



Lufthansa Business Class



Herzlich willkommen Welcome

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

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

Menü

Nach dem Start

Vorspeisen

Mariniertes Black Angus Rindfleisch
mit Mango-Selleriesalat, Spargel und
Wildpreiselbeeren

Konfierte Garnelen mit Dashi-Gemüsesalat,
Queller und rotem Pesto

Erbsenpüree mit Kräuterseitlingen,
Artischocken, Parmesan und Oliven

Salat

Junge Blattsalate mit Soja-Sesam-Dressing

Hauptspeisen

Involtini vom Rind mit Tomatensauce,
Blattspinat und Bandnudeln

Lachssteak mit Honig-Pfefferglasur, Wildem
Brokkoli und Risoleekartoffeln

Indisches Gemüsecurry mit Linsen und
Basmati-Nussreis

Käse und Dessert

Chaumes, Olivenkäse, Tomaten-Basilikum-
Frischkäse und spanischer Rosmarin-
Schafskäse mit Quitten-Safran-Birnen-
Chutney

Nach italienischer Tradition zubereitete
Eisspezialität

Obstteller mit Ananas, Heidelbeeren und
weißem Sesam

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

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

Soup & Salad

Junge Blattsalate mit Parmaschinken,
Kartoffelwürfeln, Cocktailtomaten, Parmesan
und Balsamicodressing

Flusskrebssuppe mit Tandoorigewürz

Dessert

Obst-Streuselkuchen der Saison



Menu

After Takeoff

Appetizers

Marinated Black Angus Beef with Mango and Celery Salad, Asparagus and Wild Cranberries

Prawn Confit with Dashi Vegetable Salad, Glasswort and red Pesto

Green Pea Mash with Herb Mushrooms, Artichokes, Parmesan and Olives

Salad

Fresh mixed Leaf Lettuce with Soy and Sesame Dressing

Main Courses

Beef Involtini with Tomato Sauce, Spinach Leaves and Tagliatelle Pasta

Salmon Steak glazed with Honey and Peppercorn, Wild Broccoli and Risolee Potatoes

Indian Vegetable Curry with Lentils and Nut Basmati Rice

Cheese and Dessert

Chaumes, Olive Cheese, Tomato Basil Cream Cheese and Spanish Rosemary Sheep's Cheese with Quince, Saffron and Pear Chutney

Traditional Italian Ice Cream Specialty

Assorted Fruits with Pineapple, Blueberries and white Sesame Seed

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

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

Soup & Salad

Fresh mixed Leaf Lettuce with Parma Ham, Potato Cubes, Cocktail Tomatoes, Parmesan and Balsamic Dressing

Crayfish Soup flavored with Tandoori Condiment

Dessert

Seasonal Fruit Crumble Cake

Please ask the crew for allergen information about our served on-board meals.
Please accept our apology if occasionally your selection is not available.

Menú

Después de despegar

Entradas

Ternera Black Angus marinada con ensalada de mango y apio, espárragos y arándanos rojos silvestres

Langostinos confitados con ensalada Dashi de verduras, salicornia y pesto rojo

Puré de guisantes verdes con champiñones a las finas hierbas, alcachofas, parmesano y aceitunas

Ensalada

Hojas de lechugas frescas mixtas con aderezo de soja y sésamo

Platos Principales

Rollos de ternera con salsa de tomate, hojas de espinacas y pasta tagliatelle

Bistec de salmón glaseado con mil y pimienta en grano, brócoli silvestre y patatas rissole

Verduras indias al curry con lentejas y arroz basmati y frutos secos

Quesos y Postres

Queso chaumes, queso de aceitunas, queso crema de tomate y albahaca y queso español de oveja al romero con chutney de pera y membrillo al azafrán

Helado italiano tradicional de la casa

Frutas variadas con piña, arándanos y semillas de sésamo blanco

Con gusto le servimos, cuando así lo desee, bebidas y aperitivos ligeros entre comidas.

Servicio Express

Con el fin de darle más tiempo para trabajar y/o relajarse ofrecemos nuestra comida express fría en cualquier momento como alternativa a nuestro servicio completo: Hors d'oeuvre, ensalada, queso y postre servidos al mismo tiempo.

Por favor, pregunte a la tripulación por información sobre alérgenos en nuestras comidas a bordo. Nos disculpamos si ocasionalmente su selección no está disponible.

Antes de aterrizar

Sopa y Ensalada

Hojas de lechugas frescas mixtas con jamón de Parma, patatas en dados, cóctel de tomate, parmesano y aderezo balsámico

Sopa de cangrejo de río sazonado con especias de tandoori

Postre

Tarta crujiente de fruta de temporada

Kirschen und Kalter Hund Hedgehog slice with cherries

Was die Feinschmeckerei mit Asterix zu tun hat

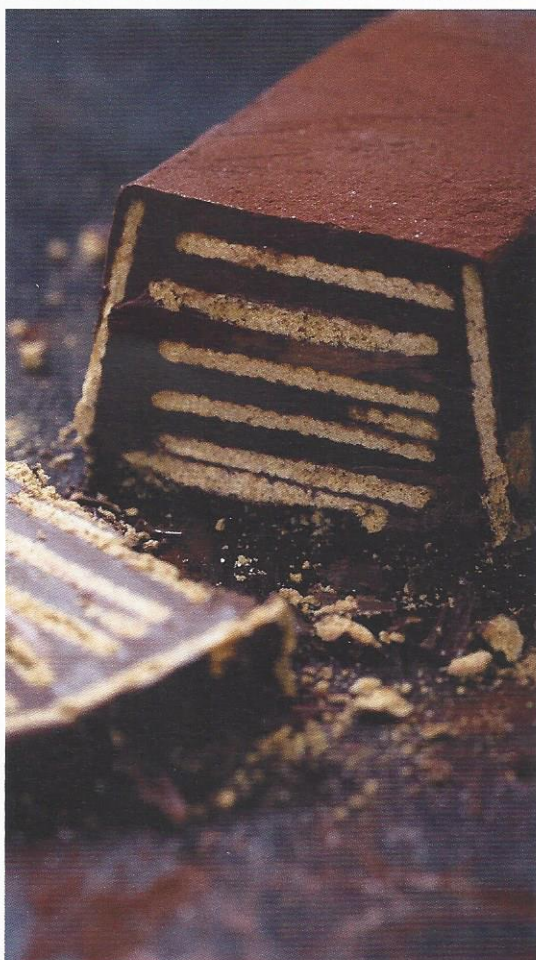
Ganz klar, die Verbindung zwischen diesen dreien ist Lucullus. Römischer Senator, erfolgreicher Feldherr und: vor mehr als zweitausend Jahren der allererste Feinschmecker. Mit seinen legendären Festessen hat Lucullus einen solch bleibenden Eindruck in der Geschichte hinterlassen, dass sein Name heute als Synonym für Schlemmer und Gourmets steht. Selbst wenn er alleine speiste, verlangte Lucullus nur die feinsten Genüsse. Der schon damals als leicht dekadent betrachtete „Römische Tafelluxus“ wertete aber die Köche auf: hatten sie bis dahin als unterste Bedienstete gegolten, wurden sie jetzt als Könner und Künstler betrachtet. Vielleicht deshalb heißt der Legionär, der als Küchenhilfe in einem Asterix-Film arbeitet, Lucullus.

Standesgemäßer als Senator tritt Lucullus in einem anderen der Gallier-Filme auf, in dem er sich listig als Druiden verkleidet. Der echte Feldherr brachte übrigens Kirschen von seinen Eroberungen in Kleinasien mit, die sich in der Folge bis nach Britannien ausbreiteten. Und warum auch immer - der Kakao-Keks-Kuchen Kalter Hund hört neben Spitznamen wie Wandsbeker Speck oder Schwarzer Peter noch auf den Namen Lukullus. Wir würden zwar nicht so weit gehen, Ihnen wahrhaft lukullische Ausmaße für Ihr Menü hier an Bord zu versprechen, aber wir wünschen Ihnen mit allen Speisen viel Freude und Genuss. Guten Appetit!

What gourmet food has to do with Asterix

The connection between these three is clearly Lucullus. A roman senator and successful general who became the very first gourmet over two thousand years ago. With his legendary banquets, Lucullus left such a lasting impression on history that today his name is synonymous with glutton and gourmet. Even when dining alone, Lucullus demanded only the finest indulgences. "Roman table luxury", which even at the time was regarded as slightly decadent, enhanced the status of cooks, who up until then had been regarded as the lowest servants, now they were viewed as experts and artists. Maybe that's why the legionnaire who works as a kitchen help in an Asterix film is called Lucullus.

Befitting his rank as senator, Lucullus appears in another Gaul film in which he cunningly disguises himself as a druid. Incidentally, the real general brought back cherries from his conquests in Asia Minor, which subsequently spread as far as Britain. And for whatever reason, hedgehog slice, a cocoa and biscuit cake, is not just known by nicknames such as "Wandsbeker Speck" or "Schwarzer Peter" but also by "Lukullus". And although we wouldn't go as far as to promise you authentic Lucullan enormities here on board, we do hope you enjoy your meal to the full.





Welcome Drink

Mit einem erfrischenden Rosé haben wir Sie hier an Bord empfangen und Sie auf Ihre anstehende Reise eingestimmt. Genießen Sie diesen prickelnden Sekt gerne auch noch nach dem Start.

Ferrari Rosé Brut, Italien

Das Trentiner Haus Ferrari ist weltweit berühmt und wurde 2015 und 2017 zum „Sparkling Wine Producer of the Year“ der „The Champagne and Sparkling Wine World Championships“ gekürt. Seine Klasse stellt Ferrari mit diesem Rosé Brut unter Beweis. Aus Weinbergen auf über 300 Höhenmetern in den Trentiner Bergen stammen die Trauben der Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir, die sich zu einem Trentodoc-Sekt der Sonderklasse verbinden. Ein finessenreicher Genuss mit dem frischen Duft von Weißdornblüten, Waldbeeren und Schwarzen Johannisbeeren.

Welcome Drink

We have already welcomed you on board and prepared you for your upcoming trip with a refreshing Rosé. You can also enjoy this Sparkling Wine after takeoff.

Ferrari Rosé Brut, Italy

Based in Trentino, the house of Ferrari is famous around the world and was voted “Sparkling Wine Producer of the Year” in the Champagne and Sparkling Wine World Championships in both 2015 and 2017. The Chardonnay and Pinot Noir grapes come from vineyards situated at over 300 meters in the Trentino mountains and produce a premium Trentodoc sparkling wine. Delicious to drink, this sparkling wine has fresh aromatics of hawthorn blossom, wild berries and blackcurrants.

Champagner

Champagne de Castelnau, Brut Réserve, Frankreich

Das in den wilden Zwanziger Jahren legendäre Champagnerhaus verdankt seinen Namen dem General Édouard de Curières de Castelnau. Heute kann das Haus wieder an die alten Zeiten anknüpfen, was diese Cuvée mit feinen Briochearomen, Zitrusfrucht und Anklängen duftiger Holunderblütennoten zeigt.

Champagne

Champagne de Castelnau, Brut Réserve, France

This Champagne house owes its name to General Édouard de Curières de Castelnau. Legendary in the wild Twenties, Castelnau has returned to its former glory, as shown by this cuvée with its elegant aromas of brioche, citrus and hints of fragrant elderflower.



Weißwein

2017 Alte Reben, Weingut Hans Wirsching, Deutschland

Das 1630 gegründete Gut wird heute in der 14. Generation betrieben. Lagen wie „Julius-Echter-Berg“, „Kronsberg“ und „Kalb“ haben das Weingut berühmt gemacht, das eine Cuvée aus Alten Reben präsentiert, die feine Noten von Birne, Aprikose, Mirabelle sowie zarter Zitrusfrucht zeigt.

2017 Life from Stone, Robertson Sauvignon Blanc, Springfield Estate, Südafrika

Der steinigste Weinberg des Weinguts liefert die Trauben für diesen Weißwein. Hier müssen die Reben um jeden Tropfen Wasser kämpfen und die Wurzeln tief in den Boden treiben. Das Ergebnis ist eine große Fruchtkonzentration und dichte Struktur mit feinen floralen Noten sowie Stachelbeere und Grapefruit.

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.

White Wine

2017 Alte Reben, Weingut Hans Wirsching, Germany

Founded in 1630 this estate is now run by the 14th generation. Vineyards such as the “Julius-Echter-Berg”, “Kronsberg” and “Kalb” have made the estate famous. This cuvée from old vines shows elegant notes of pear, apricot, mirabelle plum and subtle citrus fruit.

2017 Life from Stone, Robertson Sauvignon Blanc, Springfield Estate, South Africa

The stoniest vineyard of the estate provides the grapes for this white wine. Here the vines have to fight for every drop of water and the roots delve deep into the soil. The resultant wine shows concentrated fruit and has an intense structure with elegant floral notes as well as touches of gooseberry and grapefruit.

Vinothek Discoveries

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

2014 Clarendelle, Bordeaux AC, Clarence Dillon, Frankreich

„Inspired by Haut-Brion“ steht auf dem Etikett dieses roten Tropfens. Der Besitzer von Château Haut-Brion, Prinz Robert de Luxembourg, hat mit seinem Kellermeister diesen Wein kreiert, der mit typischen Aromen feiner Beerenfrüchte, dezenter Holzwürze und reifen Pflaumen überzeugt.

2015 Columbia Valley State Merlot, Chateau Ste. Michelle, USA

In Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut, entsteht der unvergleichliche Duft dieses Weines, der an Kirschen, Pflaumen, Brombeeren, Vanille und Lebkuchengewürz sowie dezent an aromatische Kräuter erinnert. Am Gaumen kraftvoll mit Frucht und Würze.

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

Red Wine

2014 Clarendelle, Bordeaux AC, Clarence Dillon, France

“Inspired by Haut-Brion” is written on the label of this red wine. Château Haut-Brion’s owner, Prince Robert de Luxembourg, created this wine together with his cellarmaster. With its typical aromas of cassis and ripe plums, vanilla and discreet toasty notes it makes for a very pleasing red.

2015 Columbia Valley State Merlot, Chateau Ste. Michelle, USA

Matured in barriques of French and American oak, this wine has a distinctive bouquet suggesting cherries, plums, blackberries, vanilla, gingerbread spices and aromatic herbs. On the palate it is powerful with ample fruit and a rich spiciness.

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



Getränke Beverages

Kalte Getränke

Verschiedene Säfte:

Orange, Apfel, Tomate, Mango-Maracuja

Natürliches Mineralwasser
mit und ohne Kohlensäure

Coca-Cola
Coca-Cola Zero

Sprite

Tonic Water
Bitter Lemon
Ginger Ale

An Ihrem Sitzplatz befindet sich
zusätzlich eine Wasserflasche.

Heiße Getränke

Dallmayr Kaffee Premium Selection

Espresso

Auswahl verschiedener Eilles
Teesorten:

English Select Ceylon

Earl Grey

Grüntee Asia Superior

Relax Ayurvital Kräuter-Gewürztee

Früchte Natur - naturbelassene Früchtetee-
mischung ohne künstliche Aromen

Exklusiv auf Flügen nach oder von
Indien: Chaayos Masala Tee

Exklusiv auf Flügen nach oder von
China: Jasmin Tee

Cold Beverages

Assorted Juices:

Orange, Apple, Tomato, Mango-Passionfruit

Natural Mineral Water and
Sparkling Natural Mineral Water

Coca-Cola
Coca-Cola Zero

Sprite

Tonic Water
Bitter Lemon
Ginger Ale

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

Hot Beverages

Dallmayr Kaffee Premium Selection

Espresso

Selection of various

Eilles teas:

English Select Ceylon

Earl Grey

Asia Superior Green Tea

Relax Ayurvital Herbal Spiced Tea

Natural Fruits – natural blend of fruits

Exclusively on flights to and from India:
Chaayos Masala Tea

Exclusively on flights to and from China:
Jasmine Tea



Bier

Warsteiner Premium Pilsener

Warsteiner Herb Alkoholfrei
Alk. < 0,5 % vol

Erdinger Weißbier –
Privatbrauerei seit 1886

Erdinger Alkoholfrei –
isotonisch, kalorienreduziert, vitaminhaltig

Spirituosen

Bacardi
Bombay Sapphire Gin
Wodka Gorbatschow
Scheibel Waldhimbeergeist

Jack Daniel's
Johnnie Walker Black Label
Glenfiddich Cask Collection
Cognac Rémy Martin VSOP

Amaro Ramazzotti
Kuemmerling
Campari

Exklusiv auf Flügen nach oder von Mexiko:
Tequila

Likör

Baileys Irish Cream

Graham's Late Bottled Vintage Portwein

Beer

Warsteiner Premium lager

Warsteiner Herb Alkoholfrei
alc. < 0,5 % vol

Erdinger Weißbier –
The World's Most Popular Wheat Beer

Erdinger Alkoholfrei –
The refreshing isotonic recovery drink

Spirits

Bacardi
Bombay Sapphire Gin
Wodka Gorbatschow
Scheibel Wild Raspberry Brandy

Jack Daniel's
Johnnie Walker Black Label
Glenfiddich Cask Collection
Cognac Rémy Martin VSOP

Amaro Ramazzotti
Kuemmerling
Campari

Exclusively on flights to and from Mexico:
Tequila

Liqueur

Baileys Irish Cream

Graham's Late Bottled Vintage Port

