisgekrönt. Zusammen mit Markus Del Monego, Master of Wine und bisher einziger deutscher Weltmeister der Sommeliers, haben wir auch für diesen Flug wieder besondere Weine ausgesucht. www.tastetainment.de

Red Wine

2009 Château Leboscq, Cru Bourgeois, Médoc, France

This family estate in the north of the Médoc was founded by Pierre and Paulette Sallette. Today it is run by José and Lucette Sallette together with their son Romain. The family makes a red wine which reflects its terroir and the varieties Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Petit Verdot in its bouquet of red berries, cassis and elegant oak spiciness.



2012 Aconcagua Syrah, Arboleda, Chile

The glaciers of Aconcagua lie at 6962 m above sea level. This makes it America's highest mountain supplying the water for the vines in the Aconcagua Valley. The grapes, producing very elegant wines, are thereby able to ripen under ideal conditions. This powerful Syrah is a typical example with its bouquet suggestive of juicy plums, black cherries and berry fruit, supported by elegant hints of chocolate, toasty notes and a lightly peppery oak spiciness.



The Lufthansa wine list is award-winning. Together with Markus Del Monego – Master of Wine and hitherto only German world champion sommelier – we have put together a selection of fine wines available on your flight today. www.tastetainment.de

Bier

Warsteiner Premium Verum –
Spitzenpilsener der Premiumklasse

Warsteiner Premium Alkoholfrei –
mit echten 0,0% Alkohol

Erdinger Weißbier –
Privatbrauerei seit 1886

Erdinger alkoholfreies Weißbier –
isotonisch, kalorienreduziert, vitaminhaltig

Beer

Warsteiner Premium Verum –
German premium lager

Warsteiner Premium Alkoholfrei –
with genuine 0.0% alc. vol.

Erdinger Weißbier –
The World's Most Popular Wheat Beer

Erdinger Weißbier Alkoholfrei –
The refreshing isotonic recovery drink

Spirituosen

Bacardi

Campari

Bombay Sapphire Gin

Absolut Vodka

Jack Daniel's

Johnnie Walker Black Label

Glenfiddich Cask Collection

Cognac Lhéraud VSOP

Scheibel Kirschwasser

Amaro Ramazzotti

Kuemmerling Kräuterlikör

—
Exklusiv auf Flügen nach oder von
Mexiko: Tequila

Bacardi

Campari

Bombay Sapphire Gin

Absolut Vodka

Jack Daniel's

Johnnie Walker Black Label

Glenfiddich Cask Collection

Cognac Lhéraud VSOP

Scheibel Cherry Brandy

Amaro Ramazzotti

Kuemmerling German Bitter

—
Exclusively on flights to and from
Mexico: Tequila

Likör

Baileys Irish Cream

Graham's Late Bottled Vintage Portwein

Liqueur

Baileys Irish Cream

Graham's Late Bottled Vintage port

Kalte Getränke

Verschiedene Säfte:
Orange, Apfel, Tomate,
Mango-Maracuja

Natürliches Mineralwasser
mit und ohne Kohlensäure

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Sprite

Nestea Eistee Zitrone

Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Ale

An Ihrem Sitzplatz befindet sich
zusätzlich eine Wasserflasche.

Cold Beverages

Assorted Juices:
Orange, Apple, Tomato,
Mango-Passionfruit

Natural Mineral Water and
Sparkling Natural Mineral Water

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Sprite

Nestea Iced Tea Lemon

Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Ale

You will find a complimentary bottle of
water next to your seat as well.

Heiße Getränke

Dallmayr Kaffee Premium Selection

Espresso *

Auswahl verschiedener Eilles Teesorten:
English Select Ceylon
Earl Grey
Grüntee Asia Superior
Sommerbeeren

—
Exklusiv auf Flügen nach oder von
Indien: Masala Tee

* auf vielen Flügen mit unserer neuen
Business Class

Hot Beverages

Dallmayr Coffee Premium Selection

Espresso *

Selection of various Eilles teas:
English Select Ceylon
Earl Grey
Asia Superior Green Tea
Summer Berries

—
Exclusively on flights to and from India:
Masala Tea

* on many flights with our new
Business Class



