

Menu



Herzlich willkommen.

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.

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.

Menü

Vorspeisen

Maine Hummer mit eingelegtem Fenchel
und Kerbel Mascarpone

Salat von gegrilltem Spargel und Prosciutto
mit Aceto Balsamico, weißem Tomaten Gelee
und roter Tomatenmarmelade

Salat

Bunte Blattsalate
mit delikatem Dressing

Hauptspeisen

Geschmorte Rinderrippe mit Mandarinen,
Bok Choi, Baby-Karotte und Kartoffelpüree

King Snapper Szechuan Art mit Wildbrokkoli aus dem Wok
und Jasminreis

Penne Pasta mit sautiertem Spinat, Waldpilzen
und weißer Trüffelcrème

Käse und Dessert

Cheddar, Blauschimmel- und Schweizer Käse

Häagen Dazs Vanille-Eiscreme-Becher

Frische Früchte

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

Frühstück

Speisen

Orangensaft

Obstsalat

Truthahnbrust, Beef Pastrami

Emmentaler, Edamer und Frischkäse

Breakfast to Go

Wenn Sie bis kurz vor der Landung schlafen möchten,
nutzen Sie unser Frühstück zum Mitnehmen,
inklusive eines heißen Getränks.



Menu

Hors d'oeuvres

Maine Lobster with pickled Fennel
and Chervil Mascarpone

Grilled Asparagus and Prosciutto Salad
with Aceto Balsamico, white Tomato Gelee
and red Tomato Jam

Salad

Seasonal Greens
presented with Dressing

Entrees

Tangerine Beef short Ribs, Bok Choy,
Baby Carrot and mashed Potato

Szechuan King Snapper with Wok fried Rapini
and Jasmine Rice

Penne Pasta with sautéed Spinach, wild Mushrooms
and white Truffle Cream Sauce

Cheese and Dessert

Cheddar, Blue and Swiss Cheese

Häagen Dazs Vanilla Ice Cream Cup

Sliced fresh Fruit

Breakfast

Entrees

Orange Juice

Fruit Salad

Turkey Breast, Beef Pastrami

Emmental, Edam and Cream Cheese

Breakfast to Go

In case you wish to stay asleep until touchdown we offer a
take-away-breakfast a hot beverage included.

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



Menú

Entremeses

Langosta maine con hinojos escabechados
y mascarpone perifollo

Espárragos grillé con ensalada de prosciutto
con aceto balsámico, jalea de tomates blancos
y mermelada de tomates rojos

Ensalada

Ensalada mixta
presentada con aderezo

Platos Principales

Carne a la mandarina, col china bebé
con zanahorias bebé y puré de papas

Pargo imperial a la szechuán en wok con brócoli rabe,
arroz jazmín

Pasta penne, espinacas salteadas con hongos campestres,
crema de trufas blancas

Quesos y Postres

Quesos cheddar, azul y suizo

Copa de helado de vainilla häagen dazs

Frutas frescas en rodajas

Nos disculpamos si ocasionalmente su selección no está disponible.

Desayuno

Platos

Jugo de naranja

Ensalada de fruta

Pechuga de pavo, pastrón de vacuno

Queso emmental, edam y cremoso

Breakfast to Go

Si desea dormir hasta el inicio del aterrizaje,
aprovéchese de nuestro desayuno para llevar
que incluye una bebida caliente.



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.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Markus Del Monego'.

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 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 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 Petz, 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 Petz 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, suggesting peaches, pineapple and a subtle touch of citrus and on the palate it is elegant and smooth with subtle mineral character.



2006 Chardonnay Trentino „Virtuoso“, Casa Girelli, Italien

Die Reben für diesen Chardonnay werden im traditionellen Pergola-System kultiviert, wobei hier auf eine strenge Reduzierung der Erträge geachtet wird. Nach der Handlese werden die Trauben gekeltert und der Most wird in neuen Eichenbarriques vergoren. So präsentiert sich der Chardonnay mit einer feinen Frucht, die Aromen von reifer Melone und Williamsbirne mit dezenter Holzwürze verbindet. Am Gaumen überzeugt er geschmeidig mit einer eleganten Säurestruktur.

The vines for this chardonnay are trained on the typical pergola system, although care is taken to ensure yields are strictly reduced. The grapes are harvested by hand and then pressed. The must ferments, and then ages, in new oak barriques. This chardonnay shows fine fruit, combining ripe melon and pear with a touch of spiciness from the wood. On the palate the wine has a pleasing, supple character and is elegantly balanced between fruit and acidity.



Rotwein Red Wine

2004 Château Leboscq, Médoc, Cru Bourgeois, Frankreich

Vom Cabernet-Sauvignon deutlich geprägt, ergänzt von einem Anteil Merlot und Cabernet-Franc, zeigt Château Leboscq alle Anlagen für einen klassischen Cru Bourgeois. Mit einem tiefen, satten Purpurrot und Aromen von schwarzen Johannisbeeren, dunklen Beerenfrüchten, milden Gewürzen und feinen Röstaromen. Im Hintergrund verleihen dezente mineralische Anklänge dem Wein Komplexität, am Gaumen ist die Frucht ebenfalls präsent, verbindet sich mit reifen Tanninen und verleiht angenehme Länge.



Clearly suggestive of Cabernet Sauvignon, enhanced by proportions of Merlot and Cabernet Franc, Château Leboscq has all the hallmarks of a classic Cru Bourgeois. With a deep, intense purple red and aromas of blackcurrants, dark berry fruits, gentle spices and elegant toasty notes. In the background some mineral hints give the wine complexity. Fruit flavour is also dominant on the palate and combines well with the ripe tannins, giving the wine a pleasant length.

2006 Monte da Cal Reserva Vino Regional Alentejano, Portugal

Die Ebene des Alentejo war in der Vergangenheit als Kornkammer Portugals und für die Produktion von Korken berühmt. Doch in den letzten Jahren hat sich dieses Gebiet zu einer aufstrebenden Weinregion entwickelt, wie diese Reserva beweist. Ein purpurfarbener Wein mit fast schwarzem Kern, dessen Duft an reife Pflaumen, saftige Kirschen, einem Hauch Vanille, milde Gewürze und Röstaromen erinnert. Am Gaumen sind die Tannine kraftvoll, gut eingebunden und prägen diesen dicht gewobenen, komplexen Wein.



The Alentejo plain used to be known as the granary of Portugal and was also famous for cork production. In recent years, however, this region has evolved into an up-and-coming wine region, as this Reserva shows. Purple in colour with an almost opaque centre, this wine has a bouquet suggesting ripe plums and juicy cherries as well as touches of vanilla, gentle spices and toasty notes. On the palate the tannins are powerful yet well-knit, marking their character on this richly structured, complex wine.

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 VSOP
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