



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

Nach dem Start

Vor der Landung

Menü

Vorspeisen

Feine Scheiben von der Hähnchenbrust mit Kräutern, Orange Supreme und Waldbeerensauce

Würfel vom gebackenen Oktopus mit grüner Limette, dazu Paprika-Kartoffeln

Gemüse-Millefeuille mit Käse und Pestosauce

Salat

Frischer Salat der Saison mit delikatem Dressing

Hauptspeisen

Gegrilltes Rinderfilet Chimichurri mit gebratenem Kürbis und Kartoffelecken, gedünstetem Bok Choi und Thymian-Jus

Gebratener Lachs in der Kräuterkruste mit Brunnenkresse und Weißwein-Rahmsauce, gedünstetes Gemüse mit Anis und Jasmin-Reis

Rigatoni Pasta

Käse und Dessert

Provolone, Serra da Canastra Käse und Gouda

Birnentorte mit Chantilly-Crème

Obstsalat

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, Schinken, geräucherte Truthahnbrust und Emmentaler Käse

und

Rührei, Kartoffelwürfel mit Petersilie, gedünstete Kirschtomaten

oder

Ananas-Crêpe mit Vanille-Himbeersauce, Cashewkernen und Kokosnuss

Last Minute Frühstück

Kaffee oder Tee und ein süßes Gebäckstück

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

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.

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

After Takeoff

Before Landing

Menu

Appetizers

Fine sliced Chicken with Herbs, Orange Supreme and Wild Berry Sauce

Baked Octopus with Lime Cubes and Paprika roasted Potatoes

Vegetable Millefeuille with Cheese and Pesto Sauce

Salad

Fresh seasonal Salad, presented with delicious Dressing

Main Courses

Grilled Chimichurri Tenderloin of Beef with roasted Pumpkin and Potato Wedges, sautéed Bok Choy enhanced by Thyme Jus

Seared Salmon with Herb Crust in Watercress and White Wine creamy Sauce, sautéed Vegetables with Anise and Jasmine Rice

Rigatoni Pasta

Cheese and Dessert

Provolone, Serra da Canastra and Gouda Cheese

Pear Tart with Chantilly Cream

Fruit Salad

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, Ham and smoked Turkey Breast Slices, Emmental Cheese

and

Scrambled Eggs, Potato Cubes with Parsley, sautéed Cherry Tomato

or

Pineapple Crêpe with Vanilla and Raspberry Sauce, Cashew and Coconut Mix

Last Minute Breakfast

Coffee or Tea and sweet Pastry

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

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.

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

Depois da decolagem

Menu

Aperitivos

Fatias finas de frango com molho de frutas silvestres, laranja e ervas finas

Polvo assado com cubos de limão e páprica, e batatas assadas

Mil-folhas de legumes com queijo e molho pesto

Salada

Salada fresca da estação apresentada com molho delicioso

Pratos Principais

Tenro filé grelhado ao chimichurri com batata e abóbora assada, repolho chinês sauté realçado com molho de tomilho

Salmão à doré com crocante de ervas finas em molho cremoso de vinho branco e agrião, legumes sauté com anis e arroz jasmim

Rigatoni Pasta

Queijo e Sobremesa

Queijos Provolone, Serra da Canastra e Gouda

Torta de pera com chantilly

Salada de frutas

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 e fatias de peru defumado, queijo Emmental

e

Ovos mexidos, batata em cubinhos com salsa e tomate-cereja sauté

ou

Crepe de abacaxi com calda de framboesa e baunilha, e mescla de coco e castanhas de caju

Pequeno-almoço Igeiro

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 Jacquart Brut, Frankreich

Für Floriane Eznak, der Önologin von Champagne Jacquart, ist die Komposition eines Champagners wie ein Mosaik, das sich aus Trauben unterschiedlicher Rebsorten, vielfältiger Lagen und variantenreichen Terroirs zusammensetzt. Die Brut des Hauses überzeugt mit facettenreichen Aromen von Holunderblüte, frischer Haselnuss, feinen Zitrusnoten und reifen Gelbfrüchten.

Champagne

Champagne Jacquart Brut, France

For Floriane Eznak, Champagne Jacquart's winemaker, blending a champagne is like a mosaic made of different grape varieties, selected vineyard sites and various terroirs. The house Brut Cuvée convinces with a multifaceted aroma reminiscent of elderflower blossom, fresh hazelnut, fine citrus notes and ripe yellow fruit.



Weißwein



2014 Weißburgunder „Blanc de Blanc“, Weingut Friedrich Becker, Deutschland

„Wir sind Grenzgänger. Unsere Weine wachsen auf deutschem und französischem Boden. Das war zu Zeiten fester Grenzen mitunter mühsam und konfliktreich, ganz sicher aber hilft es den Sonderweg zu erklären, den unser Weingut genommen hat.“ Meinen die Beckers, deren Weine mit dem Fuchs auf dem Etikett weltweit bekannt sind. Den Beweis treten sie mit diesem fruchtbetonten, burgundisch anmutenden Tropfen an.

White Wine

2014 Weißburgunder „Blanc de Blanc“, Weingut Friedrich Becker, Germany

The Becker family, whose wines with the fox on the label, are famous around the world, comment “we transcend borders with our wines as the grapes grow on both German and French soils. Before border controls were lifted, this was sometimes arduous and challenging but on the other hand it helps to explain our estate’s rather different philosophy.” This fruity Burgundian style wine proves the point admirably.



2013 De Vite, Weingut J. Hofstätter, Italien

Martin Foradori bringt in seiner Cuvée „De Vite“ auf perfekte Weise die Südtiroler Rebsorten Weißburgunder, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc und Riesling zusammen. So schaffte er einen Wein mit saftigen Aromen, Anklängen von reifen Aprikosen, saftiger Williamsbirne und exotischer Sternfrucht, die mit einem Hauch Vanille im Hintergrund ergänzt werden.

2013 De Vite, Weingut J. Hofstätter, Italy

In his cuvée „De Vite“ Martin Foradori brings the South Tirolean grape varieties Pinot Blanc, Müller Thurgau, Sauvignon Blanc and Riesling together perfectly. He manages to create a wine with juicy aromas, hints of ripe apricot, juicy pears and exotic star fruit, enhanced by a touch of vanilla in the background.

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

2009 Château Leboscq, Cru Bourgeois, Médoc, Frankreich

Jean-Michel Lapalu ist vom Wein überzeugt. Obwohl begeisterter Reiter, entschloss er sich schon als Teenager, Winzer zu werden. Seine Ausbildung lag in den Händen von zwei legendären Professoren, Emile Peynaud und Pascal Ribereau-Gayon. Sein Wissen setzt er heute zur Erzeugung feiner Weine an, in denen der Terroircharakter an erster Stelle steht, wie in diesem nach schwarzen Johannisbeeren und dunklen Beerenfrüchten, Vanille und milden Gewürznoten duftendem Wein.

2012 Aconcagua Syrah, Arboleda, Chile

Die Gletscher des Aconcagua liegen 6962 m ü.M. Somit ist es Amerikas höchster Berg, der das Wasser für die Reben des Aconcagua-Tals liefert. So reifen die Trauben für die feinen Weine unter optimalen Bedingungen. Ein Beispiel ist dieser kraftvolle Syrah mit seinen an saftige Pflaumen, Schwarzkirschen und Beerenfrüchte erinnernden Duft, der durch feine Schokoladennoten, Röstaromen und leicht pfeffriger Holzwürze unterstützt wird.

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

Red Wine

2009 Château Leboscq, Cru Bourgeois, Médoc, France

This family estate in the north of the Médoc was founded by Pierre and Paulette Sallette. Today it is run by José and Lucette Sallette together with their son Romain. The family makes a red wine which 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.



2012 Aconcagua Syrah, Arboleda, Chile

The glaciers of Aconcagua lie at 6962 m above sea level. This makes it America's highest mountain supplying the water for the vines in the Aconcagua Valley. The grapes, producing very elegant wines, are thereby able to ripen under ideal conditions. This powerful Syrah is a typical example with its bouquet suggestive of juicy plums, black cherries and berry fruit, supported by elegant hints of chocolate, toasty notes and a lightly peppery oak 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 Kirschwasser

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 Cherry 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
Sommerbeeren

—
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
Summer Berries

—
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
Sommerbeeren

—
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
Summer Berries

—
Exclusively on flights to and from India:
Masala Tea

* on many flights with our new
Business Class



