



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

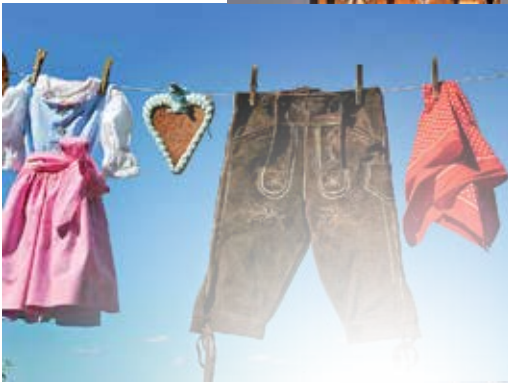
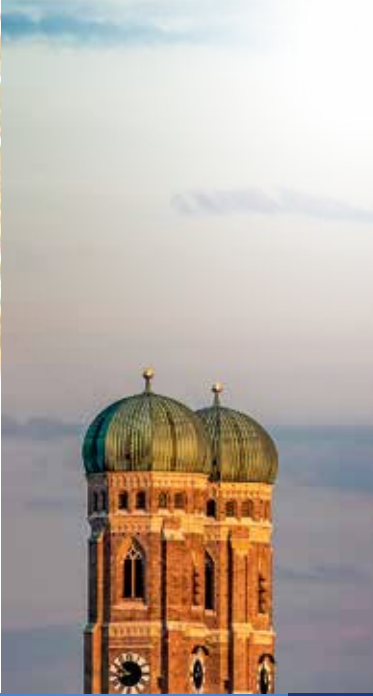
A warm welcome

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



... der Zauber eines Augenblicks voll des Staunens und der Freude... «

Thomas Wolfe (1900 – 1938)



... a moment's spell of wonder and of joy... «

Thomas Wolfe (1900 – 1938)



Die Wiesn-Trilogie

Das Fest, das sich Oktober nennt und im September schon beginnt

Es liegt schlichtweg am Wetter. Die Feier, die den Anstoß zum größten Volksfest der Welt geben sollte, fand am 17. Oktober 1810 statt. Fünf Tage zuvor hatte der bayerische König Ludwig I. seine Prinzessin Therese geheiratet. Auf einer Wiese am Stadtrand Münchens wurde die Hochzeit mit einem Pferderennen gefeiert, und dieser alljährlich wieder begangene Hochzeitstag mauserte sich über die Jahre zum Oktoberfest, mit seinem extra gebrauten Bier, mit Buden, Blasmusik und Karussells und dem köstlich-deftigen Essen. Weil das Wetter im Oktober allzu oft herbstliche Kapriolen schlug – einmal sogar mit Schnee verwirrte – wurde schließlich der Beginn in den spätsommerlich-schönen September gelegt.

Es ist der September 1927, in dem der amerikanische Schriftsteller Thomas Wolfe das „Bierfest“ auf der Wiesn zum ersten Mal erlebt. Seine Zweifel an dieser Veranstaltung lösen sich auf, während er Bier und Würsten wacker zuspricht. Er erfährt eine Geselligkeit und menschliche Atmosphäre, die ihm „zu Kopf und Herz“ steigen. Das lieben auch die Menschen heute. Und die drei großen Klassiker – Hendl, Brezn und Obazda – machen immer wieder glücklich. Als Hommage ans Oktoberfest bieten wir Ihnen heute einige traditionelle Speisen und einen edlen Brotzeiteller mit Obazda, der bayerischen Käse-Spezialität. Servus, o'zapft is!

The Wiesn Trilogy

The Oktoberfest – a festival named after the month of October but starts in September

It is simply because of the weather. The celebration which became the starting point for the largest festival in the world took place on 17 October 1810. Five days previously, King Ludwig I of Bavaria had married Princess Therese. On a field outside Munich, a horse race was held to celebrate the wedding, and over the years this annually celebrated wedding anniversary developed into the Oktoberfest, with its specially brewed beer, stalls, brass band music, amusement rides and delicious, savoury food. However, since the October weather was all too often autumnal and erratic – and once even pestered visitors with snow – the opening date was eventually moved to the pleasant late summer days in September.

It was September 1927 when the American novelist Thomas Wolfe experienced the 'beer festival' at the Theresienwiese grounds for the first time. His doubts about the event soon evaporated once he started indulging in beer and sausages. He discovered a conviviality and warm atmosphere which 'went straight to his head and captured his heart'. And this is exactly what people still love about the Oktoberfest today. The three most popular food classics – Hendl (roast chicken), Brezn (pretzels) and Obazda (seasoned cheese spread) – are sure to make all visitors happy. Therefore, as an homage to the Oktoberfest, today we are offering several traditional dishes and a savoury Bavarian snack plate with Obazda, the Bavarian cheese speciality. Servus, o'zapft is!

Nach dem Start

Menü

Vorspeisen

Bratzeitteller: Kalbsfrikadelle, Vesperkäse,
Geflügelleberterriner, Obazda und Weintrauben

Shrimpscocktail

Feta mit Kürbis, Zucchini, Artischocken und
Feigen-Balsamico-Chutney

Salat

Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke und
Koriander-Chili-Dressing

Hauptspeisen

Geschmorte Rinderroulade mit Lauchgemüse,
Karotten und Semmelknödeln

Gebratener Heilbutt in Currysud, Linsen-Kürbis-
Gemüse und Basmatireis

Trüffelravioli mit Pestogemüse

Käse und Dessert

Blue Burgond, Lenggenwiler Käse und Cambozola
mit Dattel-Sesam-Honig-Chutney

Nach italienischer Tradition zubereitete
Eisspezialität aus unserer Manufaktur

Frische Früchte

Expressmenü

Damit Sie mehr Zeit zum Arbeiten und / oder Ent-
spannen haben, bieten wir Ihnen jederzeit alternativ
zu dem kompletten Menü unser kaltes Express-
menü an: Wir servieren Ihnen die Vorspeise Ihrer
Wahl, Salat, Käse und Dessert in einem Gang.

Vor der Landung

Soup & Salad

Champignon-Shiitake-Suppe mit Sahne und
Kräutern

Junge Blattsalate mit marinierten Shrimps, Gurken
und Tomaten, serviert mit Basilikumdressing

Dessert

Zwetschgen-Streuselkuchen mit Zimtsahne

Allergeninformationen über die von uns servierten Lebensmittel
erhalten Sie bei Ihren Flugbegleitern.

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

After Takeoff

Menu

Appetizers

Brotzeit Specialties: Veal Meatball, hearty Cheese, Chicken Liver Terrine, Obazda a Cream Cheese Bavarian Style

Shrimp Cocktail

Feta with Pumpkin, Zucchini, Artichokes and Fig Balsamic Chutney

Salad

Seasonal Leaf Lettuce with Tomato, Cucumber and Cilantro Chili Dressing

Main Courses

Braised Beef Roulade with stewed Leek, Carrots and Bread Dumplings

Fried Halibut in curried Stock, Lentils and Pumpkin, Basmati Rice

Truffle Ravioli with Pesto Vegetables

Cheese and Dessert

Blue Burgond, Lenggenwilen Cheese and Cambozola with Date Sesame and Honey Chutney

Homemade traditional Italian Ice Cream Delicacy

Fresh Fruit

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

Button Mushroom and Shiitake Soup with Cream and Herbs

Fresh Leaf Lettuce with marinated Prawns, Cucumber and Tomato presented with Basil Dressing

Dessert

Plum Crumble Cake with Cinnamon Cream

Please ask the crew for allergen information about our served on-board meals.

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

Après le décollage

Menu

Hors-d'œuvre

Spécialités Brotzeit : Boulette de veau, fromage robuste, terrine de foie de poulet et obazda, une spécialité bavaroise de fromage à tartiner

Cocktail de crevettes

Feta et potiron, courgettes et artichauts proposés avec chutney aux figues et vinaigre balsamique

Salade

Salade de saison proposée avec tomate, concombre et assaisonnement à la coriandre et au piment

Plats principaux

Roulade de bœuf braisé avec quenelles de pain et de poireaux et carottes mitonnées

Flétan frit en fumet au curry, lentilles et potiron, riz basmati

Ravioli aux truffes avec légumes à la sauce pesto

Fromage et Dessert

Burgond, Lenggenwilen et Cambozola proposés avec chutney de dattes, sésame et miel

Spécialité à la glace italienne traditionnelle de fabrication artisanale

Fruits frais

Service Express

Si vous avez besoin de plus de temps pour travailler ou vous reposer nous vous proposons à tout moment un repas froid express au lieu du dîner traditionnel: hors d'œuvre, salade, fromage et dessert à la demande.

Avant l'atterrissage

Soupe et Salade

Soupe aux champignons de Paris et aux champignons shiitake à la crème et aux herbes

Salade verte agrémentée de crevettes marinées, concombres et tomates avec assaisonnement au basilic

Dessert

Gâteau crumble aux prunes avec crème à la cannelle

Veillez vous adresser à l'équipage au sujet des allergènes contenus dans nos menus servis à bord.

Veillez accepter nos excuses si le plat de votre choix n'est pas disponible





>> 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



2015 Deidesheimer Riesling trocken, Weingut Reichsrat von Buhl, Deutschland

Als VDP Ortswein deklariert, stammen die Trauben für diesen Wein trotzdem zu 100 % aus einer VDP - Ersten Lage, dem Deidesheimer Herrgottsacker. Aromen von saftigen gelben Früchten wie Aprikose, Mirabelle und Reineclauden prägen den Stil des Weines nicht nur im Duft, sondern auch im Zusammenspiel mit einer frischen Säure und saftigem Charakter.

White Wine

2015 Deidesheimer Riesling trocken, Weingut Reichsrat von Buhl, Germany

Even though this wine bears the designation of a VDP village wine, the grapes come in their entirety from a VDP Erste Lage vineyard, the Deidesheimer Herrgottsacker. Aromas of juicy yellow fruit including apricot, plum and greengage mark the style of this wine not only on the nose but also on the palate in combination with fresh acidity and a juicy character.



2015/16 „Bramito del Cervo“ Chardonnay, Castello della Sala, Italien

In Umbrien liegt das pittoreske Castello della Sala. Dort keltern die Marchesi Antinori preiswürdige Weine wie den berühmten „Cervaro della Sala“ oder seinen kleinen Bruder, den „Bramito del Cervo“, was auf Deutsch „Brunftschrei des Hirsches“ heißt. Ausgebaut wird der charaktervolle Chardonnay in französischen Barriques, was ihm seine feinen Röstaromen und Holzwürze einbringt, die gekonnt die saftigen Gelbfruchtaromen ergänzen.

2015/16 “Bramito del Cervo” Chardonnay, Castello della Sala, Italy

The picturesque Castello della Sala is located in Umbria. Marchesi Antinori produce award-winning wines here like the famous "Cervaro della Sala" and its "little brother", the "Bramito del Cervo", which translates into English as "the rutting call of the stag". This characterful Chardonnay is matured in French barriques. This lends the wine its elegant toasty notes and oak spiciness which in turn cleverly enhance the juicy yellow fruit flavours.

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 Labadie, Cru Bourgeois, Médoc, Frankreich

Der Goldmedaillengewinner des Concours des Grands Vins de France in Macon hatte auch beim Lufthansa Verkosterteam die Nase vorne. Die Cuvée der Rebsorten Merlot, Cabernet-Franc und Cabernet-Sauvignon überzeugt mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten, reifen Feigen und Kirschen, etwas Cassis und Mokka. Reife Tannine und klare Fruchtaromen geben dem Wein seine überzeugende Struktur.

2014 Colchagua Valley Limited Selection Cabernet-Carmenère, Montes, Chile

Aurelio Montes plante ursprünglich, einen rebsortenreinen Rotwein im Apalta Tal zu produzieren. Nach diversen Kombinationen orientierte er sich allerdings um und holt heute nur das Beste aus den beiden Rebsorten Carmenère und Cabernet Sauvignon hervor. In amerikanischer Eiche gereift präsentiert sich diese Cuvée mit einem eleganten Aroma, das Anklänge von Cassis und dunkler Beerenfrucht gekonnt mit Noten von Schokolade, Zedernholz, Vanille und Tabaknoten verbindet.

Red Wine

2012 Château Labadie, Cru Bourgeois, Médoc, France

The gold medal winner of the Concours des Grands Vins de France in Macon also proved to be a favourite with the Lufthansa tasting team. This cuvée of the varieties Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon is most appealing with its aromas of berry fruit, ripe figs and cherries as well as a little cassis and mocha. Ripe tannins and bright fruit flavours lend this wine its excellent structure.

2014 Colchagua Valley Limited Selection Cabernet-Carmenère, Montes, Chile

Aurelio Montes originally intended to produce a red wine from the Apalta valley with just one grape variety. However, after reviewing various options, he changed his mind and he now makes the best of a combination of two varieties Carmenère and Cabernet Sauvignon. Matured in American oak, this cuvée shows elegant aromas, skilfully combining hints of cassis and berry fruit with notes of chocolate, cedarwood, vanilla and tobacco.



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 Herb Alkoholfrei
Alk. < 0,5 % vol

Erdinger Weißbier –
Privatbrauerei seit 1886

Erdinger alkoholfreies Weißbier –
isotonisch, kalorienreduziert, vitaminhaltig

Beer

Warsteiner Premium lager

Warsteiner Herb Alkoholfrei
alc. < 0,5 % 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 Wodka

Jack Daniel's

Johnnie Walker Black Label

Glenfiddich Cask Collection

Cognac Rémy Martin VSOP

Wildkirsch Alde Gott

Amaro Ramazzotti

Jägermeister

—

Exklusiv auf Flügen nach oder von
Mexiko: Tequila

Bacardi

Campari

Bombay Sapphire Gin

Absolut Wodka

Jack Daniel's

Johnnie Walker Black Label

Glenfiddich Cask Collection

Cognac Rémy Martin VSOP

Wild Cherry Alde Gott

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

Früchtetee naturbelassen

—

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

Natural Fruit Mélange

—

Exclusively on flights to and from India:
Masala Tea

Exclusively on flights to and from China:
Jasmine Tea



