



# Menu



Kochtopf von Holger Stromberg\*, München  
Cooking pot of Holger Stromberg\*, Munich



**Lufthansa** Business Class



**Willkommen in der Lufthansa Business Class.  
Willkommen bei den Star Chefs.**

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

Dazu zählen auch die Kochkünste unserer Star Chefs. Weltweit suchen wir nach renommierten Spitzenköchen, die hochwertige und kreative Menüs für unsere First und Business Class Gäste kreieren. 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.

**Abgestimmt auf das heutige Star Chef Menü und die FIFA Fußball-Weltmeisterschaft – unser aktuelles Inflight-Programm:**

**WatchEnjoy**

**„Das Wunder von Bern“**

In Erinnerung an Deutschlands ersten WM-Triumph 1954 in Bern, empfehlen wir Ihnen diese Fußball-Hommage vom deutschen Regisseur Sönke Wortmann.

**„Traumziel Südafrika: Die Highlights“**

Eine rundum gelungene Einstimmung auf die Fußball-WM mit allen Teams, den Schlüsselspielern, Austragungsorten und wichtigen Informationen für ein perfektes Turnier.

**Welcome to Lufthansa Business Class.  
Welcome to the Star Chefs.**

Rest, relax, enjoy excellent meals and discover the firstclass 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.

These include the cooking skills of our Star Chefs. We search the world for famous top chefs who will create high-quality, creative menus for our First and Business Class guests. We are the only airline to develop these 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.

**In harmony with today's Star Chef Menu and the FIFA World Cup – our current Inflight-Program:**

**WatchEnjoy**

**“The Miracle of Bern”**

We recommend this soccer tribute from German director Sönke Wortmann to commemorate Germany's first World Cup win in Bern in 1954.

**“Destination South Africa: The Highlights”**

Enjoy a complete guide to all the teams, the qualification, the players, the venues and all you need to know about the 2010 World Cup in South Africa.







## Interview mit Holger Stromberg\*.

### Warum sind Sie Koch geworden?

Ich bin infiziert auf die Welt gekommen, da der Großteil meiner Familie seit mehreren Generationen in der Gastronomie tätig ist.

### Was ist das Unverwechselbare an Ihrer Küche?

Man schmeckt die Energie, Leidenschaft und Liebe, mit der ich die Speisen zubereite.

### Wie sind Sie zu Ihrem persönlichen Stil gekommen?

Ich koche einfach nach Lust & Laune. Ich weiß gar nicht, ob ich meinen Stil schon gefunden habe.

### Wer und was inspiriert Sie zu Ihren Rezepten?

Natur, Menschen, Architektur und Design sind die Nährstoffe meiner Inspiration.

### Welche Emotionen sollte ein Gericht auslösen?

Interesse, Freude und Überraschung.

### Welche Künstler bewundern Sie?

Diejenigen, bei denen die Kunst raffiniert, aber selbsterklärend ausdrückt, was der Künstler vermitteln möchte.

### Ist Kochen für Sie Kunst?

Für mich ist Kochen eine Gabe. Wie die Liebe.

### Was ist Ihre Lieblingsbeschäftigung neben dem Kochen?

Räume gestalten, sprich: Interior Design.

### Wie viel Zeit bleibt für Ihre Familie?

Zu wenig. Das ist mir sehr bewusst und ich sehne mich oft nach mehr Familienleben. Wer aber seine Berufung nicht auslebt, wird kein glücklicher Mensch. Und wer möchte einen traurigen, frustrierten Menschen schon um sich haben?

### Was war Ihr größter Fehler?

Mir von anderen Menschen etwas einreden zu lassen. Mein Motto: Höre auf dich selbst, aber höre sehr genau hin!

### Welche Ziele haben Sie?

Liebe, Kinder und einen kleinen Landsitz mit Lebensmittel-Produktion.

### Was bedeutet Glück für Sie?

Man kann mit Glück viel erreichen, aber ohne Glück noch mehr verlieren.

### Welche Dinge, die Sie besitzen, sind Ihnen am wichtigsten?

Gesundheit, mein Mut und meine Erinnerungen.

## Interview with Holger Stromberg\*.

### Why did you become a chef?

Most of my family has been involved in the gastronomy industry for several generations, so I was basically born with it in my blood.

### What sets your cooking apart?

You can taste the energy, passion, and love with which I prepare food.

### How did you find your personal style?

I simply create what I feel like. I don't even know if I have found my style yet.

### Who and what inspires your recipes?

Nature, people, architecture, and design are the nutrients of my inspiration.

### Which emotions should a dish evoke?

Interest, joy, and surprise.

### Which artists do you admire?

Those whose art can communicate their message in a sophisticated, self-explanatory way.

### Is cooking an art for you?

For me, cooking is a gift. Like love.

### What is your favorite hobby aside from cooking?

Designing rooms, so interior design.

### How much time do you have for your family?

Not enough. I am very aware of that fact and I often wish for more family time. But if you don't live out your calling, you're not going to be happy. And who wants to be around a sad, frustrated person?

### What was your biggest mistake?

Letting others persuade me. My motto: listen to yourself, but listen closely!

### What are your goals?

Love, children, and a small house out in the country where I can produce food.

### What does happiness mean to you?

You can achieve a lot with happiness, but lose far more without it.

### What are your most important possessions?

My health, my courage, and my memories.

Holger Stromberg\*





## Fußball und Genuss im Doppelpass.

Das Warten hat ein Ende: Die lang ersehnte Fußball-Weltmeisterschaft 2010 in Südafrika zieht Milliarden Menschen in ihren Bann. Ein Fest an Gastfreundlichkeit, Spannung und Lebensfreude erwartet uns – ein Hochgenuss für Fußballbegeisterte. Auch Starkoch Holger Stromberg\* ist bekennender Fußballfan und seit 2007 Koch der Deutschen Fußball-Nationalmannschaft. Sein Speiseplan zielt auf gesunde Ernährung, Leistungsfähigkeit und natürlich höchsten Genuss: Qualität, Frische und Respekt sind seine Zutaten. Bereits mit 23 Jahren bekommt er seinen Michelin-Stern nach Lehrjahren in diversen Sterne-Restaurants. Als Kopf der Jungen Wilden setzt er sich mit herausragenden Nachwuchsköchen für avantgardistische Koch- und Gastronomiekonzepte ein. Neben seinem Engagement für den DFB führt der Tausendsassa ein europaweit agierendes Catering-Unternehmen und betreibt die Eventlocations KOUNGE\*, LAGERHAUS 5\* und CAMPUS LOFT\* in München. Mit Mutter Brigitta und dem Sternekoch Stefan Manier leitet er das elterliche Gasthaus\* STROMBERG in Waltrop und hat drei Kochbücher veröffentlicht. Genießen Sie heute an Bord der Lufthansa Business Class ein exklusives Menü von Starkoch Holger Stromberg\*!

## Soccer and enjoyment as a give-and-go.

The wait is nearly over! The highly anticipated 2010 FIFA World Cup in South Africa captivates billions of people. A celebration of hospitality, excitement, and joie de vivre awaits us – for soccer enthusiasts, there's nothing better. Even starred chef Holger Stromberg\* is a self-confessed soccer fan and has been chef for the German national soccer team since 2007. His menus are geared toward healthy nutrition, performance, and natural enjoyment with the ingredients of quality, freshness, and respect. He received his Michelin star at the young age of 23 after training at various starred restaurants. As the head of the junge wilde chefs' association, he champions avant-gardist culinary and gastronomy concepts together with outstanding up-and-coming chefs. In addition to his work for the German Football Association, the all-rounder heads a Europe-wide catering business and runs the KOUNGE\*, LAGERHAUS 5\*, and CAMPUS LOFT\* event locations in Munich. Together with his mother, Brigitta, and starred chef Stefan Manier, he also manages his parents' Gasthaus\* STROMBERG in Waltrop, and has published three cookbooks. Enjoy an exclusive menu created by starred chef Holger Stromberg\* today on board Lufthansa Business Class!

# STROMBERG\*



## STROMBERG\*/F.E.B. GmbH

Balanstraße 73/Haus 32, 81541 München, Deutschland  
Tel.: +49 89 621894-0, Fax +49 89 621894-15  
[www.holgerstromberg.de](http://www.holgerstromberg.de), [www.gasthaus-stromberg.de](http://www.gasthaus-stromberg.de)

## 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

Gebeizter Lachs mit Brunnenkresse-Frischkäse-Haube, Sellerie-Aprikosensalat und Blütenrauschsauce

Rolo vom Landhuhn mit Sel rosé, Kohlrabi-Rahmsalat und Heidelbeeren

Frische Blattsalate garniert mit Kirschtomaten und Parmesan, dazu French Dressing

### Hauptspeisen

Rinderroulade Gasthaus Stromberg mit Gemüsefüllung in eigener Sauce, Rotweinzwiebeln und Stampfkartoffeln

Heilbutt mit Caramel-Beluga-Linsen-Gemüse und Hirsegaletten

Ravioli mit Blumenkohl-Parmesan-Rahmfüllung, Cashewkernen, Macadamia-Pecorino-Pesto und karamellisiertem Knoblauch

### Käse und Dessert

Bavaria Blu und Rahmbergkäse, geröstete Pinienkerne und Lavendel-Trüffelöl

Holunderblütencreme mit langem Pfeffer und Rhabarberkompott

Obstsalat mit Litschis und Pistazien

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

## Snack

### Speisen

Deutschland

Waltroper vegetarisches Bauernschmalz, Frischkäsezubereitung mit Röstzwiebeln auf Pumpernickel, sowie Geflügelfrikadelle und Kartoffelsalat

oder

Südafrika

Tandoori Maispoularde mit Gemüse, Pilzen, Sesam und Bobotie, Rindfleischsalat mit Äpfeln, Curry, Mandeln, Rosinen und Koriander

### Dessert

Brot und Butter Pudding mit Nutella und Vanillesauce





## 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

Marinated Salmon topped with Watercress and Cream Cheese, Celery and Apricot Salad with Blütenrausch, mixed Herbs with Hibiscus

Rolo of free-range Chicken with Sel rosé, creamy Kohlrabi Salad and Blueberries

Fresh Lettuce garnished with Cherry Tomatoes and Parmesan Cheese accompanied by French Dressing

### Entrees

Beef Roulade Gasthaus Stromberg Style filled with Vegetables in Jus, marinated Red Wine Onions and Potato Mash

Halibut with caramelized Beluga Lentil Stew, Millet Galettes

Ravioli filled with Cauliflower and Parmesan Cream, Cashew Nut, Macadamia Nut and Pecorino Cheese Pesto, caramelized Garlic

### Cheese and Dessert

Bavaria Blu and Rahmberg Cheese, roasted Pine Nuts, Lavender and Truffle Oil

Elderflower Cream with Indian Long Pepper and Rhubarb Compote

Fruit Salad with Lychees and Pistachios

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

## Snack

### Entrees

Germany  
Vegetarian Lard Waltrop Style, Cream Cheese with fried Onions on Pumpernickel, Chicken Meatball with Potato Salad

or

South Africa  
Tandoori corn-fed Poulard with Vegetables, Mushrooms, Sesame and Bobotie, Beef Salad with Apple, Curry, Almond, Raisin and Coriander

### Dessert

Bread and Butter Pudding with Nutella and Vanilla Sauce



## Menú

### Express Service

Ofrecemos también nuestro Express Service de comida fría, para que usted tenga más tiempo para trabajar o relajarse. A pedido, le servimos los canapés y bocaditos que desee, quesos y postres.

### Entradas

Salmón marinado cubierto con queso crema y berro, ensalada de albaricoque y apio con Blütenrausch, hierbas mixtas con hibisco

Enrollado de pollo de granja con Sel rosé, ensalada de crema de Kohlrabi y arándanos

Lechuga fresca adornada con tomates cereza y queso parmesano acompañados con aderezo francés

### Platos Principales

Enrollado de carne de res al estilo Gasthaus Stromberg con verduras al jugo, cebollas marinadas en vino tinto y puré de papa

Halibut con guiso de lentejas Beluga acarameladas, tortas de mijo

Ravioles rellenos con coliflor y crema parmesana, nuez de cajú, nuez macadamia y pesto de queso pecorino, ajo acaramelado

### Quesos y Postres

Quesos Bavaria Blu y Rahmberg, piñones asados, aceite de trufa y lavanda

Crema de saúco con pimienta hindú y compota de ruibarbo

Ensalada de fruta con lichis y pistachos

Nos disculpamos si ocasionalmente su selección no está disponible.

## Merienda

### Platos

Alemania

Manteca vegetariana estilo Waltrop, queso crema con cebollas fritas sobre pan de centeno, albóndiga de pollo con ensalada de papa

O

Sudáfrica

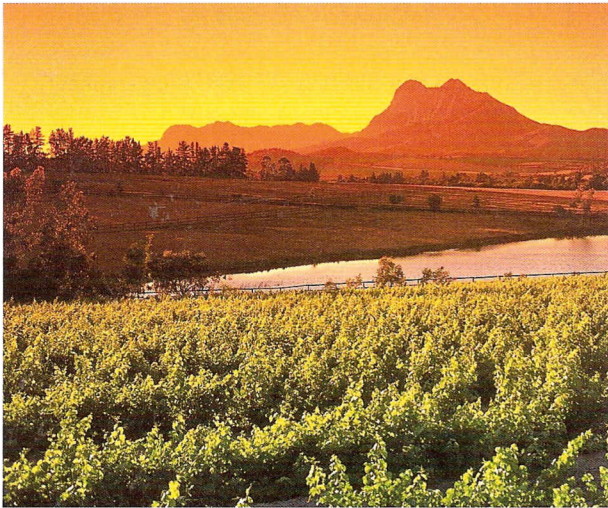
Pollo de granja al Tandoori con verduras, champiñones, ajonjolí y Bobotie, ensalada de carne con manzana, curry, almendras, pasas y cilantro

### Postre

Pudín de pan y mantequilla con Nutella y salsa de vainilla







## Vinothek Discoveries

Südafrika kommt aus der Feierlaune nicht mehr heraus. Im vergangenen Jahr konnten 350 Jahre Weinbau am Kap der Guten Hoffnung bejubelt werden. In diesem Jahr werden die feinen Tropfen wahrscheinlich für die Siegesfeiern der Fußball Weltmeisterschaft zum Zuge kommen. Und das ist gut so, denn das Land am Kap hat neben beeindruckenden Fußballarenen ein ganzes Meer an Reben zu bieten. Da bietet sich ein Abstecher in eine der Weinbauregionen zwischen zwei großen Spielen für die fußballbegeisterten Besucher doch an. Für alle, die zur WM nicht am Kap weilen, haben wir das Kap an Bord geholt. Ein Chardonnay aus der Cellar Selection von Kleine Zalze wird Ihnen zumindest ein klein wenig Südafrikafeeling und WM-Stimmung auf die Zunge zaubern. Und exklusiv für Passagiere auf dem Weg ans Kap servieren wir den opulent würzigen 2007 Shiraz Vintage Selection von Spier.

South Africa does not have a chance to get out of holiday mode. Last year 350 years of wine-making in the Cape of Good Hope was celebrated. This year South Africa's fine wines will no doubt be enjoyed at the victory celebrations of the world football championship. This is spot on as the Cape has a whole sea of vines as well as impressive football grounds. It is worth football-loving visitors taking time out to go to one of the wine regions between the games. For all those who are not able to go to the games in the Cape, we have brought South Africa on board. A chardonnay from Kleine Zalze's Cellar Selection will at least give you a little bit of South Africa feeling and conjure up the world cup atmosphere on the tongue. In addition, we are serving the opulent and spicy Spier 2007 Vintage Selection Shiraz exclusively for passengers flying to South Africa.

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 Piper Heidsieck Brut, Frankreich

Eine wechselhafte Geschichte, die im Jahr 1805 begann, lenkte die Geschicke des renommierten Champagnerhauses. Auch in dieser Champagnerfamilie gab es mit Veuve Heidsieck eine erfolgreiche Witwe, die Mitte des 19. Jahrhunderts das Unternehmen weiterführte. Doch die Geschichte ist lange vergangen, was bleibt, ist das Bestreben im Bereich der Qualität. In der letzten verdeckten Verkostung von Champagner für die Business Class hatte Piper Heidsieck im wahrsten Sinne des Wortes die Nase vorn und überzeugt mit feinen Aromen von gerösteten Haselnüssen, frischen Brioche, duftiger Vanille, einem Hauch von Birne und leichten Zitruskomponenten.



An eventful history, starting in 1805, shaped the fortunes of this renowned champagne house. Just as in other champagne families, there was a successful widow in the Heidsieck family who took over running the business in the middle of the 19th century. While the memory of history is long past, what remains is the quest for quality. In the last blind champagne tasting for Business Class, the Piper Heidsieck Brut showed itself to be well ahead of the pack with its delightful aromas of roasted hazelnuts, fresh brioche, aromatic vanilla, a touch of pear and elements of citrus.

## Weißwein White Wine

#### 2008 Riesling trocken, Bürgerspital Würzburg, Deutschland

Das Weingut Bürgerspital geht auf eine mittelalterliche Stiftung zurück und die im stiftungseigenen Altenheim untergebrachten Rentner erhalten heute noch täglich ihr Glas Wein. Berühmt ist das Weingut für seine Rieslinge, denn auf diese Rebsorte hat man hier früh gesetzt. Den Beweis tritt dieser 2008er an, der sich mit einer saftigen Frucht, die an Zitrusnoten und Pfirsiche erinnert, präsentiert. Eine feine Mineralität und Säure runden das Bild ab.



The wine estate Bürgerspital can be traced back to a mediaeval foundation. Moreover, the pensioners who are in the foundation's own rest home still receive a glass of wine every day. The estate is famous for its rieslings as the focus was on this variety from the early days. The 2008 vintage, with its juicy fruit character including citrus and peach, is evidence of this. Elegant minerality and acidity round the picture off.

#### 2009 Chardonnay Cellar Selection, Kleine Zalze, Südafrika

Südafrika bietet Genuss pur. Die Kapregion zwischen Atlantik und Indischem Ozean hat eine dramatische Landschaft, ausgezeichnete Gastronomie und hervorragende Weine zu bieten. All dies können Besucher auf dem Weingut Kleine Zalze in Stellenbosch erleben. Der Chardonnay der Cellar Selection verbindet reife Fruchtaromen von Williamsbirnen und Zitrusfrüchten, zarte Anklänge von Vanille und elegante Röstaromen und überzeugt mit feiner Säure und kraftvollem Geschmack.



South Africa offers pure enjoyment. The Cape region between the Atlantic and Indian Ocean has dramatic scenery, superb food and outstanding wines. Visitors to the Kleine Zalze estate in Stellenbosch can experience all of these things. The Kleine Zalze Cellar Selection Chardonnay combines ripe fruit flavours of pear and citrus fruit with delicate hints of vanilla and elegant toasty notes and on the palate it is most appealing with its fine acidity and intense flavour.

## Rotwein Red Wine

### 2006 Château du Retout, Cru Bourgeois, Haut-Médoc, Frankreich

Das in den 50er Jahren neu gegründete Château hat sich konsequent weiterentwickelt und stellt heute überzeugende Weine her. Die klassische Cabernet-Sauvignon Rebe ist maßgeblich in der Cuvée enthalten, ergänzt durch die Rebsorten Merlot, Cabernet-Franc und Petit Verdot. So prägen Beerenfrucht- aromen, eine dezente Holzwürze und milde Gewürznoten diesen Wein mit seinem feinen Tanningerüst und seinem angenehmen und typischen Finale.

The Chateau was newly established in the Fifties and has continued to evolve, producing wines of outstanding quality today. The classic cabernet sauvignon is the leading variety in the cuvee, enhanced by merlot, cabernet franc and petit verdot. The wine has intense berry fruit aromas, subtle oak toastiness and a touch of spice. On the palate it has a backbone of elegant tannins and a pleasing and typical finish.



### 2005 Saurus Patagonia Select Malbec, Familia Schroeder, Argentinien

Patagonien gehört zu den Neuentdeckungen der Weinwelt. Steiniger Boden, Schmelzwasser der Anden, hohe Unterschiede zwischen Tages- und Nachttemperaturen sowie ein trockenes Klima bieten ideale Bedingungen für diesen Malbec. Die purpurrote Farbe, sein Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen und Kirschen, milden Gewürznoten und Röstaromen zeichnet ihn dabei ebenso aus, wie der ausgewogene, lang anhaltende Geschmack mit seinen reifen Tanninen.

Patagonia is one of the new discoveries in the wine world. The stony soil, the snow-melt water from the Andes, the marked differences between day and night time temperatures as well as the dry climate provide ideal conditions for this malbec. It is characterised by its purple-red colour, complex bouquet of blackcurrants, plums and cherries intermingled with gentle spices and toasty notes, as well as its balanced, long-lasting palate with its ripe tannins.



## Bier Beer

Warsteiner Premium Verum

Spitzenpilsener der Premiumklasse, German premium lager



WARSTEINER

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 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  
Royal Diplomat 100% Arabica Coffee from the Highlands



Schwarzer Tee  
Black Tea



Exclusively on flights to and from India:  
Masala Tee