



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



Essen ist unsere gemeinsame
Wurzel, ein universelles Erlebnis.«

James Beard, US-amerikanischer Koch



Food is our common ground,
a universal experience.«

James Beard, American cook

Ihr Wunsch ist uns . . . Menü

Eine Umfrage hat gezeigt, welches Ihre Lieblings Speisen 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

Rehpastete mit Waldorfsalat, Wildpreiselbeeren und karamellisierten Apfelspalten

Konfierte Riesengarnelen auf Mango-Carpaccio mit Limonendressing und Wasabi Mayonnaise

Büffelmozzarella auf Rucolasalat mit Pfefferkirschen und kandierten Orangenzenen

Salat

Blattsalate der Saison mit Soja-Sesam-Dressing

Hauptspeisen

Klassischer Gänsebraten mit Rotkraut und Kartoffelknödeln

Gebratene Lachsforelle mit Kokos-Zitronengras-Sauce, Brokkoli und Safrangraupen

Rigatoni mit mediterranem Gemüse und Basilikumpesto

Käse und Dessert

Rosmarin-Schafskäse, Gouda und Vesperkäse mit Aprikosen-Ingwerchutney

Mascarpone-Birnenschnitte mit Himbeersauce und Vanille

Frische Früchte

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

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 jederzeit alternativ zu dem kompletten Menü unser kaltes Expressmenü an: Wir servieren Ihnen die Vorspeise Ihrer Wahl, Salat, Käse und Dessert in einem Gang.

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

Müsli mit Pistazien

Gekochter Schinken und Gouda

und

Rührei mit gebratenen Champignons

oder

Eierpfannenkuchen mit Heidelbeerkompott

Last Minute Frühstück

Kaffee oder Tee und ein süßes Gebäckstück

After Takeoff

Menu

Appetizers

Pâté of Venison with Waldorf Salad, Wild
Lingonberries and caramelized Apple Wedges

King Prawns on Mango Carpaccio with Lime
Dressing and Wasabi Mayonnaise

Buffalo Mozzarella Cheese on Arugula Salad with
peppered Cherry Ragout and candied Orange Zest

Salad

Seasonal Leaf Lettuce with Soy Sesame Dressing

Main Courses

Traditional roasted Goose with Red Cabbage and
Potato Dumplings

Pan-fried Salmon Trout with Coconut Lemon Grass
Sauce, Broccoli and Saffron Pearl Barley

Rigatoni Pasta with Mediterranean Vegetables and
Basil Pesto

Cheese and Dessert

Rosemary Feta, Gouda and Teatime Cheese with
Apricot and Ginger Chutney

Mascarpone and Pear Cake with Raspberry Sauce
and Vanilla

Fresh Fruit

Between meals at any time we serve beverages and light snacks.

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
you a cold Express Meal at any time 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

Muesli with Pistachios

Boiled Ham and Gouda Cheese

and

Scrambled Egg with fried Button Mushrooms

or

Egg Pancake with Blueberry Compote

Last Minute Breakfast

Coffee or Tea and sweet Pastry

Depois da decolagem

Menu

Aperitivos

Patê de veado com salada Waldorf, lingonberries silvestres e maçã caramelizada

Lagostins king sobre carpaccio de manga com molho de limão e maionese de wasabi

Mozzarella de búfala sobre salada de rúcula com ragu de cereja apimentado e casca de laranja caramelizada

Salada

Salada de alfaces com molho de soja e gergelim

Pratos Principais

Ganso tradicional assado com repolho roxo e bolinhos de batata

Truta salmão frita com molho de coco e capim-limão, brócolis e pérolas de cevada com açafrão

Massa rigatoni com legumes mediterrâneos e pesto de manjericão

Queijo e Sobremesa

Queijos feta ao alecrim, Gouda e Teatime com chutney de gengibre e damasco

Bolo de pera e queijo mascarpone com calda de framboesa e baunilha

Frutas frescas

Entre as refeições são servidos, a qualquer hora, bebidas e lanches leves.

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

Para que disponha de mais tempo para trabalhar e / ou relaxar, temos à disposição, a qualquer momento, um menu expresso frio como alternativa ao menu completo: Servimos as entradas, salada, queijo e sobremesa em simultâneo.

Antes da aterragem

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

Muesli com pistaches

Presunto cozido e queijo Gouda

e

Ovo mexido com cogumelos fritos

ou

Panqueca de ovo com compota de mirtilo

Pequeno-almoço ligeiro

Café ou chá e uma pequena peça de pastelaria





>> 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



2015 Burkheimer Grauer Burgunder
Spätlese trocken, Vogtsburger
Weinkeller e.G., Deutschland

Am Fuße einer mächtigen Burgruine liegt der pittoreske Weinort Burkheim am Kaiserstuhl, dessen Weinberge über die Region hinaus bekannt sind. Ein mildes Klima und der Boden aus Vulkangestein schaffen das Terroir für einen unverwechselbaren Stil. So zeigt diese Spätlese den typisch saftigen Charakter mit reifer Frucht, Aromen von Birne, gebackenem Apfel, Brioche und Haselnuss.



2015 Lugana DOP, Pratello, Italien

Mit seidiger Geschmeidigkeit präsentiert sich die Rebsorte Turbina vom Gardasee. Sie ist verantwortlich für den Erfolg der Lugana-Weine, die längst nicht mehr nur regionale Entdeckungen für Touristen sind, sondern die Weinwelt im Sturm erobern. Dies mag an der feinen Frucht, dem Duft von Golden Delicious oder der feinen Würze liegen. Vincenzo Bertola hat mit diesem Wein bewiesen, dass er das Potenzial der Weine vom See erkannt hat.

White Wine

2015 Burkheimer Grauer Burgunder
Spätlese trocken, Vogtsburger
Weinkeller e.G., Germany

The picturesque wine village of Burkheim lies at the foot of a mighty castle ruin in the Kaiserstuhl, a region where the vineyards are famous far beyond its borders. The mild climate and volcanic soils create the terroir for a distinctive style. This Spätlese shows the typical juicy character of the region with ripe fruit, aromas of pear, baked apple, brioche and hazelnut.

2015 Lugana DOP, Pratello, Italy

The Turbina variety from Lake Garda with its silky suppleness is responsible for the success of wines from Lugana, which have long not just been a holiday discovery for tourists but have also taken the wine world by storm. The reason for this could well be their elegant fruit, the bouquet of Golden Delicious apples or the wines' subtle piquancy. With this wine Vincenzo Bertola has proven that he has recognised the potential of the wines from the lake.

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

2012 Château Pérenne, Premières Côtes de Blaye, Frankreich

Größtenteils Merlot prägt den Charakter des in Saint-Genès de Blaye gelegenen Weinguts. Nach einer wechselvollen Geschichte wurde es im Jahre 1997 von Bernard Magrez erworben, der das Château zu neuer Blüte führte. Er weiß den besonderen Boden aus Kalkgestein perfekt zu nutzen, um charaktervolle und aromatische Weine zu keltern. Der Jahrgang 2012 zeigt Aromen von Pflaumen und Schwarzkirschen, feinen Vanillenoten und eleganter Würze.

2013 Blaufränkisch Hochberg, Weingut Juliana Wieder, Österreich

Im Jahre 2000 übernahm Georg Wieder das Weingut seiner Mutter Juliana, das über erstklassige Lagen, beispielsweise den Hochberg in Neckenmarkt, verfügt. Die über 25 Jahre alten Reben verleihen den im traditionellen, großen Holzfass ausgebauten Weinen einen tiefgründigen Charakter. So präsentiert sich der Blaufränkisch mit Aromen von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen, milden Gewürzen und zeigt am Gaumen einen pfeffrigen Charakter mit feiner Tanninstruktur.

Red Wine

2012 Château Pérenne, Premières Côtes de Blaye, France

It is primarily Merlot which stamps the character of this estate in Saint-Genès de Blaye. After a changeable history, it was acquired by Bernard Magrez in 1997 and he brought the Château to new glory. He knows exactly how to get the best out of the very special limestone soils so as to produce characterful, aromatic wines. This 2012 vintage wine shows aromas of plums and cherries, subtle notes of vanilla and elegant spiciness.

2013 Blaufränkisch Hochberg, Weingut Juliana Wieder, Austria

Since 2000 Georg Wieder has run his mother Juliana's wine estate with its superb vineyards, such as the Hochberg in Neckenmarkt. The vines are more than 25 years old and give the wines intensity and depth. Matured in traditional large oak casks, this Blaufränkisch shows aromas of blackberries, cherries, plums and gentle spices and on the palate it is peppery in character with an elegant tannin structure.



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

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 Pilsener
- Warsteiner Premium Alkoholfrei – mit echten 0,0% Alkohol
- Erdinger Weißbier – Privatbrauerei seit 1886
- Erdinger alkoholfreies Weißbier – isotonisch, kalorienreduziert, vitaminhaltig

Beer

- Warsteiner 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 Rémy Martin VSOP
- Scheibel Williams-Christ Birnen-Brand
- Jägermeister
- Kuemmerling Kräuterlikör
-
- Exklusiv auf Flügen nach oder von Mexiko: Tequila

Spirits

- Bacardi
- Campari
- Bombay Sapphire Gin
- Absolut Vodka
- Jack Daniel’s
- Johnnie Walker Black Label
- Glenfiddich Cask Collection
- Cognac Rémy Martin VSOP
- Scheibel Williams-Christ Pear Brandy
- Jägermeister
- Kuemmerling German Bitter
-
- Exclusively on flights to and from Mexico: Tequila

Likör

- Baileys Irish Cream
- Graham’s 10 Years old Tawny Portwein

Liqueur

- Baileys Irish Cream
- Graham’s 10 Years old Tawny Portwein

