



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.



Dear Passenger.

Master Chef Zhang Zai Ping of the Pudong Shangri-La in Shanghai, has been impressing an international array of guests, including captains of industry and dignitaries, with his culinary expertise.

A native of Nanjing, Master Chef Zhang Zai Ping has 25 years' culinary experience from working at renowned restaurants and international five-star hotels in Nanjing and Shanghai, as well as at the Chinese Embassy in Switzerland. By popular demand, he has also showcased his expertise at food festivals within China. When at leisure, Chef Zhang finds inspiration in traditional calligraphy and in the art of carving vegetables.

It is our pleasure to present for your dining pleasure on board Lufthansa, the finest in Chinese culinary art, from Master Chef Zhang Zai Ping.

Lieber Fluggast.

Zhang Zai Ping, der Küchenchef des Pudong Shangri-La in Schanghai, hat bereits viele internationale Gäste, darunter führende Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik, mit seinen Kochkünsten beeindruckt.

Der in Nanjing geborene Zhang Zai Ping blickt auf 25 Jahre Berufserfahrung in renommierten Restaurants und internationalen Fünf-Sterne-Hotels in Nanjing und Schanghai sowie auf die Zeit an der chinesischen Botschaft in der Schweiz zurück. Zudem stellte er sein Können bei zahlreichen kulinarischen Wettbewerben in China unter Beweis. In seiner Freizeit findet Küchenchef Zhang seinen Ausgleich und neue Inspirationen in traditioneller Kalligraphie und in der Kunst des Gemüseschnitzens.

Es ist uns eine Freude, Ihnen mit Zhang Zai Ping feinste chinesische Kochkunst an Bord der Lufthansa vorstellen zu dürfen.

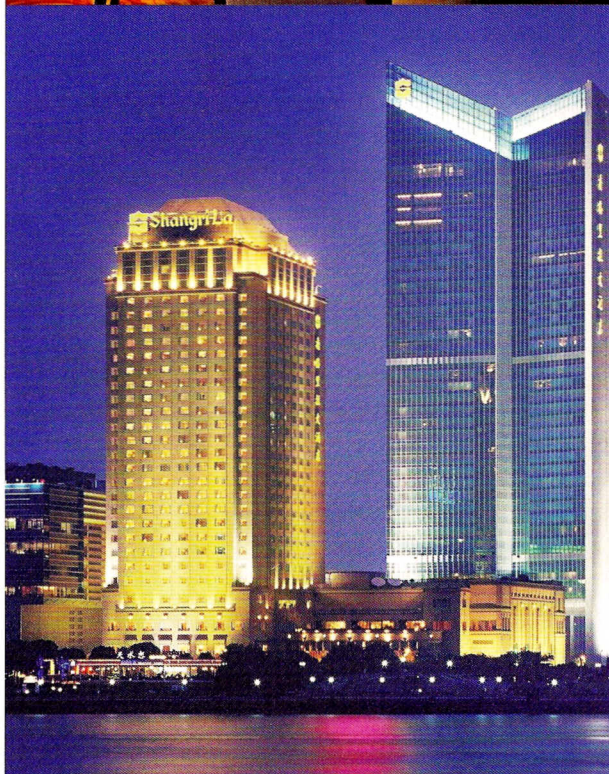
尊敬的乘客：

上海浦东香格里拉大酒店的张在平厨师在中餐上的烹调技艺得到了高度评价，品尝过他佳肴的人有各界巨子和国际政要人士。

南京出生的张在平厨师有着25年在南京和上海著名餐厅及五星级国际酒店烹饪的经历，他还在中国驻瑞士大使馆工作过。张厨师在众多中国烹饪美食节中充分展示出自己精湛的烹调技艺，他常常在家里从事书法创作或蔬菜雕刻来获得烹饪灵感。

我们非常荣幸能为您介绍这位烹饪大师，张在平先生将以其精湛的中餐烹调技艺给您带来完美享受。

Zhang Zai Ping




 香格里拉酒店集團
SHANGRI-LA
 HOTELS and RESORTS

桂花樓
 GUI HUA LOU



Ein Synonym für das Paradies.

Shangri-La, die führende Luxushotelgruppe des asiatischen Pazifikraumes, hat ihren Sitz in Hongkong. Der Name wurde James Hiltons berühmtem Roman Lost Horizon entnommen, demzufolge Shangri-La, ein Ort der Besinnung in den Bergen Tibets, alle Bewohner verzaubert. Heute steht Shangri-La als Synonym für Paradies. Ursprünglich mythologischer Herkunft, verkörpert der Name auf perfekte Weise himmlische Ruhe und wundervollen Service, wofür Shangri-La Hotels und Resorts bekannt sind.

A synonym for paradise.

Asia Pacific's leading luxury hotel group – Shangri-La Hotels and Resorts – is based in Hong Kong. The name Shangri-La was inspired by James Hilton's legendary novel Lost Horizon. A tranquil haven in the mountains of Tibet, Shangri-La casts a spell on all who reside there. Today, Shangri-La stands as a synonym for paradise. And even though mythical in origin, the name perfectly encapsulates the genuine serenity and service for which Shangri-La Hotels and Resorts have come to be recognized.

天堂的同义语。

亚太地区一流的豪华酒店集团 — 香格里拉酒店集团 (Shangri-La Hotels and Resorts) 位于香港。之所以取名香格里拉，是受詹姆斯·希尔顿传奇小说《消失的地平线》的启发。在西藏群山一处静谧的地方，香格里拉让居住在那里的人们为之陶醉。如今，香格里拉已成为天堂的同义语，尽管这个名字的来源有些神秘，不过它却完美地体现了香格里拉酒店集团广受推崇的宁静氛围与出色的服务。

Pudong Shangri-La

33 Fu Cheng Road, Pudong, Shanghai 200120, China
 Tel: +86 (21) 6882 8888, Fax: +86 (21) 6882 6688
 Email: slpu@shangri-la.com

GUI HUA LOU

Lunch: 11.30 am – 2.30 pm, Dinner: 5.30 pm – 10.30 pm
 Location: Level 1, Tower 1
 Reservations: +86 (21) 5888 3697

Menü

Vorspeisen

Mozzarella-Kirschtomaten Spieß, Bresaola-Kartoffel Rolle, Frisee und frisches Pesto

Marinierte Krabbenschere, dazu grüne Spargelspitzen, Kirschtomate und in Soja geschmorter Tofu

Salat

Gemischter Salat
mit delikatem Dressing

Hauptspeisen

Gebratene Hähnchenbrust, gebratene Kartoffeln, Tempura Enoki, Karotten, roter Paprika- und Tomatencoulis

Gebratener Dory in süßer Paprikasauce, Cous Cous mit Gemüse und geröstetem bunten Paprika

Sautiertes und mariniertes Rindfleisch mit Honig-Pfeffer Sauce, Chinesisches Gemüse, Ginkgonuss und Reis

Käse und Dessert

Greyerzer, Camembert und Edamer

Mango Mousse Kuchen mit Erdbeersauce

Obstsalat

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

Abendessen

Speisen

Geräucherter Marlin, Parmaschinken und geräucherte Hähnchenbrust mit Vermicelli Salat dazu gerösteter roter und gelber Paprika

oder

Gekochte Garnele und Jakobsmuschel, dazu bunter Paprika, Pilze Julienne, Kohl, gebratene E-Fu Nudeln und Kristallsauce

Dessert

Frische Früchte

Cup Noodles können jederzeit während des Fluges serviert werden.

Sandwiches, Obst und Getränke
halten wir jederzeit für Sie bereit.



Menu

Hors d'oeuvres

Mozzarella Cheese and roasted Cherry Tomato Skewer,
Bresaola Potato Roll, Frisée and fresh Pesto

Marinated Crab Claw served with green Asparagus Tips,
Cherry Tomato and Soya braised Bean Curd Skin

Salad

Seasonal Greens
presented with Dressing

Entrees

Pan fried Chicken Breast, fried Potato, Tempura Enoki,
Carrots, red Pepper and Tomato Coulis

Dory Fish in sweet Bell Pepper Sauce, Cous Cous with
Vegetables and roasted Pepper Mix

Sautéed and marinated Beef with Honey Pepper Sauce,
Chinese Green, Ginkgo Nut and Rice

Cheese and Dessert

Gruyère, Camembert and Edam Cheese

Mango Mousse Cake with Strawberry Sauce

Fruit Salad

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

Dinner

Entrees

Smoked Marlin, Parma Ham and smoked Chicken Breast
with Vermicelli Salad, roasted red and yellow Pepper

or

Boiled Prawn and Scallop, served with mixed Pepper,
Mushroom Juliennes, Kale, fried E-Fu Noodles
and Crystal Sauce

Dessert

Fresh Fruit

You may request Cup Noodles at any time during the flight.

Sandwiches, Fruit and Beverages
are available during the entire flight upon your request.



菜单

前餐

莫萨莱拉乳酪和烤樱桃番茄、风干牛肉土豆卷、皱叶菊苣和新鲜青酱

卤汁蟹钳配绿色芦笋尖、樱桃番茄和酱豆腐皮

沙拉

时令绿色蔬菜
配酱汁

正餐

煎鸡胸肉、炸土豆、炸金针菇、胡萝卜、红甜椒和番茄酱

烤海鲈鱼佐甜椒酱、酷司酷司饭配蔬菜和烤什锦甜椒

清炒腌牛肉配蜜汁辣椒酱、中国蔬菜、银杏果和蒸米饭

乳酪与甜点

库耶尔乳酪、卡门伯特乳酪和艾达姆乳酪

芒果慕斯蛋糕配草莓酱

新鲜水果沙拉

晚餐

正餐

烟熏马林鱼、帕尔玛火腿和烟熏鸡胸肉配粉丝沙拉、烤红黄甜椒

或者

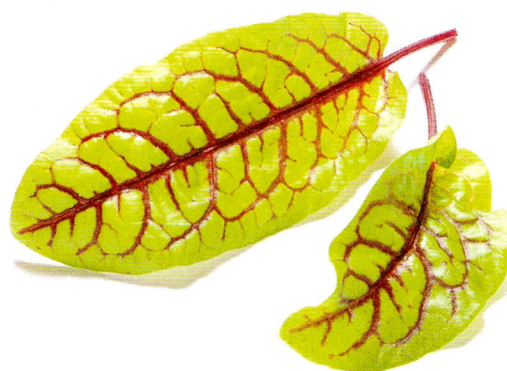
水煮虾、扇贝、红黄甜椒、香菇条、羽衣甘蓝、炒伊府面
配水晶酱

甜点

新鲜水果

在整个飞行过程中我们还可随时为您提供碗装方便面。

三明治、水果和饮料可随时为您提供。



万一您的选择无法得到满足，恳请谅解。

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 Genussexperte 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 mean time, 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

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 Jacquart Brut Mosaïque, Frankreich

Die Kreidekalkböden der Champagne beeinflussen maßgeblich den Charakter der Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier, die in dieser Cuvée zusammen finden. 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 grapes varieties pinot noir, chardonnay and pinot meunier, which are found in this cuvee. Maturation on the fine lees after the second fermentation lends this sparkling wine further character. This explains the intense straw-yellow color, 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.



Weißwein White Wine

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

„Der Lesetermin 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 Bermersheim 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 flavor 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 Bermersheim have a considerable influence on the style of this Riesling. It has fine fruit aromas, suggesting peaches, pineapple and a subtle touch of citrus and on the palate it is elegant and smooth with subtle mineral character.



2007 Chardonnay Vineyard Selection, Kleine Zalze, Südafrika

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 International 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 saftigen 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.



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 Vegalfaro 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 natürliche, von den Brüdern 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 Beerenfrucht 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 further reduction thanks to the Valiente brothers 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

WARSTEINER
PREMIUM VERUM

WARSTEINER
PREMIUM ALKOHOLFREI

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



Coca-Cola

Coca-Cola
light

Sprite

Kinley
Tonic Water

Kinley
Bitter Lemon

Kinley
Ginger Ale

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