





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

Nach dem Start

Menü

Vorspeisen

Geschmorte Rinderstreifen mit gebratenen Coalho Käsewürfeln

Lachswürfel mit Schnittlauch, Weißwein-Gelee und würzigen Bohnen

Mozzarella Ecken mit Tomate und Artischocken-scheiben

Salat

Frischer Salat der Saison mit Cashewkernen, dazu delikates Dressing

Hauptspeisen

Gegrillte Lende, Polentagratin und gedünstete Rauke, serviert mit Mablec Weinsauce

Brasilianische Meeresfrüchte Moqueca mit gekochtem Reis und Erbsen in Fischsauce

Spargel und Kartoffel Dolme, Kartoffelpüree mit Frischkäse und Spargelstückchen im Kohlblatt, dazu Tomatenconcassée und Olivensauce

Käse und Dessert

Gorgonzola, Brie und Feta Käse

Zitronentörtchen mit Chantilly Crème

Frische Früchte

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

Orangensaft

Frische Früchte

Salami, Prosciutto, geräucherter kanadischer Speck, Greyerzer Käse

und

Pilz-Omelette mit Petersilie und Kartoffelwürfel

oder

Amerikanische Heidelbeer-Pfannkuchen mit Guavensauce

Last Minute Frühstück

Kaffee oder Tee und ein süßes Gebäckstück

Kleine Snacks und Getränke halten wir während des Fluges für Sie bereit.

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

After Takeoff

Before Landing

Menu

Appetizers

Braised Beef Strips with seared Coalho Cheese Cubes

Salmon Cubes with Chives, White Wine Jelly and seasoned cooked Beans

Mozzarella Wedges with Tomato and Artichoke Slices

Salad

Fresh seasonal Salad with Cashew Nuts, presented with delicious Dressing

Main Courses

Grilled Tenderloin with Gratin Polenta, sautéed Arugula and Malbec with Wine Sauce

Brazilian Seafood Moqueca with boiled Rice and Peas accompanied by Fish Stew Sauce

Asparagus and Potato Dolme, mashed Potatoes with Cream Cheese and silced Asparagus in a Cabbage Leaf, accompanied by Tomato Concassée and Olive Sauce

Cheese and Dessert

Gorgonzola, Brie and Feta Cheese

Lemon Tartlet with Chantilly Cream

Fresh Fruit

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.

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

Orange Juice

Fresh Fruit

Salami, Prosciutto, smoked Canadian Bacon, Gruyère Cheese

and

Mushroom and Parsley Omelette with Potato Cubes

or

American Blueberry Pancakes with Guava Sauce

Last Minute Breakfast

Coffee or Tea and sweet Pastry

Light Snacks and Beverages will be made available during the flight.

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

Depois da decolagem

Menu

Aperitivos

Filé cortado em tiras e refogado com cubinhos de queijo de coalho à doré

Cubos de salmão com cebolinha, geleia de vinho branco e feijão cozido com condimentos

Queijo mozzarella com tomate e fatias de alcachofra

Salada

Salada fresca da estação com castanhas de caju, apresentada com molho delicioso

Pratos Principais

Tenro filé grelhado com polenta gratinada, rúcula sauté e molho de vinho com Malbec

Moqueca de frutos do mar à brasileira com arroz branco e ervilhas, acompanhada de molho de cozido de peixe

Dolme de batata e aspargos com concassée de tomate e molho de azeitona

Queijo e Sobremesa

Queijos Gorgonzola, Brie e Feta

Tortinha de limão com creme chantilly

Frutas frescas

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

Suco de laranja

Frutas frescas

Salame, presunto italiano, bacon canadense defumado, queijo Gruyère

e

Omelete de cogumelo e salsa com cubinhos de batata

ou

Panquecas de mirtilo à americana com calda de goiaba

Pequeno-almoço ligeiro

Café ou chá e uma pequena peça de pastelaria

Lanches leves e bebidas serão colocados à sua disposição durante o voo.

Desculpe-nos se ocasionalmente a sua escolha não estiver disponível.





» 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



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



