







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
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

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

Camembert, Edelpilzkäse und Gouda mit Mandarinenchutney

Mascarpone-Birnenschnitte mit Himbeersauce und Vanille

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

Früchtemüsli mit gehackten Pistazien

Camembert, Rahmbergkäse, Truthahnbrustschinken geräuchert, Prager Lorbeerschinken, Tomate

und

Rührei mit Hähnchenbrustwürfel, Sesamplätzchen und Blattspinat, dazu Sauce Hollandaise, Tomatenwürfel

oder

Crêpe gefüllt mit Apfelkompott, Sauerkirschenragout, geröstete Mandeln

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

- 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

- Camembert, Blue Cheese and Gouda with Tangerine Chutney
- Mascarpone and Pear Cake with Raspberry Sauce and Vanilla
- 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

- Fruit Muesli with chopped Pistachios
- Camembert, Rahmberg Cheese, smoked Turkey Breast, Prague Bay Leaf Ham, Tomato
- and
- Scrambled Egg with diced Chicken Breast, Sesame Cookies, Leaf Spinach, Sauce Hollandaise, Tomato Cubes
- or
- Crêpe filled with Apple Compote, Sour Cherry Ragout, toasted Almonds

Last Minute Breakfast

Coffee or Tea and sweet Pastry

Between meals we serve beverages and light snacks.

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 manjerição

Queijo e Sobremesa

Queijos Camembert, tipo roquefort e Gouda com chutney de tangerina

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

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

Muesli de fruta com pistaches picados

Queijos Camembert e Rahmberg, peito de peru defumado, presunto de Praga com folhas de louro e tomate

e

Ovo mexido com peito de frango em cubinhos, biscoitos de gergelim, folhas de espinafre, molho holandês e tomate picado

ou

Crepe recheado com compota de maçã, ragu de cereja ácida e amêndoas torradas

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 Duval-Leroy Brut Réserve, Frankreich

Carol Duval-Leroy führt seit 1991 das Lebenswerk ihres Mannes weiter und hat ihr Haus, das zu den Top-Ten der Champagne gehört, international bestens platziert. Dabei ist der wichtigste Aspekt die kompromisslose Qualität, die sich schon bei diesem Klassiker des Hauses zeigt. 60% Pinot Noir, ergänzt durch Chardonnay, schafft prickelnden Genuss mit saftigen Aromen reifer Birnen und Äpfel, Zitrusnoten, Haselnuss und Holunderblüten.

Champagne

Champagne Duval-Leroy Brut Réserve, France

Carol Duval-Leroy has been carrying on her husband's life's work since 1991 and has positioned her champagne house, one of the Top Ten in Champagne, on the international stage in the best possible way. The most important aspect is the house's attention to quality, without compromise, as is evidenced by this classic champagne. 60% Pinot Noir, enhanced with Chardonnay, creates a sparkling delight with juicy aromas of ripe pear and apple with notes of citrus, hazelnut and elderflower.





Weißwein

2014 Pur Mineral Riesling trocken,
Weinhaus St. Annaberg, Deutschland

Victoria Lergenmüller gehört zur engagierten Generation von Jungwinzern in Deutschland. Ihr Weingut ist mit 355 Höhenmetern das höchstgelegene der Pfalz und liegt inmitten des Naturschutzgebiets „Haardtrand“. Hier gedeihen ihre feinen Rieslinge, die – wie der Name schon sagt – neben frischen Zitrusnoten Anklänge von Pfirsich und Aprikose, feine exotische Fruchtaromen sowie auch eine ausgeprägte Mineralik zeigen.



2014 Taymente Torrontés, Huarpe
Wines, Argentinien

Die Rebsorte Torrontés stammt ursprünglich aus Spanien, hat aber mittlerweile Argentinien fest erobert. Dabei überzeugt sie mit einem sehr ausgeprägten Aromenspiel, das an Birne, Aprikose, florale Noten weißer Blüten, Lilien und Litschi erinnert. Ein saftiger Wein mit milder Säure.

White Wine

2014 Pur Mineral Riesling trocken,
Weinhaus St. Annaberg, Germany

Victoria Lergenmüller belongs to the generation of young growers in Germany who are dedicated to wine. Her wine estate is situated in the middle of the „Haardtrand“ conservation area and, at 355 m altitude, is one of the highest in Germany. Her elegant Rieslings thrive here. As the name already implies, this Riesling is markedly mineral in character with notes of citrus and hints of peach and apricot as well as exotic fruit aromas.

2014 Taymente Torrontés, Huarpe
Wines, Argentina

The grape variety Torrontés originally comes from Spain but in the meantime has well and truly conquered Argentina. It makes most appealing wines with a marked aromatic character reminiscent of pears, apricots, floral notes of white blossom, lilies and lychees. This example is a juicy wine with gentle acidity

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

2011 Château Pierre de Montignac, Médoc Cru Bourgeois, Frankreich

Von Pierre und Paulette Sallette gegründet, wird der Familienbetrieb im Norden des Médoc heute von José und Lucette Sallette und ihrem Sohn Romain geführt. Dieser rote Tropfen spiegelt mit Aromen von Beerenfrüchten, Cassis und feiner Holzwürze sein Terroir und die Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Franc sowie Petit Verdot perfekt wider.

oder

2010 Château Cardonna Lahourcade, Cru Bourgeois, Médoc, Frankreich

Valeyrac, im nördlichen Médoc gelegen, ist die Heimat dieses Cru Bourgeois. Cabernet-Sauvignon, Merlot und ein Hauch von Cabernet Franc prägen den Charakter dieses Klassikers, der auf Kies und Ton-Kalk gedeiht und mit satter Beerenfrucht, feiner Holzwürze und aromatischen Röstaromen überzeugt.

2012 "Piancarda" Rosso Conero DOC, Garofoli, Italien

Schon seit dem Altertum wird rund um Ancona Weinbau betrieben. Der Naturforscher Andrea Bacci berichtet vom Feldherrn Hannibal, dass er beim Kriegszug gegen das römische Reich die ermatteten Kriegspferde mit Hilfe des Conero geheilt haben soll. Dieser Conero ist ein kraftvoller, aromatischer Tropfen mit Trockenfruchtaromen und satter Würze.

Das Weinprogramm der 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

2011 Château Pierre de Montignac, Médoc Cru Bourgeois, France

Founded by Pierre and Paulette Sallette, this family estate in the north of the Médoc is run today by José and Lucette Sallette together with their son Romain. This red wine 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.

or

2010 Château Cardonna Lahourcade, Cru Bourgeois, Médoc, France

Valeyrac, situated in the northern Médoc, is home to this Cru Bourgeois. The character of this classic wine is shaped by Cabernet Sauvignon, Merlot and a little Cabernet Franc, which thrive on gravel and clayey-chalk. It is a most appealing wine with intense berry fruit, fine oak spiciness and aromatic toasty notes.

2012 "Piancarda" Rosso Conero DOC, Garofoli, Italy

Vines have been grown around Ancona since ancient times. Andrea Bacci, a natural scientist, reported that the commander Hannibal was supposed to have healed the exhausted war horses in the battle against the Roman Empire with the help of the wines from Conero. This Conero is a full-bodied, flavorsome wine with aromas of dried fruit and an intense 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 Williams-Christ Birnen-Brand

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 Williams-Christ Pear 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
Relax Ayurvital Kräuter-Gewürztee

—
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
Relax Ayurvital Herbal Spiced Tea

—
Exclusively on flights to and from India:
Masala Tea

* on many flights with our new
Business Class



