







Enjoy your
stay on board.

Nonstop
you

Herzlich willkommen

Schön, dass wir Sie heute als Gast an Bord begrüßen dürfen.

Lehnen Sie sich zurück, genießen Sie Ihre Flugreise und unseren Service für Sie. Lassen Sie sich verwöhnen mit unserem kulinarischen Konzept für Flüge aus den USA und Kanada. Je nach Region, aus der Sie abfliegen, präsentieren wir Ihnen typische Spezialitäten, die lokal und global inspiriert sind. Ein liebevoll zubereitetes Menü, beste Weine aus unserer Vinothek und eine Vielfalt an weiteren Getränken – schauen Sie durch die ganze Karte und wählen Sie genüsslich aus. Denn wohin Ihre Reise auch gehen mag, wir haben nur ein Ziel: dass Sie sich wohlfühlen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit an Bord.

Ihr Lufthansa Team

A warm welcome

It is our pleasure to welcome you as our guest on board today.

Lean back and enjoy the service during your flight. We are pleased to treat you to the culinary concept we have created for departures from the USA and Canada. We have a representative selection of locally and globally inspired dishes from which you can choose, depending on your point of departure. Painstakingly prepared menus, a selection of the finest wines from our Vinothek and a variety of other drinks – peruse the entire menu and order to your heart's desire. Because regardless of the purpose of your journey – we have but one: ensuring your personal comfort.

Bon appétit! And have a great flight.

Your Lufthansa Team



Die Kunst des Ausruhens
ist ein Teil der Kunst des
Arbeitens. « John Steinbeck (1902 – 1968)



The art of resting
is part of the art of
working. « John Steinbeck (1902 – 1968)

Das Beste von der Westküste

Trendsetter am Pazifik.

Weites Land, Berge und Wälder. Pazifik, Atlantik und die Großen Seen. Wer die USA oder Kanada bereist, staunt über die Natur und die Weitläufigkeit dieser Länder. Und die ethnische Vielfalt: Traditionen und neue Ideen von Eroberern und Indianern, von Siedlern und Stadtmenschen bereichern auf das Köstlichste die amerikanische Küche.

Die Lage am Pazifik hat die westlichen Staaten schon immer geprägt. Nach Seattle angelockt zum Lachsfischen, begründeten skandinavische Einwanderer im 19. Jahrhundert die Siedlung Ballard direkt am Wasser. Bis heute wird alljährlich das „Ballard Seafood Fest“ gefeiert, die Stars sind Heilbutt und Lachs, vielseitig und wandelbar.

Die heutige „California Cuisine“ gilt als die eleganteste und bekömmlichste Amerikas. Die ethnischen Spezialitäten der vielen Völker im Land abwandeln, gesundheitsbewusst kochen mit Gemüse, Spargel und Kartoffeln, umweltbewusst denken und regionale Produkte verwenden – das ist der Trend schon seit den 70er Jahren. Wir wünschen Ihnen viel Freude und Genuss!

The Best from the West

Trendsetter on the Pacific.

Vast landscapes, mountains and forests. The Pacific, Atlantic, and the Great Lakes. Journey through the USA or Canada and admire what nature and the vastness of these countries have in store. They are also lands of ethnic diversity: The traditions and innovations of conquerers and Native Americans, and of settlers and city dwellers, have shaped American cuisine into a taste sensation.

Its proximity to the Pacific has always shaped the West Coast. Drawn to Seattle by the rich salmon fishing, Nordic immigrants in the 19th century founded Ballard right on Puget Sound. The annual Ballard Seafood Fest is still celebrated wildly, the stars being halibut and salmon both versatile ingredients.

Nowadays, Californian cuisine is considered the most elegant and wholesome in America. Adopting the specialties of the many ethnic peoples in the region, blending health-conscious cooking with vegetables, asparagus, potatoes and green-minded use of regional products has been the trend here since the 1970s. We hope you enjoy the selection!

Nach dem Start

Menü

Vorspeisen

Räucherlachs und Heilbutt-Carpaccio mit mariniertes Gurke, Grüntee-Nudelsalat und Chili-Limetten-Vinaigrette

Scheiben vom Ingwer marinierten Rindfleisch mit Quinoa-Dattelsalat, marinierten schwarzen Bohnen und Paprikavinaigrette

Zucchini-Aubergine-Caponata-Röllchen

Salat

Blattsalate der Saison mit eingelegten roten Zwiebeln und Blue Cheese, dazu delikates Dressing

Hauptspeisen

Wagyu Rinderbrust mit Trompetenpilzen, Spargel, Babykarotten, karamellisierten Perlwiebeln und Fondantkartoffeln

Lachs im Kartoffelmantel, dazu Tomaten-Johannisbeermarmelade, Brokkolini und Cabernet-Rahmsauce

Traditionelle vegetarische Lasagne mit Mozzarella und Tomatensauce

Käse und Dessert

Coulommier, Morbier und Beecher's Smoked Flagship Käse

Vanille-Eiscreme

Frische Früchte

Zwischen den Mahlzeiten bieten wir Ihnen jederzeit gerne Getränke und kleine Snacks an.

Expressmenü

Damit Sie mehr Zeit zum Arbeiten und / oder Entspannen haben, bieten wir Ihnen jederzeit alternativ zu dem kompletten Menü unser kaltes Expressmenü an: Wir servieren Ihnen die Vorspeise Ihrer Wahl, Salat, Käse und Dessert in einem Gang.

Vor der Landung

Frühstück

Frischer Orangensaft

Frische Früchte

Truthahnbrust, Salami, Camembert und Frischkäse und

Rührei mit Schnittlauch

Welcome Lounge

Besuchen Sie unsere Welcome Lounge im Ankunftsbereich B hinter der Gepäckausgabe! Dort können Sie sich nicht nur bei einem reichhaltigen Frühstücksbuffet mit kalten und warmen Speisen stärken, sondern auch in einer unserer zahlreichen Duschen erfrischen. Die Welcome Lounge ist von 05:00 Uhr bis 12:30 Uhr geöffnet.

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

After Takeoff

Menu

Appetizers

Smoked Salmon and Halibut Carpaccio, marinated Cucumber, Green Tea Noodle Salad, Chili Lime Vinaigrette

Ginger marinated seared Beef, Red Quinoa and Date Salad, Red Pepper Sauce, marinated Black Beans, Red Pepper Vinaigrette

Zucchini Eggplant Caponata Roll

Salad

Seasonal fresh Salad with pickled Red Onion and Blue Cheese Crumbles presented with Dressing

Main Courses

Wagyu Beef Brisket with grilled Trumpet Mushrooms, Asparagus, Baby Carrots, caramelized Pearl Onions and Fingerling Potato Fondant

Yukon Potato encrusted Salmon with Tomato and Black Currant Marmalade, Broccolini and Cabernet Cream Sauce

Traditional Vegetarian Lasagna with Mozzarella Cheese and Tomato Sauce

Cheese and Dessert

Coulommier, Morbier and Beecher's Smoked Flagship Cheese

Vanilla Ice Cream

Fresh Fruit

Between meals at any time we serve beverages and light snacks.

Express Service

If you need more time to work or relax we offer you a cold Express Meal at any time instead of the complete multi-course dinner: your choice of appetizer, salad, cheese and dessert upon your request.

Before Landing

Breakfast

Fresh Orange Juice

Fresh Fruit

Turkey Breast, Salami, Camembert and Cream Cheese

and

Scrambled Eggs with Chives

Welcome Lounge

You are invited to come and visit our Welcome Lounge, located immediately behind the baggage claim area in Arrivals Area B! Our extensive breakfast buffet offering hot and cold meals will invigorate you and together with our numerous shower rooms you will be refreshed for the day. Our Welcome Lounge is open from 05:00 a.m. until 12:30 p.m.

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

Después de despegar

Menú

Entradas

Carpaccio de halibut y salmón ahumado, pepino marinado, ensalada de fideos y té verde, vinagreta de limón y chile

Carne de res dorada y marinada al jengibre, ensalada de dátil y quinua roja, salsa de pimiento rojo, frijoles negros marinados, vinagreta de pimiento rojo

Caponata de calabacín y berenjena

Ensalada

Ensalada de temporada con cebolla roja encurtida y queso azul desmenuzado servida con aderezo

Platos Principales

Pecho de res Wagyu con champiñones trompeta a la parrilla, espárragos, zanahorias baby, cebollas perla acarameladas y fondante de papa fingerling

Salmón rebozado en papa yukon con mermelada de grosella negra y tomate, crema de cabernet y broccolini

Lasaña vegetariana tradicional con queso mozzarella y salsa de tomate

Quesos y Postres

Queso Coulommier, Morbier y Beecher's Smoked Flagship

Helado de vainilla

Fruta fresca

Con gusto le servimos, cuando así lo desee, bebidas y aperitivos ligeros entre comidas.

Servicio Express

Con el fin de darle más tiempo para trabajar y/o relajarse ofrecemos nuestra comida express fría en cualquier momento como alternativa a nuestro servicio completo: Hors d'oeuvre, ensalada, queso y postre servidos al mismo tiempo.

Antes de aterrizar

Desayuno

Zumo de naranja fresco

Fruta fresca

Pechuga de pavo, salami, camembert y crema de queso

y

Huevos revueltos con cebolletas

Welcome Lounge

¡Venga a nuestro Welcome Lounge en la sección de llegada B, detrás de la zona de reclamo de equipaje! Nuestro abundante buffet de desayuno le dará energía, y si desea refrescarse, tenemos varias duchas a su disposición. Nuestro Welcome Lounge está abierto desde las 05:00 de la mañana hasta las 12:30 del mediodía.

Nos disculpamos si ocasionalmente su selección no está disponible.





»» Red
White
Hot
Cold «

Champagner

Champagne Jacquart Brut,
Frankreich

Für Floriane Eznak, der Önologin von Champagne Jacquart, ist die Komposition eines Champagners wie ein Mosaik, das sich aus Trauben unterschiedlicher Rebsorten, vielfältiger Lagen und variantenreichen Terroirs zusammensetzt. Die Brut des Hauses überzeugt mit facettenreichen Aromen von frischer Haselnuss, Holunderblüte, feinen Zitrusnoten und reifen Gelbfrüchten.

Champagne

Champagne Jacquart Brut,
France

For Floriane Eznak, Champagne Jacquart's winemaker, blending a champagne is like a mosaic made of different grape varieties, selected vineyard sites and various terroirs. The house Brut Cuvée convinces with a multifaceted aroma reminiscent of elderflower blossom, fresh hazelnut, fine citrus notes and ripe yellow fruit.



Weißwein



2015 „Cuvée Schorsch“
Sauvignon Blanc, Weingut
Dr. Steiner, Deutschland

Die Pfalz hat mehr als nur Riesling zu bieten. Die variantenreichen Böden der Region am Fuß des Haardt-Gebirges bieten auch für Rebsorten wie den Sauvignon Blanc eine Heimat. Georg Steiner nutzt die Vielfalt seiner Weinberge konsequent, arbeitet ausschließlich von Hand und lässt die Weine spontan vergären. So entsteht ein ausdrucksvoller Tropfen mit exotischen Fruchtnoten und Zitrusaromen.

White Wine

2015 „Cuvée Schorsch“
Sauvignon Blanc, Weingut
Dr. Steiner, Germany

The Palatinate has more than just Riesling to offer. The diverse soils in this region at the foot of the Haardt Mountains also offer a home to grape varieties such as Sauvignon Blanc. Georg Steiner takes full advantage of the diversity of his vineyards, carrying out all work by hand and fermenting the wines with natural yeasts. This gives an expressive wine style with exotic fruit character and aromas of citrus.



2015 Chardonnay Mendoza,
Kaiken Ultra, Argentinien

Aurelio Montes Sr. gründete das Weingut Kaiken im Jahr 2002 in Mendoza. Hier fand er das ideale Terroir, um ausgezeichnete Weine zu keltern. 300 Sonnentage im Jahr bringen die Traubenreife, während die kühlen Nachttemperaturen die Frische und feinen Fruchtaromen der Weine sichern. So präsentiert sich dieser Chardonnay mit feiner Frucht von Birne, Apfel, Aprikose und dezenten Zitrusnoten sowie eleganter Holzwürze, Röstaromen und Vanille.

2015 Chardonnay Mendoza,
Kaiken Ultra, Argentina

Aurelio Montes Sr. established the Kaiken wine estate in Mendoza in 2002. He found the perfect terroir here to produce wines of superb quality. 300 days of sunshine a year allow the grapes to ripen while the cool night-time temperatures ensure freshness and bright fruit flavours in the wines. This Chardonnay has an elegant fruit character suggesting pears, apples, apricots and subtle hints of citrus as well as a subtle oak spiciness, toasty notes and some vanilla.

Vinothek Discoveries

Aus unserer Vinothek bieten wir Ihnen gerne weitere exklusive Weinspezialitäten an. Bitte fragen Sie Ihre Flugbegleiter, welchen edlen Tropfen wir heute für Sie an Bord bereithalten.

Our Vinothek has even more exclusive specialty wines for you to choose from. Please ask your flight attendant which fine tastes of the vine we have available for you on board.

Rotwein

2013 Château Mazails, Cru Bourgeois, Médoc, Frankreich

Mittlerweile in der vierten Generation zeichnet die Winzerfamilie Chacun für die Geschicke dieses Cru Bourgeois verantwortlich. Das beachtliche Durchschnittsalter der Reben von 35 Jahren garantiert dabei eine hohe Traubenqualität, ein großer Vorteil, der auch im schwierigen Jahrgang 2013 zu spüren ist. So präsentiert sich Château Mazails mit reifer Beerenfrucht, Anklängen schwarzer Johannisbeeren und feinen Röstaromen.

2014 Stellenbosch Pinot Noir Reserve, Lyngrove, Südafrika

Sauerkirsche, Himbeere, Schokolade und leicht rauchige Anklänge kennzeichnen die Aromen dieses Pinot Noirs, der zwischen Stellenbosch und Somerset-West am Fuß der Helderberg Mountains gewachsen ist. Am Gaumen prägen feine, reife Tannine und ein saftiger Charakter diesen roten Tropfen, der ein typisches Beispiel für die Weine vom Kap der Guten Hoffnung ist.

Das Weinprogramm von Lufthansa ist preisgekrönt. Zusammen mit Markus Del Monego, Master of Wine und bisher einziger deutscher Weltmeister der Sommeliers, haben wir auch für diesen Flug wieder besondere Weine ausgesucht. www.tastetainment.de

Red Wine

2013 Château Mazails, Cru Bourgeois, Médoc, France

Now in the fourth generation the Chacun family is responsible for the fortunes of this Cru Bourgeois. The not inconsiderable average age of the vines of 35 years also guarantees high quality grapes, an advantage which makes itself noticed in difficult years such as 2013. This Château Mazails has ripe berry fruit, hints of blackcurrants and elegant toasty notes.

2014 Stellenbosch Pinot Noir Reserve, Lyngrove, South Africa

Morello cherries, raspberries, chocolate and gentle smoky notes characterise the aromas of this Pinot Noir which comes from the foot of the Helderberg Mountains between Stellenbosch and Somerset-West. This red wine shows elegant ripe tannins and ample fruit on the palate and is a typical example for the wines from the Cape of Good Hope.

The Lufthansa wine list is award-winning. Together with Markus Del Monego – Master of Wine and hitherto only German world champion sommelier – we have put together a selection of fine wines available on your flight today. www.tastetainment.de



Bier

Warsteiner Premium Pilsener

Warsteiner Herb Alkoholfrei
Alk. < 0,5 % vol

Erdinger Weißbier –
Privatbrauerei seit 1886

Erdinger alkoholfreies Weißbier –
isotonisch, kalorienreduziert, vitaminhaltig

Beer

Warsteiner Premium lager

Warsteiner Herb Alkoholfrei
alc. < 0,5 % vol

Erdinger Weißbier –
The World's Most Popular Wheat Beer

Erdinger Weißbier Alkoholfrei –
The refreshing isotonic recovery drink

Spirituosen

Bacardi

Campari

Bombay Sapphire Gin

Wodka Gorbatschow

Jack Daniel's

Johnnie Walker Black Label

Glenfiddich Cask Collection

Cognac Lhéraud VSOP

Scheibel Waldhimbeergeist

Amaro Ramazzotti

Kuemmerling

—

Exklusiv auf Flügen nach oder von
Mexiko: Tequila

Bacardi

Campari

Bombay Sapphire Gin

Wodka Gorbatschow

Jack Daniel's

Johnnie Walker Black Label

Glenfiddich Cask Collection

Cognac Lhéraud VSOP

Scheibel Wild Raspberry Brandy

Amaro Ramazzotti

Kuemmerling

—

Exclusively on flights to and from
Mexico: Tequila

Liqueur

Likör

Baileys Irish Cream

Graham's 10 years old Tawny Portwein

Baileys Irish Cream

Graham's 10 years old Tawny Port

Kalte Getränke

Verschiedene Säfte:

Orange, Apfel, Tomate,
Mango-Maracuja

Natürliches Mineralwasser
mit und ohne Kohlensäure

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Sprite

Nestea Eistee Zitrone

Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Ale

An Ihrem Sitzplatz befindet sich
zusätzlich eine Wasserflasche.

Cold Beverages

Assorted Juices:

Orange, Apple, Tomato,
Mango-Passionfruit

Natural Mineral Water and
Sparkling Natural Mineral Water

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Sprite

Nestea Iced Tea Lemon

Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Ale

You will find a complimentary bottle of
water next to your seat as well.

Heiße Getränke

Dallmayr Kaffee Premium Selection

Espresso

Auswahl verschiedener Eilles Teesorten:

English Select Ceylon

Earl Grey

Grüntee Asia Superior

Relax Ayurvital Kräuter-Gewürztee

Früchtetee naturbelassen

—

Exklusiv auf Flügen nach oder von
Indien: Masala Tee

Exklusiv auf Flügen nach oder von
China: Jasmin Tee

Hot Beverages

Dallmayr Coffee Premium Selection

Espresso

Selection of various Eilles teas:

English Select Ceylon

Earl Grey

Asia Superior Green Tea

Relax Ayurvital Herbal Spiced Tea

Natural Fruit Mélange

—

Exclusively on flights to and from India:
Masala Tea

Exclusively on flights to and from China:
Jasmine Tea



