



Menu



Raffinierte Rhubarberkompositionen von Patrik Kimpel, Eltville-Hattenheim
Refined rhubarb creations from Patrik Kimpel, Eltville-Hattenheim



Lufthansa Business Class



**Willkommen in der Lufthansa Business Class.
Willkommen bei den Star Chefs.**

Ausruhen, entspannen, ausgezeichnete Menüs genießen, dazu erstklassige Weine entdecken. Kurzum: verwöhnt werden in herzlicher Atmosphäre. Unser Ziel ist, den Flug mit Lufthansa für jeden unserer Gäste zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Dazu zählen auch die kulinarischen Ideen unserer Star Chefs. Renommierete Spitzenköche aus aller Welt kreieren für unsere First und Business Class Gäste hochwertige und inspirierende Menüs. Als einzige Airline entwickeln wir diese Menüs alle zwei Monate neu – und dies seit nunmehr zehn Jahren. Um Ihnen einen ebenso exklusiven wie abwechslungsreichen Service anbieten zu können.

Ergänzt durch eine erlesene Weinauswahl sowie den freundlichen, persönlichen Service unserer Flugbegleiter, hoffen wir, Ihrem Anspruch an uns gerecht zu werden – und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit an Bord.

Star Chefs Online.

Mehr über unseren aktuellen Star Chef, seine Spezialitäten sowie die kulinarische Welt von Lufthansa finden Sie unter www.lufthansa.com/starchefs.

**Welcome to Lufthansa Business Class.
Welcome to the Star Chefs.**

Sit back, relax and discover exceptional menus and first-class wines. In short: enjoy a wonderfully welcoming ambience. Our goal is to turn the flight aboard Lufthansa into a unique experience for each of our guests.

Our Star Chefs' culinary ideas are part of this promise. Renowned culinary masters from around the world create unique, inspiring menus for our First and Business Class guests. In addition, we are the only airline to offer an entirely new menu every two months – and have been doing so for the past ten years, all in an effort to offer you service that is both unsurpassed and varied.

Complemented by an exquisite selection of wines and our flight attendants' friendly, personal attention, we hope to live up to your high expectations – and wish you a pleasant time with us here on board.

Star Chefs Online.

Learn more about our current Star Chef, his specialties and the culinary world of Lufthansa at www.lufthansa.com/starchefs.



Sie wurden vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet, gibt es noch weitere Ziele für Sie?

Kochen hat viel mit Bewegung zu tun, sich weiter zu entwickeln, sich inspirieren zu lassen, offen zu bleiben für neue Dinge ohne das Bewährte aufzugeben, seinen Stil zu finden und ihm treu zu bleiben, immer mit Leidenschaft an den Herd zu gehen und das wichtigste Ziel nicht aus den Augen zu verlieren: die Zufriedenheit des Gastes.

Wie sind Sie zu Ihrem eigenen Stil in Ihrer Küche gekommen?

Der eigene Stil ist eine Mischung aus Erfahrung, Lernfähigkeit, Neugier, Experimentierfreudigkeit, Mut und der Idee, dass die Kreativität beim Kochen auf ein perfektes Handwerk treffen muss.

Ist das Rheingau Gourmet Festival für Sie eine Quelle der Inspiration?

Das Festival gibt mir die Möglichkeit, mit Kollegen aus der ganzen Welt zu kochen, sich dabei auszutauschen, neue Erfahrungen zu machen und unterschiedliche Stile kennen zu lernen. Inspiration finde ich aber auch auf Reisen oder einfach beim Bummel über einen Wochenmarkt.

Was zeichnet Ihrer Meinung nach die deutsche Küche aus?

Die deutsche Küche hat viele regionale, saisonale und landsmannschaftliche Besonderheiten. Da sie jahrelang im Schatten anderer europäischer Küchen stand, ist sie wie ein Schatz, der nun langsam geborgen wird und der manche Überraschung birgt. Sie hat Tradition, lässt darin aber gleichzeitig viel Platz für Kreativität und neue Interpretationen.

Sie sind Präsident der Jeunes Restaurateurs Deutschland. Was bedeutet Ihnen die Förderung des kulinarischen Nachwuchses?

Das ist für die Jeunes Restaurateurs eine der wichtigsten Aufgaben, und zwar auf beiden Seiten. Zum einen bieten wir dem Nachwuchs in Küche und Service beste Ausbildungs- und Karrierechancen und investieren damit in die Zukunft der kommenden Generation. Zum anderen möchten wir jungen Menschen die Gastronomie schmackhaft machen, die mit bestmöglichen und vor allem frisch zubereiteten Qualitätsprodukten ein gutes Stück Lebensart und Kultur bewahren.

You were awarded one star in the Michelin Guide – do you have any additional goals?

Cooking has a lot to do with movement, with further development, allowing yourself to be inspired, remaining open to new things without giving up the tried and tested, with finding your style and staying true to it, always approaching the stove with passion, and never forgetting the most important goal of all – satisfying your customers.

How did you find your own style in your cooking?

A personal style is a mixture of experience, an ability to learn, curiosity, a willingness to try out new things, courage and the idea that creativity when cooking needs to be combined with perfect culinary skills.

Is the Rheingau Gourmet Festival a source of inspiration for you?

The festival gives me a chance to cook with colleagues from all over the world and, at the same time, to exchange ideas, gain new experiences and become acquainted with different styles. But I also find inspiration while traveling or simply strolling through a farmer's market.

What do you believe are the distinguishing characteristics of German cuisine?

German cuisine has many regional, seasonal and national distinctions. Since it was overshadowed by other European cuisines for many years, it's like a treasure that is now slowly being uncovered – and one which has many surprises in store. It has a long-standing tradition, yet still has room for creativity and new interpretations.

You are the President of Jeunes Restaurateurs Deutschland. What does supporting young culinary talents mean to you?

This is one of the most important roles of Jeunes Restaurateurs. On the one hand, we offer up-and-coming young kitchen and service professionals excellent training and career opportunities and, as a result, invest in the future of coming generations. On the other hand, we want to get young people to fall in love with the style of cooking which – using the best-possible and, above all, freshly prepared, high-quality products – preserves a good bit of savoir vivre and culture.

Patrik Kimpel

Patrik Kimpel



Rheingau
Gourmet & Wein
Festival



KRONENSCHLÖSSCHEN

Hotel & Restaurant



**„Meine Küche ist klassisch im Ansatz,
modern interpretiert.“**

Wer sich den Luxus gönnt, im renommierten Landhotel Kronenschlösschen zu logieren, gibt sich unvermeidlich als ein besonders anspruchsvoller Freund der gehobenen Lebensart zu erkennen. Das historische Haus im romantischen Rheingau-Dörfchen Hattenheim ist nicht nur für seine 18 überaus eleganten und komfortablen Zimmer und Suiten bekannt, sondern vor allem auch für sein von Starkoch Patrik Kimpel geleitetes und mit einem Michelin-Stern ausgezeichnetes Feinschmeckerrestaurant. Der gebürtige Rheingauer, unter anderem auch Präsident der Jeunes Restaurateurs Deutschland, zelebriert im Kronenschlösschen seine leichte und lebensfrohe, behutsam modernisierte deutsche Küche auf handwerklich höchstem Niveau. Einmal im Jahr vereinen sich dort Kochkunst und Wein zu einer einzigartigen Verbindung: Beim Rheingau Gourmet & Wein Festival zeigen die besten Köchinnen und Köche aus allen Teilen der Welt ihr Können – ein außergewöhnlicher Genuss, der zudem noch mit den besten Weinen der Welt veredelt wird.

**“My cooking has a classic approach with
a modern twist.”**

Anyone who indulges themselves in the luxury of staying at the renowned Hotel Kronenschlösschen unmistakably reveals that they are a particularly sophisticated fan of the finer things in life. The historic building in the romantic little village of Hattenheim in the Rheingau region of Germany isn't only known for its 18 extremely elegant and comfortable rooms and suites, but also for its gourmet restaurant, which is headed by top chef Patrik Kimpel and has been awarded one Michelin star. Here the native of Rheingau (who, among other things, is President of Jeunes Restaurateurs Deutschland) celebrates his light, lively and carefully modernized German cuisine, which he creates with the utmost culinary skill. And once a year, the culinary arts and wine come together at Hotel Kronenschlösschen to form a one-of-a-kind combination: the Rheingau Gourmet and Wine Festival, where the best chefs from every corner of the globe come to show off their talent – a remarkable treat that the best wines in the world make even better.

Kronenschlösschen

Rheinallee, 65347 Eltville-Hattenheim, Deutschland
Tel. +49 (0) 67 23 640, www.kronenschloesschen.de

Menü

Vorspeisen

Lachs konfiert / Gurke-Apfelsalat / Wasabicrème

Perlhuhnroulade / Aprikosensauce / Pestokartoffelsalat

Frisée / Eisberg / Rucola / gelbe Paprika / Kirschtomaten /
Bärlauchdressing

Hauptspeisen

Kabeljau / Kartoffel-Meerrettichpüree / Senfsauce

Orzo-Gemüse-Risotto / Tomaten / Oliven

LufthansaClassics

Im Monat März: Kalbsrahmbraten mit Vichykarotten
und Semmelknödel

Im Monat April: Rinderfiletstreifen Stroganoff
mit Bandnudeln

Käse und Dessert

Camembert / Bavaria Blu / Emmentaler /
Backobstchutney / Walnüsse

Rhabarber / Joghurtschnitte

Frische Früchte

Frühstück

Speisen

Holunderblütenjoghurt mit Mandelstiften

Edamer, Frischkäse mit Gemüse, Truthahnlachsschinken,
Bio Kochschinken, Kirschtomate, Karottenstick

oder

Spiegelei mit Röstkartoffeln und Schweinebratwürstchen,
Tomatenwürfel mit Petersilie

Sandwiches, Gebäck und Obst
halten wir jederzeit für Sie bereit.

LufthansaClassics

Genießen Sie ein beliebtes Gericht der internationalen Küche
als Wahlmöglichkeit zu einem Gang unserer Star Chef Menüs.

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

Menu

Hors d'oeuvres

Salmon Confit / Cucumber and Apple Salad /
Wasabi Cream

Roulade of Guinea Fowl / Apricot Sauce /
Pesto and Potato Salad

Frisée / Iceberg / Arugula / yellow Bell Pepper /
Cherry Tomatoes / Wild Garlic Dressing

Entrees

Cod / Potato and Horseradish Puree / Mustard Sauce

Orzo Vegetable Risotto / Tomatoes / Olives

LufthansaClassics

In March: Roast Veal in Cream Sauce
with Vichy Carrots and Bread Dumplings

In April: Beef Stroganoff with Tagliatelle

Cheese and Dessert

Camembert / Bavaria Blu / Emmental /
dried Fruit Chutney / Walnuts

Rhubarb / Yogurt Cake

Fresh Fruit

Breakfast

Entrees

Elderflower Yogurt with Almond

Edam, Cream Cheese with Vegetables,
rolled Filet of Turkey Ham, organic cooked Ham,
Cherry Tomato and Carrot Stick

or

Fried Egg and roasted Potato, fried Pork Sausage,
diced Tomato with Parsley

Sandwiches, Pastry and Fruit

are available during the entire flight upon your request.

LufthansaClassics

Enjoy a favourite dish from international cuisine as an alternative
to one of the courses from our star chef menus.

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

Menu

Entradas

Confit de salmão / salada de maçã e pepino /
creme de rábano picante

Rolinho de galinha-d'angola / molho de damasco /
salada de batata e molho pesto

Frisée / iceberg / rúcula / pimentão amarelo /
tomates-cereja / tempero de alho silvestre

Pratos Principais

Bacalhau / purê de batata e rábano picante /
molho de mostarda

Risoto de orzo com legumes / tomates / azeitonas

LufthansaClassics

Em março: Vitela assada em molho cremoso
com cenouras vichy e bolinhos de pão

Em abril: Carne à Stroganoff com tagliatelle

Queijo e Sobremesa

Camembert / Bavaria Blu / Emmental /
chutney de frutas secas / nozes

Ruibarbo / Bolo de iogurte

Frutas frescas

Café da Manhã

Pratos

Iogurte de flor-de-sabugueiro com amêndoa

Queijo Edam, queijo cremoso com legumes,
rolinho de filé de presunto de peru,
presunto orgânico cozido, tomate-cereja e bastonetes
de cenoura

ou

Ovo frito e batata assada, linguiça de carne de porco frita,
cubinhos de tomate com salsa

Sanduíches, pães doces e frutas

estarão disponíveis durante o voo mediante solicitação.

LufthansaClassics

Apreie um prato famoso da cozinha tradicional como uma das opções
do nosso menu Star Chef.

Na eventualidade de não dispormos do seu pedido, pedimos
a sua compreensão.



Vinothek Discoveries

Riesling – kapriziöse Königin der Reben

Woher die Rebsorte Riesling stammt, war lange Zeit nicht geklärt. Mit detektivischem Spürsinn konnte Ferdinand Regner das Geheimnis lüften und nachweisen, dass die Rebe aus dem Rheintal kommt. Ihren erfolgreichen Eroberungszug scheint sie vom Rheingau im Jahr 1435 über Bingen bis an die Mosel gemacht zu haben, wo die Rebe erstmals 1464 auftaucht. Den größten Einfluss auf ihren Erfolg hatte der Trierer Kurfürst Clemens Wenzeslaus von Sachsen. Er verfügte im Jahr 1787, dass in seinem Herrschaftsbereich nur Riesling kultiviert werden dürfe. Dadurch wurde die Mosel das größte zusammenhängende Rieslinganbaugebiet der Welt. Heute wächst die Rebe weltweit auf einer Fläche von rund 50.000 ha, wovon mehr als 22.000 ha in Deutschland liegen. Hier findet die kapriziöse Rebsorte ideale Bedingungen, kühle Anbauzonen, die nur eine langsame Reife erlauben, Schiefer und Urgestein als Untergrund sowie sonnenbeschienene Steillagen. Als Passagiere der Business Class können Sie diese Erfolgsgeschichte direkt im Glas erleben, denn das Weingut Reichsgraf von Kesselstatt präsentiert einen knackig frischen Riesling par excellence.

Riesling – the capricious queen of varieties

For a long time the grape variety riesling's origins were unknown. With a detective-like instinct, Ferdinand Regner uncovered the secret. He was able to prove that the vine originated from the Rhine valley. Riesling appears to have made its journey of conquest in 1435 from the Rheingau via Bingen right up to the Moselle, where it first appeared in 1464. It was the Elector Clemens Wenzeslaus von Sachsen from Trier who had the greatest influence on its success. In 1787 he decreed that only riesling could be cultivated in his domain. This made the Moselle the largest contiguous growing area for riesling in the world. Today this variety is grown on around 50,000 ha around the world, 22,000 ha of which are in Germany. It is here that this capricious variety finds ideal growing conditions: cool sites which only allow slow ripening, slate and primary rock as bedrock as well as very sunny steep vineyard sites. As Business Class passengers you can taste this success story directly in the glass with this fresh and lively riesling par excellence from the Reichsgraf von Kesselstatt estate.

Markus Del Monego
Master of Wine und Sommelierweltmeister 1998
caveCo GmbH
Tel.: +49 (0)201-84201 30, Fax: +49 (0)201-84201 930
info@caveco.de, www.caveco.de, www.delmonego.de

Vinothek Discoveries

Aus unserer Vinothek bieten wir Ihnen gerne weitere exklusive Weinspezialitäten an. Bitte fragen Sie Ihren Flugbegleiter, welche Auswahl wir heute für Sie an Bord bereithalten.

We offer a variety of exclusive wines from our Vinothek. Please ask your flight attendant about today's selection.

Champagner Champagne

Champagne Duval Leroy Brut, Frankreich

Aus den Montagne de Reims und der Côte de Blancs stammen die Trauben für den Champagne Duval Leroy. Einzig Pinot Noir und Chardonnay wurden für diese Cuvée gekeltert, die anschließend für drei Jahre in den Crayères genannten Kreidekellern nach der zweiten Gärung auf der Hefe lagert. Das Ergebnis ist ein feiner Brut mit dem Duft von Holunderblüten, reifen gelben Früchten und einem Hauch von frisch gebackenen Brioche. Am Gaumen erfrischt eine lebendige, feinperlige Kohlensäure.

The grapes for the champagne Duval Leroy Brut come from the Montagne de Reims and the Côte de Blancs. Only pinot noir and chardonnay are used for this cuvée, which, after the second fermentation, is matured on the fine lees for three years in the chalk cellars called Crayères. The result is a fine Brut champagne with a bouquet of elder blossom, ripe yellow fruit and a touch of freshly baked brioche. On the palate the lively and finely beaded mousse is very refreshing.



Weißwein White Wine

2010 Riesling Qualitätswein trocken, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Deutschland

Annegret Reh-Gartner gehört zu den Spitzenzeugern in Sachen Riesling. Ihr Weingut Reichsgraf von Kesselstatt besitzt Spitzenlagen an Mosel, Saar und Ruwer. Nur dort finden sich Schieferböden, die den Weinen den typischen Charakter verleihen. So präsentiert sich dieser Riesling saftig, mit feiner Frucht, Anklängen von Aprikose, Zitrusfrucht und feiner Mineralität sowie einem knackig frischen Finale.

Annegret Reh-Gartner is one of the top producers when it comes to riesling. Her estate Reichsgraf von Kesselstatt owns vineyard sites in the Moselle, Saar and Ruwer. It is here that the slate soils which give her wines their typical character are to be found. This Riesling is one such example with its juicy character, elegant fruit, hints of apricot, citrus fruit and a subtle minerality, as well as a crisp and fresh finish.



2010 Stellenbosch Chardonnay, Kleine Zalze, Südafrika

Seit 1695 steht das Weingut Kleine Zalze für qualitativ hochwertige Weine. Windgeschützt gedeihen die Reben auf Granitverwitterungsgestein, Tafelberg Sandstein und tonigen Schwemmlandböden. Die Philosophie von Kobus Basson: die Erzeugung von Weinen, die das Terroir zum Ausdruck bringen. Der Chardonnay überzeugt mit saftiger Frucht von Williamsbirne und Zitrusnoten, unterstützt durch feine Holzwürze.

The estate Kleine Zalze has had a reputation for premium quality wines since 1695. The vines flourish on weathered granite, the sandstone of Table Mountain and clay alluvial soils. Kobus Basson's philosophy: the production of wines which express the terroir. This chardonnay is most pleasing with its juicy fruit suggesting Williams pear with touches of citrus, supported by a fine spiciness from wood.



Rotwein Red Wine

2007 Château Reysson, Cru Bourgeois, Haut-Médoc, Frankreich



Aus zwei Dritteln Merlot und einem Drittel Cabernet Sauvignon gekeltert, reifte der Wein mehr als ein Jahr in französischen Barriques. Das Ergebnis ist ein satter, aromatischer Wein mit Anklängen von Beerenfrucht und feiner Holzwürze, der durch kraftvolle Tannine und ein angenehmes Finale überzeugt.

The wine, made from two thirds merlot and one third cabernet sauvignon, is matured for more than a year in French barriques. The result is an intense, aromatic wine with hints of berry fruit and elegant oak spiciness, which has powerful tannins and a pleasing finish.

oder/or

2007 Château Mazails, Médoc Cru Bourgeois, Frankreich



Philippe Chacun hat die schwierigen Bedingungen im Jahr 2007 für die Erzeugung von Bordeaux hervorragend gelöst und präsentiert einen Wein mit feinen Röstaromen, balsamischer Aromenfülle und eleganter Tanninstruktur am Gaumen.

Philippe Chacun found an excellent solution to the difficult conditions for Bordeaux production in 2007 to present a wine with fine toasty notes, good depth of flavour and an elegant tannin structure on the palate.

2008 Enira, Pzardjik Region, Bessa Valley Winery, Bulgarien



Die Philosophie der Vignobles Comtes von Neipperg, dass jedes Weingut Ausdruck eines spezifischen Terroirs ist, sowie das große Engagement von Stephan von Neipperg führen zum Erfolg: Im Mai 2006 wurde ENIRA als bester bulgarischer Wein ausgezeichnet.

Vignobles Comtes von Neipperg's philosophy that every winery is the expression of a specific terroir plus the exceptional dedication of Stephan von Neipperg is one that has proved successful: ENIRA was named the best Bulgarian wine in May 2006.

Bier Beer

Warsteiner Premium Verum
Spitzenpilsener der Premiumklasse, German premium lager



Warsteiner Premium Alkoholfrei
mit echten 0,0% Alkohol, with genuine 0.0% alc. vol.

Spirituosen Spirits

Bacardi, Campari
Bombay Sapphire Gin, Wodka Gorbatschow
Jack Daniel's, Johnnie Walker Black Label
Cognac Lhéraud VSOP
Schladerer Himbeergeist
Fernet Branca

Exclusively on flights to and from Mexico:
Tequila

Likör Liqueur

Baileys Irish Cream
Graham's Late Bottled Vintage Portwein

Alkoholfreie Getränke Soft Drinks

Fruchtsäfte
Fruit juices

Natürliches Mineralwasser
mit und ohne Kohlensäure
Natural Mineral Water and
Sparkling Natural Mineral Water



Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite



Kinley Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale



Heiße Getränke Hot Beverages

Dallmayr Kaffee Premium Selection
Dallmayr Coffee Premium Selection



Schwarzer Tee
Black Tea



Exclusively on flights to and from India:
Masala Tea