



Lufthansa Business Class



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

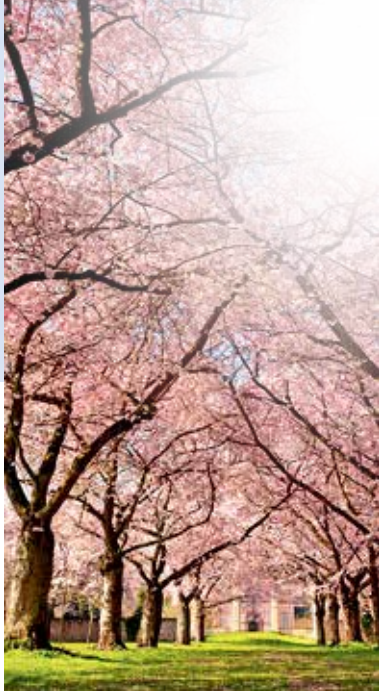
A warm welcome

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



Sprich die Wahrheit, arbeite hart und
komme pünktlich zum essen.«

Gerald Rudolph Ford jr.



Tell the truth, work hard, and
come to dinner on time.«

Gerald Rudolph Ford jr.

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

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Kartoffelsalat

Geräuchertes Forellenfilet, Gurken-Senfkörnersalat und Limetten-Crème fraîche

Burratina, weicher Büffelmozzarella, auf Salatbett mit Tomaten und Pesto

Salat

Blattsalate der Saison mit Joghurt-Limonendressing

Hauptspeisen

Tandoori-Hähnchen mit Blattspinat, Nüssen und Basmatireis

Garnelen auf Artischockenragout, Gnocchi und Basilikum-Olivenöl

Rigatoni mit Tomatenragout, mediterranem Gemüse und Feta

Käse und Dessert

Gouda, Mölltaler und Montagnolo Blauschimmelkäse mit Aprikosen-Senf-Chutney

Buttermilchmousse mit Rhabarber-Vanille-Kompott

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

Holunderjoghurt mit Crunchy-Müsli und Pistazien

Gekochter Schinken und Gouda

und

Rührei mit Cheddar Käse

oder

Kartäuserklöße, süße Milchbrötchen paniert mit Zimt und Zucker, Vanillesauce und Karamell-Mandeln

Last Minute Frühstück

Kaffee oder Tee und ein süßes Gebäckstück

After Takeoff

Menu

Appetizers

Medium-rare Roast Beef with Sauce Remoulade and Potato Salad

Smoked Filet of Trout, Cucumber Mustard Seed Salad and Lime Crème fraîche

Burratina, soft Buffalo Mozzarella Cheese, with Rocket Salad, Tomatoes and Pesto

Salad

Seasonal Leaf Lettuce with Yogurt Lime Dressing

Main Courses

Tandoori Chicken Breast with Leaf Spinach, Nuts and Basmati Rice

Prawns on Artichoke Ragout, Gnocchi and Basil Olive Oil

Rigatoni Pasta with Tomato Ragout, Mediterranean Vegetables and Feta Cheese

Cheese and Dessert

Gouda, Mölltal Cheese and Montagnolo Blue Cheese with Apricot Mustard Chutney

Buttermilk Mousse with Rhubarb Vanilla Compote

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

Elderberry Yogurt with Muesli Crunch and Pistachios

Boiled Ham and Gouda Cheese

and

Scrambled Egg with Cheddar Cheese

or

Carthusian Dumplings, sweet Milk Buns coated with Cinnamon and Sugar, Vanilla Sauce and caramelized Almonds

Last Minute Breakfast

Coffee or Tea and sweet Pastry

Depois da decolagem

Menu

Aperitivos

Rosbife mal-passado com molho remoulade e salada de batata

Filé de truta defumado, salada de pepino e mostarda em grão e creme de leite com limão

Burratina, queijo mozzarella de búfala suave, com salada de rúcula, tomates e pesto

Salada

Salada de alfaces com molho de iogurte e limão

Pratos Principais

Peito de frango à tandoori indiano com espinafre, nozes e arroz indiano

Enopado de lagostins e alcachofra, nhoques e azeite de oliva ao manjeriço

Massa rigatoni com molho de tomate, legumes mediterrâneos e queijo feta

Queijo e Sobremesa

Queijos Gouda, Mölltal e Montagnolo tipo roquefort com chutney de mostarda e damasco

Mousse de leiteiro com compota de ruibarbo 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

Iogurte de bagas de sabugueiro com muesli crocante e pistaches

Presunto cozido e queijo Gouda

e

Ovo mexido com queijo cheddar

ou

Bolinhos cartusianos, pães doces de leite cobertos de canela e açúcar, calda de baunilha e amêndoas caramelizadas

Pequeno-almoço ligeiro

Café ou chá e uma pequena peça de pastelaria





>> Red
White
Hot
Cold «

Champagner

Champagne Piper-Heidsieck brut,
Frankreich

Eine wechselhafte Geschichte, die bereits 1805 begann, lenkte die Geschicke des renommierten Champagnerhauses. Doch die Geschichte ist lange vergangen, was bleibt, ist das Bestreben im Bereich der Qualität. In der letzten verdeckten Verkostung von Champagner für die Business Class hatte Piper-Heidsieck im wahrsten Sinne des Wortes die Nase vorn. Der Champagner überzeugt mit feinen Aromen von gerösteten Haselnüssen, frischen Brioches, duftiger Vanille, einem Hauch von Birne und leichten Zitruskomponenten.

Champagne

Champagne Piper-Heidsieck brut,
France

An eventful history, starting in 1805, shaped the fortunes of this renowned champagne house. While the memory of history is long past, what remains is the quest for quality. In the last blind champagne tasting for Business Class, the Piper-Heidsieck brut showed itself to be well ahead of the pack with its delightful aromas of roasted hazelnuts, fresh brioches, aromatic vanilla, a touch of pear and elements of citrus.



Weißwein



2015 Kiedericher Riesling trocken,
Weingut Robert Weil, Deutschland

Wilhelm Weil hat mit diesem Wein erneut die Klasse der Kiedricher Weinberge unter Beweis gestellt. Als Cuvée unterschiedlicher Weinberge zeigt dieser Riesling eine ganz typische Frucht, die an Aprikose, Pfirsich und Zitrusfrüchte erinnert und mit einer knackig frischen, aber perfekt eingebundenen Säure sowie feinem Schmelz im Finale überzeugt.

White Wine

2015 Kiedericher Riesling trocken,
Weingut Robert Weil, Germany

With this wine Wilhelm Weil has again proven the class of the Kiedrich vineyards. As a cuvée of a number of vineyards this Riesling shows very typical fruit notes suggesting apricot, peach and citrus fruit, with a bright and crisp but perfectly knit acidity as well as a most pleasing smooth character on the finish.



2015 „Max“ Aconcagua Costa
Sauvignon Blanc Reserva,
Errazuriz, Chile

Nur 13 km vom Pazifik entfernt liegen die Manzanar Weinberge. Lehm, Ton und Schiefer bilden den Nährboden für die hier gepflanzten Rebstöcke. Das durch den Pazifik beeinflusste, kühle Klima, lässt die Trauben nur langsam reifen, dabei sammeln sie allerdings viele Fruchtaromen, die man später im Wein wiederfinden kann: Limone, Grapefruit und Guave werden im Wein von einer feinen Kräuterwürze ergänzt.

2015 „Max“ Aconcagua Costa
Sauvignon Blanc Reserva,
Errazuriz, Chile

The Manzanar vineyards are located only 13 km from the Pacific Ocean. The fertile soils, on which the vines planted here thrive, are composed of loam, clay and slate. Influenced by the Pacific, the cool climate only allows the grapes to ripen very slowly so that they are able to accumulate plentiful fruit aromas which are then found later in the wine: lime, grapefruit and guava are enhanced in the wine by an elegant herbal spiciness.

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 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.

2012 “Serpico” Aglianico, Feudi di San Gregorio, Italien

In der Weinregion Kampanien am Mittelmeer kann man regelrechte Zeitreisen unternehmen, beispielsweise in der Gegend um Taurasi. Die Trauben für den „Serpico“ stammen aus über 150 Jahre alten Weinbergen. Hier gedeihen noch wurzelechte Weinreben der Sorte Aglianico die ganz traditionell abwechselnd mit Obst- und Olivenbäumen angepflanzt werden. Sie liefern Trauben für einen kraftvollen und tiefgründigen Wein, der balsamische Fülle, satte Frucht und opulente Würze geschickt verbindet.

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.



2012 “Serpico” Aglianico, Feudi di San Gregorio, Italy

In the Mediterranean region of Campania journeys back in time can be made including to the region around Taurasi. The grapes for “Serpico” come from vineyards which are over 150 years old. It is here that the ungrafted Aglianico vines are planted alternately with fruit and olive trees in the traditional manner. The vines provide the grapes for this powerful and intense wine which cleverly combines a rich fullness, concentrated fruit and opulent spiciness.



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 Lhéraud VSOP
- Scheibel Williams-Christ Birnen-Brand
- Amaro Ramazzotti
- Jägermeister
-
- 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 Lhéraud VSOP
- Scheibel Williams-Christ Pear Brandy
- Amaro Ramazzotti
- Jägermeister
-
- 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

Vita Orange Früchtemischung

—

Exklusiv auf Flügen nach oder von
Indien: Masala Tee

Exklusiv auf Flügen nach oder von
China: Jasmin Tee

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

Vita Orange Fruit Tea

—

Exclusively on flights to and from India:
Masala Tea

Exclusively on flights to and from China:
Jasmine Tea



