



# Menu



**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.

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

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.

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.



### Lieber Fluggast.

Weltweit setzt die französische Küche die Standards, nach wie vor. Aber auch zahlreiche andere Kochtraditionen haben heute einen festen Platz im Repertoire der internationalen Spitzengastronomie erobert, die japanische Kochkunst zum Beispiel, die chinesische oder die italienische. Es scheint mir etwas überholt, noch allzu scharfe Trennlinien ziehen zu wollen. Da mag meine Herkunft aus Hawaii eine Rolle spielen. Wir sind, was Essen betrifft, sehr offen. In meiner Kindheit und Jugend kamen nicht nur mexikanische, italienische und typisch amerikanische Gerichte auf den Tisch, mein Geschmack wurde auch von allerlei japanischen, chinesischen, philippinischen, portugiesischen oder thailändischen Einflüssen geprägt.

Obwohl bereits mein Großvater Executive Chef im Wailuku Hotel war und mein Onkel als Executive Chef in verschiedenen Luxushotels arbeitete, war meine Laufbahn als Koch keineswegs vorgezeichnet. Erst das Kennenlernen der ungeheuren kulinarischen Vielfalt, die der Ozean rund um meine Heimat hervorbringt, hat mich auf den Geschmack gebracht. Heute bin ich Koch mit Leib und Seele. Meine Leidenschaft sind die feinen Nuancen, interessante neue Geschmäcker und Aromen – wann immer möglich, auf Basis frischester regionaler und saisonaler Zutaten.

Es freut mich sehr, Sie heute zu einem Menü einladen zu dürfen, das meine Begeisterung ausdrückt für eine Küche, die das Beste aus unterschiedlichen Kulturen integriert. Dabei wünsche ich Ihnen viel Vergnügen und einen angenehmen Flug mit Lufthansa.

Guten Appetit!

### Dear Passenger.

French cuisine has always set global culinary standards. But today, numerous other cuisines also have a permanent place in the world of fine dining – for example, the Japanese, Chinese, or Italian culinary arts. To me, it seems somewhat outdated to want to make such strict distinctions nowadays. Maybe I feel this way because of my Hawaiian heritage. When it comes to food, we are extremely open. As a child and teenager, Mexican, Italian, and typical American dishes were served in my home, but my taste was also shaped by Japanese, Chinese, Philippine, Portuguese, and Thai influences.

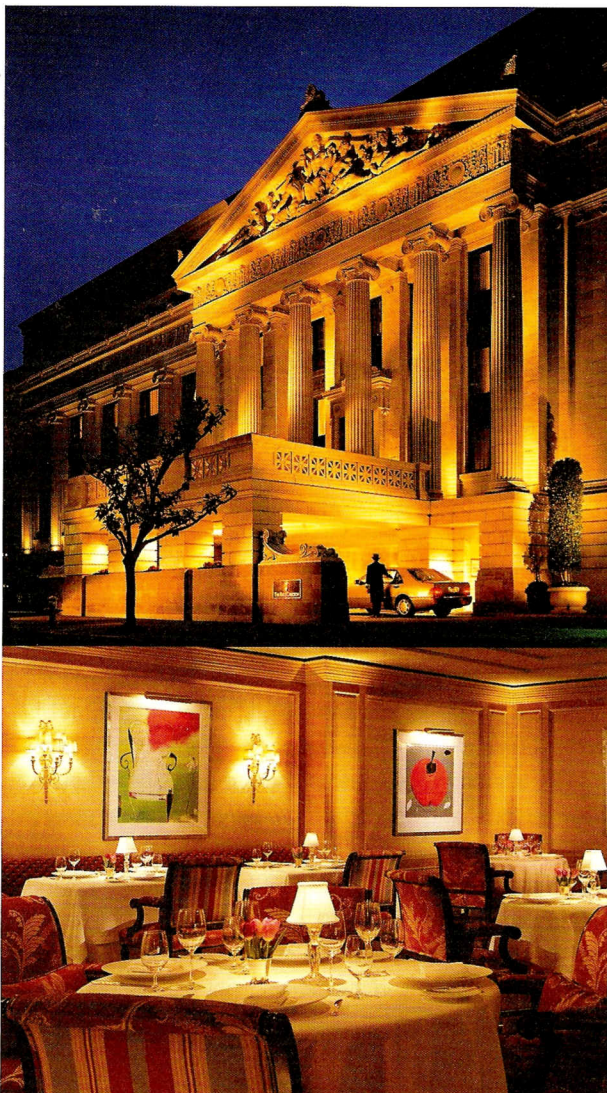
Although my grandfather was employed as an executive chef at the Wailuku Hotel, and my uncle had worked as an executive chef at a number of luxury hotels, my career as a chef was definitely not predestined. It was not until I became acquainted with the extensive culinary diversity that the ocean around my home had to offer that I began to acquire a „taste“ for this profession. Today, I put my heart and soul into my work. I have a passion for subtle nuances and for interesting new tastes and aromas – based on the freshest local and seasonal ingredients whenever possible.

I am extremely pleased to be able to offer you a meal that embodies my enthusiasm for a cuisine that combines only the best parts of a wide range of cultures. I hope you have an enjoyable meal and a pleasant flight with Lufthansa.

Enjoy your meal!

Kaleo Adams





### Die schönste Adresse San Franciscos.

Auf dem Nob Hill, einem der besten Stadtviertel der kalifornischen Metropole am Golden Gate, thront The Ritz-Carlton, San Francisco. Das neoklassizistische Luxushotel beherbergt neben kostbar ausgestatteten Zimmern und Suiten auch das Restaurant „The Lobby Lounge“ und den Gourmettempel „The Dining Room“. In letzterem, 2008 ausgezeichnet mit dem Exxon Mobil's Five-Star Award, begeistert Executive Sous Chef Kaleo Adams mit exquisiter französischer Cuisine, bereichert um gezielte japanische Akzente. Mit ausgesuchten Kostproben seiner multinationalen Kochkunst verwöhnt Adams Sie heute hier an Bord der Lufthansa Business Class!

### The best address in San Francisco.

Atop Nob Hill, one of the most prestigious neighborhoods in the Californian metropolis by the Golden Gate Bridge, stands The Ritz-Carlton, San Francisco. The luxury hotel designed in a neoclassical style is home to both exquisitely decorated rooms and suites as well as the "The Lobby Lounge" restaurant and the gourmet temple "The Dining Room." In the latter, which received the Exxon Mobil's Five-Star Award in 2008, executive sous-chef Kaleo Adams excites his patrons with outstanding French cuisine enriched with precise Japanese accents. Today, on board Lufthansa Business Class, Adams will pamper your palate with a selection of tastes from his multinational culinary skills.

### The Ritz-Carlton, San Francisco

600 Stockton Street at California Street, San Francisco, CA 94108 U.S.A.

Tel.: +1 415 296 7465, [www.ritzcarlton.com/SanFrancisco](http://www.ritzcarlton.com/SanFrancisco)



From left to right: Ritz-Carlton Vice President, Culinary Corporate Chef George McNeill, Banquet Chef Nathan Beriau - San Francisco, Executive Sous Chef Kaleo Adams - San Francisco, Executive Chef Jacques Sorci - New York Battery Park, Executive Chef Clayton Van Hooijdonk - Boston, Chef Thomas Surowka - New York Battery Park, Executive Chef Andrés Jiménez - Denver, and Executive Chef David Serus - Washington DC

„Es ist uns eine große Freude, dass Lufthansa einige der besten Köche der internationalen Ritz-Carlton Hotelgruppe eingeladen hat, exklusive Menüs für die Fluggäste der Business Class zusammenzustellen. Die Grundidee ist dabei stets, klassische Gerichte mit zeitgemäßem Flair zu verbinden. Erstklassige Zutaten und moderne Zubereitungsformen stehen für eine leichte, gesunde Küche, die höchste geschmackliche Anforderungen erfüllt.“

“We are absolutely delighted that Lufthansa has invited some of the best global chefs from The Ritz-Carlton to put together exclusive meals for our Business Class passengers. The basic idea is always to unite classic dishes and up-to-date flair. First class ingredients and modern preparation methods mean a light, healthy cuisine that satisfies the most demanding tastes.”

The Ritz-Carlton



## Menü

### Vorspeisen

Geräucherte Forelle, eingelegte rote Zwiebel

Kräuter-Hähnchenbrust, Weintrauben, Chicorée,  
Balsamico Vinaigrette

Wassermelone, Cantaloupe und gegrillte Piquillopaprika

### Hauptspeisen

Rinderfilet, in Gänseschmalz gebratene Kartoffeln, Spinat,  
Chili Hollandaise Sauce

Gebratener Lachs, eingelegte rote Zwiebeln,  
neue Kartoffeln, Zitronen-Buttersauce

Spaghetti, grüne Oliven, Kirschtomate, frisches Basilikum

### Käse und Dessert

Sage Derby Käse, Greyerzer und Cambozola

Bananen-Brotpudding, frische Sahne, Vanillesauce

Frische Früchte

## Frühstück

### Speisen

Orangensaft

Frische Früchte

Saucisson und Truthahnpastrami

Cheddar und Camembert Käse

### Breakfast to Go

Wenn Sie bis kurz vor der Landung schlafen möchten,  
bieten wir Ihnen gerne unser Frühstück zum Mitnehmen an:  
belegtes Sandwich, Obstsalat, Smoothie, süßes Gebäck,  
Kaffee oder Tee.

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





## Menu

### Hors d'oeuvres

Smoked Trout, pickled red Onion

Herb Chicken Breast, Grapes, Chicories,  
Balsamic Vinaigrette

Watermelon and Cantaloupe, grilled Piquillo Pepper

### Entrees

Beef Tenderloin, Duck Fat Potatoes, Spinach,  
Chili Hollandaise

Roasted Salmon, pickled red Onions, Fingerling Potatoes,  
Lemon Butter Sauce

Spaghetti, green Olives, Cherry Tomato, fresh Basil

### Cheese and Dessert

Sage Derby, Gruyère and Cambozola Cheese

Banana Bread Pudding, fresh Cream, Vanilla Sauce

Fresh Fruit

## Breakfast

### Entrees

Orange Juice

Fresh Fruit

Saucisson and Turkey Pastrami

Cheddar and Camembert Cheese

### Breakfast to Go

In case you wish to stay asleep until shortly before  
touchdown we are happy to serve our breakfast-to-go:  
Sandwich, Fruit Salad, Smoothie, Pastries, Coffee or Tea.

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



## Menú

### Entradas

Trucha ahumada, cebolla roja encurtida

Pechuga de pollo a las hierbas, uvas, achicorias,  
vinagreta balsámica

Sandía y melón, chile Piquillo a la parrilla

### Platos Principales

Lomo de res, papas fritas en grasa de pato, espinacas,  
salsa holandesa con chile

Salmón asado, cebollas rojas encurtidas,  
papas nuevas, salsa de mantequilla al limón

Spaghetti, aceitunas verdes, tomate cereza,  
albahaca fresca

### Quesos y Postres

Quesos derby con salvia, gruyére y cambozola

Pudín de pan y banana, crema fresca, salsa de vainilla

Fruta fresca

## Desayuno

### Platos

Jugo de naranja

Fruta fresca

Salchichón y pastrami de pavo

Quesos cheddar y camembert

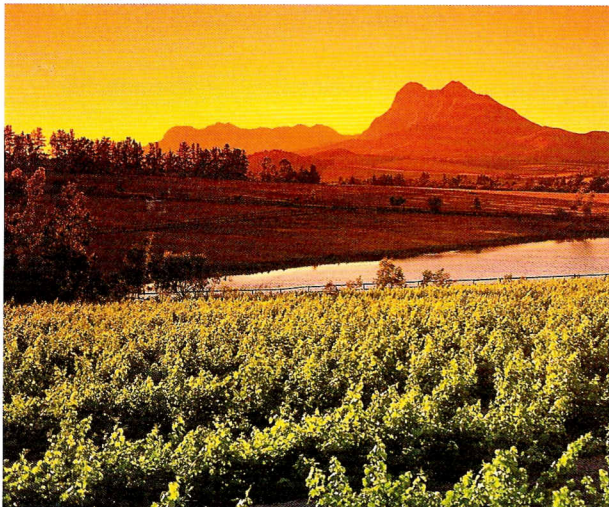
### Breakfast to Go

En caso de que desee dormir hasta poco antes del aterrizaje, nos complace ofrecer nuestro desayuno para llevar: sándwich, ensalada de fruta, smoothie, pasteles, café o té.

Nos disculpamos si ocasionalmente su selección no está disponible.







## 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 Tanningerst 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