

Menu



Welcome.

We are delighted to welcome you on board Lufthansa Business Class – and would like to invite you to accompany us on a culinary adventure.

Enjoy the following selection of inspiring menus aboard today's flight. 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.

An exquisite selection of wines and our friendly, personal service round off your meal. Simply sit back and enjoy the welcoming ambience. We wish you a pleasant time with us here on board.

Herzlich willkommen.

Wir freuen uns, Sie an Bord der Lufthansa Business Class begrüßen zu dürfen – und möchten Sie zu einer kulinarischen Erlebnisreise einladen.

Genießen Sie die folgende Auswahl inspirierender Menüs auf Ihrem heutigen Flug. Als einzige Airline entwickeln wir diese Menüs alle zwei Monate neu – und das seit nunmehr zehn Jahren. Um Ihnen einen ebenso exklusiven wie abwechslungsreichen Service anbieten zu können.

Eine erlesene Weinauswahl sowie unser freundlicher, persönlicher Service runden Ihr Menü perfekt ab. Lehnen Sie sich einfach zurück und lassen Sie sich in herzlicher Atmosphäre verwöhnen. Wir wünschen Ihnen eine angenehme Zeit.

Discover the culinary world of Lufthansa.

You will find interesting tips and exciting recipes, and get to know our Star Chefs – renowned culinary masters from around the world, who create exclusive menus for our guests – all at www.lufthansa.com/starchefs.

Entdecken Sie die kulinarische Welt von Lufthansa.

Hier finden Sie interessante Tipps, spannende Rezepte und lernen auch unsere Star Chefs kennen – renommierte Spitzenköche aus aller Welt, die für unsere Gäste exklusive Menüs kreieren. Unter www.lufthansa.com/starchefs.

Menü

Express Service

Damit Sie mehr Zeit zum Arbeiten oder Entspannen haben, bieten wir Ihnen zusätzlich unseren kalten Express Service an: Wir servieren Ihnen die Vorspeise Ihrer Wahl, Käse und Dessert auf Wunsch.

Vorspeisen

Gebratene marinierte Shrimps
mit Papaya und Zitrus Vinaigrette

Salat
vom Tafelspitz

Salat der Saison
mit Parmesan Plätzchen und Kürbis

Hauptspeisen

Kalbsrahmgulasch mit Kürbis,
Paprika und Spätzle

Gebratene Lachsforelle
auf Linsen mit Spinat

Auberginen Roulade
mit Ratatouille und Basmatireis

Käse und Dessert

Camembert, Gorgonzola
und Parmesan Käse

Himbeer-Joghurt-Torte

Obstsalat

Frühstück

Speisen

Frische Früchte

Bündner Fleisch,
Weißer Minas und Emmentaler Käse

oder

Florentin Frittata
mit gedünsteten Shiitakepilzen

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



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

Menu

Express Service

We additionally offer our cold Express Service in order to give you more time to work or relax: we serve the hors d'oeuvre of your choice, cheese and dessert upon your request.

Hors d'oeuvres

Seared marinated Shrimps
with Papaya and Citrus Vinaigrette

Salad
of Beef Brisket

Seasonal Salad
with Parmesan Cookies and Pumpkin

Entrees

Veal Goulash with Pumpkin,
Bell Pepper and Spätzle

Pan-fried Salmon Trout
with Lentils and Spinach

Eggplant Roulade
with Ratatouille and Basmati Rice

Cheese and Dessert

Camembert, Gorgonzola
and Parmesan Cheese

Raspberry Yogurt Cake

Fruit Salad

Breakfast

Entrees

Fresh Fruit

Grisons Meat,
White Minas and Emmental Cheese

or

Florentine Frittata
with sautéed Shiitake Mushrooms

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

Menu

Café da Manhã

Express Service

Para que você tenha mais tempo para trabalhar ou para descontraí, oferecemos ainda o nosso Serviço Expresso de frios: Servimos entradas à sua escolha, assim como os queijos e sobremesas que solicitar.

Aperitivos

Camarões à doré marinados
com mamão e vinagrete cítrico

Salada
de carne

Salada da estação
com bolinhos de queijo parmesão e abóbora

Pratos Principais

Cozido de vitela com abóbora,
pimentão e spätzle

Truta salmão frita
com lentilha e espinafre

Rolinho de berinjela
com ratatouille e arroz indiano

Queijo e Sobremesa

Queijos camembert, gorgonzola
e parmesão

Bolo de iogurte e framboesa

Salada de frutas

Pratos

Frutas frescas

Carne de grisons,
queijo minas branco e emmental

ou

Fritada à florentina
com cogumelos shiitake sauté

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

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



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 Spitzenerzeugern 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