



Menu

Herzlich willkommen.

Ausrufen, entspannen, ausgezeichnete Menüs genießen, dazu erstklassige Weine entdecken. Kurzum: verwöhnen werden in herzlicher Atmosphäre. Unser Ziel ist, für jeden unserer Gäste den Flug mit Lufthansa zu einem Erlebnis werden zu lassen.

Im Folgenden möchten wir Ihnen eine Auswahl kreativer Menüs präsentieren, die wir Ihnen auf Ihrem heutigen Flug anbieten. Als einzige Fluggesellschaft entwickeln wir diese Menüs alle zwei Monate neu, um Ihnen einen ebenso exklusiven wie abwechslungsreichen Service anbieten zu können.

Ergänzt durch eine erlesene Weinauswahl sowie den freundlichen, persönlichen Service unserer Flugbegleiter, hoffen wir, Ihrem Anspruch an uns gerecht zu werden – und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit an Bord.

Welcome.

Rest, relax, enjoy excellent meals and discover the first-class wines to go with them. In short: let yourself be pampered in a warm and friendly atmosphere. Our aim, for each one of our guests, is to turn their flight with Lufthansa into a truly special experience.

In the following, we would like to present you with a selection of creative dishes which we will be offering you on today's flight. We are the only airline to develop new menus every two months, so that we can offer you a service that is both exclusive and varied.

Add to this our choice selection of wines and the friendly personal service provided by our flight attendants – we hope that we've been able to give you everything you need, and wish you a pleasant flight.

Vorspeisen

Gegrillter Kingklip mit geröstetem Fenchel

Rinderfilet Satay mit Südkartoffelsalat

Speisen

Obstsalat

Räucherlachs,

Ungarische Salami, Schwarzwälder Schinken,
Camembert und Frischkäse

oder

Championn Frittata mit Tomaten Concasée, Käse-
Kartoffelitaler und Speck

Salat

Bunte Blattsalate

mit delikatem Dressing

Hauptspeisen

Rindsroulade gefüllt mit Gemüse, Rahmsauce, Paprika,
Babykürbis und Spätzle

Gegrillter Lachsfilet und Gambas Szechuan Art, dazu
Championnons, Karotten, Sellerie und gebratener Reis

Spinat und Ricotta Ravioli in Parmesan Rahmsauce mit
Basilikumpesto

Käse und Dessert

Grüner Andenkäse und Simonzola

Honig-Pistazien-Paracotta mit Kirschcoulis

Obstsalat



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

Hors d'oeuvre

Grilled Kingklip with roasted Fennel
Beef Filet Satay with sweet Potato Salad

Salad

Mescun Lettuce
presented with Dressing
Mushroom Frittata with Tomato Concasée, Cheese
Potato Cake and Bacon

Entrees

Beef Roulade with Vegetable, Paprika Cream Sauce,
Spätzle, Baby Marrow and red Peppers
Grilled Salmon and King Prawns Szechuan-style served
with Mushrooms, Carrots, Celery and Egg Fried Rice
Spinach and Ricotta Ravioli accompanied by Parmesan
Cream and Basil Pesto

Cheese and Dessert

Green Andean and Simonzola Cheese
Panacotta Honey Pistachio with Cherry Coulis
Fruit Salad

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



Aufregende neue Weine und mutige junge Winzer – das ist die Welt, in der Markus Del Monego, Master of Wine und Sommelierweltmeister 1998, zu Hause ist. Der Weinexperte aus dem Markgräfler Land präsentiert exklusiv für Lufthansa die Weine der Business Class. Wir laden Sie ein, Herrn Del Monego in die Welt des Weines zu begleiten.

Markus Del Monego's world revolves around exciting new wines produced by young innovative vintners. This Master of Wine and World Champion Sommelier 1998 from the Baden region will present his wine selection exclusively for Lufthansa Business Class. We invite you to join Mr. Del Monego on a discovery trip into the world of fine wines.



Markus Del Monego

Wein ist für Markus Del Monego nicht allein Beruf. Sondern auch Hobby, Leidenschaft und Berufung. Er möchte Menschen für dieses faszinierende Thema begeistern. „Es macht mir einfach Spaß, wenn ich dazu beitragen kann, dass Gäste ihren Alltag hinter sich lassen und Weintrinken als sinnliches Vergnügen erfahren“, sagt er.

Als erster deutscher Weltmeister aller Sommeliers hat Markus Del Monego Geschichte geschrieben. Mittlerweile hat sich der Weinexperte auch als international anerkannter Autor und gefragter Genusexperte einen Namen gemacht und berät Kunden in aller Welt rund um das Thema Wein.

For Markus Del Monego, wine is not just a profession – it's also his hobby, his passion and his vocation. He would like to make people as excited about this fascinating topic as he is. „I really enjoy helping guests to leave their everyday lives behind them and to enjoy drinking wine as a sensual pleasure“, he says.

Markus Del Monego has made history by becoming the first German World Champion Sommelier. In the meantime, the wine expert has also made a name as an internationally acclaimed author and popular expert, and advises customers all over the world on wine matters.

Markus Del Monego, caveCo GmbH
Heinrich-Held-Str. 37, D-45133 Essen (Germany)
Tel.: +49 (0)201-84201 30
Fax: +49 (0)201-84201 930
e-mail: info@caveco.de
www.caveco.de, www.delmonego.de

Aus unserer Vinothek bieten wir Ihnen gerne weitere exklusive Weinspezialitäten an. Bitte tragen 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

Frankreich Champagne Jacquart Brut Mosaïque,



Die Kreidekalikböden der Champagne beeinflussen maßgeblich den Charakter der Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier, die in dieser Cuvée zusammenfinden. Die Lagerung auf der Feinhefe nach der zweiten Gärung verleiht dem prickelnden Tropfen weiteren Charakter. So lässt sich die satte, strohgelbe Farbe erklären, der Duft nach Hefearomen sowie die fruchtigen Anklänge von Williamsbirne und Apfel. Am Gaumen ein erfrischender Genuss mit angenehmen Mousseux.

The chalky soils of Champagne have a determining influence on the character of the grape variety pinot noir, chardonnay and pinot meunier, which are found in this cuvee. Maturation on the fine lees explains the intense straw-yellow colour, sparkling wine further character. This the yeasty aromas as well as the fruity notes of pear and apple. On the palate, this Champagne is very refreshing with a pleasant mousse.



„Der Leseterrain wird von uns anhand des Aromas der Trauben ... kurzfristig festgelegt“, das ist die Philosophie der Familie Peth, die sich auch in diesem Wein „Vom Kalkstein“ widerspiegelt. Die kalkhaltigen Böden der kleinen Weinbaugemeinde Bernersheim haben diesen Riesling geprägt. Er überzeugt mit einer filigranen Frucht, die an Pfirsich, Ananas und dezent an Zitrusaromen erinnert. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit feinem Schmelz und dezenten mineralischen Noten.

„We determine the timing of the harvest at short notice, taking the flavour of the grapes into account“. This is the Peth family's philosophy reflected in this wine „Vom Kalkstein“. The chalky soils of the small wine-growing village of Bernersheim have a considerable influence on the style of this Riesling. It has fine fruit aromas, suggested peaches, pineapple and a subtle touch of citrus and on the palate it is elegant and smooth with subtle mineral character.



Und der Gewinner ist: Kleine Zalze. Das aufstrebende Weingut vom Kap der Guten Hoffnung hat in diesem Jahr den Preis als bester Weinerzeuger im Rahmen der internationalen Wine and Spirit Competition in London errungen. Beim Verkosten des Vineyard Selection Chardonnay kann man die Entscheidung der Jury gut nachvollziehen. Besticht dieser Wein doch mit feinen Zitrusnoten, eleganten Röstaromen und einem am Gaumen satigen Charakter mit vielschichtigem Aromenspiel im Finale.

And the winner is: Kleine Zalze. This up-and-coming wine estate from the Cape of Good Hope won the Best Wine Producer award this year at the International Wine and Spirit Competition in London. When you taste this Vineyard Selection Chardonnay, it is easy to understand the jury's decision. With its subtle citrus notes, elegant toasty aromas and juicy character in the mouth with complex aromatics on the finish, this wine is completely charming.

2007 „Vom Kalkstein“ Riesling trocken, Weingut Peth-Weitz, Deutschland

Rotwein Red Wine

2003 Château Castéra, Cru Bourgeois Supérieur, Médoc, Frankreich

Hinter mittelalterlichen Mauern hat schon die Familie des Philosophen Montaigne Wein gekeltert. Doch seither hat sich viel verändert. Heute werden, dank modernem Keller, die Trauben schonend verarbeitet und ihre Qualität bleibt erhalten. Nur so kann der purpurfarbene Wein mit reifen Aromen von dunklen Beeren und Trockenfrüchten glänzen, ergänzt durch feine Röstaromen und milde Gewürznoten. Am Gaumen präsentieren sich gut eingebundene Tannine, die dem Wein mit harmonischer Balance ein festes Rückgrat geben.

The family of the philosopher, Montaigne, used to make wine behind the medieval castle walls. Since then much has changed. Modern technology in the cellars allows a process that preserves the quality of the grapes created in the vineyards. Only so can this purple-coloured wine with its ripe aromas of berries and dried fruits, complemented by elegant notes of toast and spice, show itself to its best advantage. On the palate the well-knit tannins give this harmoniously balanced wine its firm backbone.



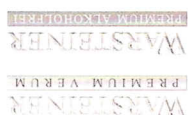
2005 Vegafaro Tinto Crianza, Utiel-Requena, Spanien

Im Norden der Levante, an Valencia grenzend, liegt ein Hochplateau, wo die Reben aufgrund karger Kalkböden und eines herben Klimas nur geringe Erträge bringen. Diese natürlichen, von den Brüdem Valiente durch selektive Handlese unterstützte Ertragsreduktion, ist das Geheimnis dieser im Barrique ausgebauten Crianza. Eine dicht gewobene Cuvée aus Tempranillo, Merlot und Syrah, die mit vielschichtiger Beerentrucht und feiner Holzwürze beweist, dass große Weine auch in unbekannten Regionen entstehen können.

There is a high plateau in the north of the Levant close to Valencia where the vines produce tiny yields thanks to the infertile chalky soils and harsh climate. This natural yield reduction, aided by a harvesting selected bunches of grapes by hand, is the secret behind this barrique-aged Crianza. This is an intensely woven cuvée of tempranillo, merlot and syrah, which, with its complex berry fruit and fine oak spiciness, shows that great wines can be produced in unknown regions.



Bier Beer



Spirituosen Spirits

Bacardi, Campari,
Bombay Sapphire Gin, Wodka Gorbatschow
Jack Daniel's, Johnnie Walker Black Label
Cognac Lhéraud V.S.O.P.
Schladerer Kirschwasser
Fernet Branca

Exclusively on flights to and from Mexico:
Tequila

Likör Liqueur

Baileys Irish Cream
Graham's Portwein

Alkoholfreie Getränke Soft Drinks

Fruchtsäfte
Fruit juices

Natürliches Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Natural Mineral Water and Sparkling Natural Mineral Water



Heiße Getränke Hot Beverages

Royal Diplomat 100% Arabica Hochlandkaffee
JACOBS
Royal Diplomat 100% Arabica Coffee from the Highlands



Schwarzer Tee
Black Tea

Exclusively on flights to and from India:
Masala Tee