





Enjoy your  
stay on board.



## Herzlich willkommen

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

Genießen Sie unseren Service. Rund um die Uhr, rund um die Welt. Mit komfortablen Buchungsmöglichkeiten. Einfachem Einchecken. Schönen Lounges. Bequemem Boarding. Und natürlich besten Verbindungen. Denn wohin Ihre Reise auch gehen mag – wir haben nur ein Ziel: dass Sie sich wohlfühlen. Ihr liebevoll zubereitetes Menü, beste Weine aus unserer Vinothek, eine Vielfalt an weiteren Getränken – schauen Sie durch die ganze Karte und wählen Sie genüsslich aus.

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.

We offer unsurpassed service. Around the clock, around the world. With convenient booking options. Simple check-in. Elegant lounges. Stress-free boarding. And the best connections, too. Because regardless of the purpose of your journey, we have but one: ensuring your personal comfort. 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.

Bon appétit! And have a great flight.

Your Lufthansa Team



Freude ist die Gesundheit  
der Seele.«

Aristoteles



Happiness is a quality  
of the soul.«

Aristotele



## Am liebsten Gans ganz klassisch

---

### Hausgemacht und von Hand sorgfältig angerichtet

Mit Beginn des Lufthansa Winterflugplans fliegen bei uns die Gänse ein. Bereits seit zwanzig Jahren bieten wir Ihnen im November und Dezember Gänsebraten an, und er gehört zu den beliebtesten Speisen hier an Bord. Aber bitte traditionell, so haben wir festgestellt, ohne Schnickschnack. Also wird die frische Gans gewürzt mit Salz, Pfeffer, Salbei, Rosmarin, Thymian und am Stück gebraten. Ebenso hausgemacht sind die Kartoffelknödel und der Rotkohl mit Feigen und Äpfeln. Und die Herkunft der Gänse ist uns besonders wichtig, denn sie bürgt für gesunden, nachhaltigen Genuss, der schmeckt.

Wir nehmen Dithmarscher Gänse aus dem Norden Deutschlands, frei aufgewachsen auf saftigen Weiden, in frischer Landluft und mit Getreide ohne Gentechnik. Die achtsame Zucht sorgt für den Erhalt der alten Landgänserasse, auf die die Dithmarscher Gans zurückgeht. Sie hat zartes Fleisch und einen feinen, aromatischen Geschmack. Übrigens ist das Gänsefett – zwischen Haut und Fleisch gelegen – eine Ausnahme unter den tierischen Fetten, denn es enthält einen hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren. Sehr positiv für die Gesunderhaltung unseres Gefäßsystems, ähnlich wie Olivenöl. Sie können also mit ruhigem Gewissen genießen. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

## Goose – best when it is absolutely classic

---

### Home-cooked and carefully served by hand

With the start of Lufthansa's winter flights, we have geese flying with us. For the last twenty years we have had roast goose on the menu in November and December, and it is one of the most popular dishes on our flights. But traditional please, as has been made plain to us, without any frills. That means: seasoned with salt, pepper, sage, rosemary and thyme, and roasted whole. Our potato dumplings, too, are home-made, as is the red cabbage with figs and apples. Where the goose comes from is of particular importance to us, because this ensures not only that you can enjoy a healthy, sustainable meal but that it tastes good as well.

We use geese from Dithmarschen in the north of Germany, which are raised free on lush pastures in the fresh country air and fed with grain free from any genetic engineering. Careful breeding ensures the preservation of the ancient breed of geese which can be traced back in the history of Dithmarschen. Their meat is tender and it has a delicate, aromatic flavour. Incidentally, goose fat, which is to be found between the skin and the meat, is an exception amongst animal fats, because it contains a high proportion of simple unsaturated fatty acids. Very good for keeping our cardiovascular system healthy, similar to olive oil, so you can savour it with a clear conscience. Enjoy your meal!

Nach dem Start

## Menü

---

### Vorspeisen

Rehpastete und Waldorfsalat, Cumberlandsauce und karamellisierte Apfelspalten

Geräucherter Heilbutt „Berglorbeer“ mit Birnen-Bohnen-Salat und Wasabi-Crème fraîche

Rote Bete Salat mit Limonentofu, Babyspinat, Johannisbeeren und Pistazien

### Salat

Feldsalat mit Kartoffeldressing

### Hauptspeisen

Klassischer Gänsebraten mit Rotkraut und Kartoffelknödeln

Saiblingsfilet mit Meerrettich-Senf-Sauce, Blattspinat und Graupen

Ravioli gefüllt mit Wurzelgemüse, dazu Rahmwirsing

### Käse und Dessert

Rosmarin-Schafskäse, Gouda, Montagnolo und Vesperkäse mit Aprikosen-Ingwer-Chutney

Nach italienischer Tradition zubereitete Eisspezialität

Winterlicher Obstteller mit Apfel, Orange, Mango, Grapefruit und Weintrauben

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

## Soup & Salad

---

Ingwer-Zitronengrassuppe mit feinen Gemüsestreifen

Feldsalat mit Parmaschinken, Kartoffelwürfeln, Cocktailtomaten, Parmesan und Balsamicodressing

### Dessert

Schokoladen-Kirschkuchen mit Vanillesahne

Allergeninformationen über die von uns servierten Lebensmittel erhalten Sie bei Ihren Flugbegleitern.

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

After Takeoff

## Menu

---

### Appetizers

Venison Pie and Waldorf Salad, Cumberland Sauce and caramelized Apple Wedges

Smoked Halibut with Pear and Bean Salad and Wasabi Crème fraîche

Beetroot Salad with Lime Tofu, Baby Spinach, Currants and Pistachios

### Salad

Lamb's Lettuce with Potato Dressing

### Main Courses

Traditional Roast Goose with Red Cabbage and Potato Dumplings

Filet of Arctic Char with Horseradish Mustard Sauce, Spinach Leaves and Pearl Barley

Ravioli filled with Root Vegetables accompanied by creamy Savoy Cabbage

### Cheese and Dessert

Rosemary flavored Sheep Cheese, Gouda, Montagnolo and soft Cheese with Apricot Ginger Chutney

Homemade traditional Italian Ice Cream Delicacy

Seasonal Fruit Plate featuring Apple, Orange, Mango, Grapefruit and Grapes

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

## Soup & Salad

---

Ginger Lemon Grass Soup with Vegetable Julienne

Lamb's Lettuce with Parma Ham, Potato Cubes, Cocktail Tomatoes, Parmesan Cheese and Balsamic Dressing

### Dessert

Chocolate Cherry Cake with Vanilla Cream

Please ask the crew for allergen information about our served on-board meals.

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

Después de despegar

## Menú

---

### Entradas

Tarta de venado con ensalada Waldorf, salsa Cumberland y rodajas de manzana caramelizada

Halibut ahumado con ensalada de pera y alubias con nata fresca de wasabi

Ensalada de remolacha con tofu a la lima, espinacas baby, pasas de Corinto y pistachos

### Ensalada

Canónigos con aderezo de patata

### Platos Principales

Ganso asado tradicional con bolas de masa hervida de patata y col roja

Filete de trucha alpina con salsa de mostaza y rábano picante, espinacas y cebada perlada

Ravioli rellenos de tubérculos con crema de col de Saboya

### Quesos y Postres

Queso de oveja al romero, queso gouda, montagnolo y queso blando con chutney de albaricoque y jengibre

Exquisito helado casero tradicional italiano

Plato de fruta de temporada con manzana, naranja, mango, pomelo y uvas

Entre comidas servimos en cualquier momento bebidas y snacks ligeros.

## 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

## Sopa y Ensalada

---

Sopa de lemongrass al jengibre con juliana de verduras

Canónigos con jamón de Parma, cubitos de patata, tomates cóctel, queso parmesano y aderezo balsámico

### Postre

Pastel de chocolate con cerezas y helado de vainilla

Por favor, pregunte a la tripulación por información sobre alérgenos en nuestras comidas a bordo.

Nos disculpamos si ocasionalmente su selección no está disponible.







»» Red  
White  
Hot  
Cold «

## Champagner

---

Champagne Piper-Heidsieck brut,  
Frankreich

Eine wechselhafte Geschichte, die bereits 1805 begann, lenkte die Geschicke des renommierten Champagnerhauses. 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. Der Champagner überzeugt mit feinen Aromen von gerösteten Haselnüssen, frischen Brioche, duftiger Vanille, einem Hauch von Birne und leichten Zitruskomponenten.

## Champagne

---

Champagne Piper-Heidsieck brut,  
France

An eventful history, starting in 1805, shaped the fortunes of this renowned champagne house. 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

---



2015 Rheingau Riesling  
„Gold Star Edition“, Weingut  
Johannishof-Eser, Deutschland

Bereits im Jahr 817 wird der Weinbau am Elsterbach urkundlich erwähnt. Die Familie Eser wiederum ist seit 1685 als Winzerfamilie in diesem Teil von Johannisberg ansässig. Ein Weingut, das Geschichte atmet und trotzdem zeitgemäße Weine mit viel Finesse erzeugt. Die Gold Star Edition ist mit seiner fast opulenten Frucht von Pfirsich und Aprikose und dem saftigen, gut strukturiertem Geschmack mit langem Nachhall ein schönes Beispiel dafür.

## White Wine

---

2015 Rheingau Riesling  
„Gold Star Edition“, Weingut  
Johannishof-Eser, Germany

Winemaking in Elsterbach was first mentioned in records dating back to 817. The Eser family, on the other hand, have been established as a winemaking family in this part of Johannisberg since 1685. This makes it a wine estate which oozes history and yet which produces contemporary wines of great finesse. The Gold Star Edition is a great example with its almost opulent fruit suggesting peach and apricot as well as its juicy, well-structured palate and long finish.



2015 Aconcagua Chardonnay  
Gran Reserva Especial,  
Luis Felipe Edwards, Chile

Nur beste Trauben aus den Spitzenlagen der Täler von Aconcagua werden für die Gran Reservas von Luis Felipe Edwards verwendet. So sind diese Gewächse kleine Meisterwerke, die, wie in diesem Fall, aromatisch komplex auftreten. Ein Chardonnay mit Aromen von Ananas, Honig und reifen Pfirsichen, einem Hauch Zitrusfrucht und im Hintergrund eleganten Vanillenoten. Einen seidigen Charakter und eine delikate Säure zeigt er im Finale.

2015 Aconcagua Chardonnay  
Gran Reserva Especial,  
Luis Felipe Edwards, Chile

Only the best grapes from the top sites in the Aconcagua valleys are used for the Luis Felipe Edwards' Gran Reservas. This makes these wines mini works of art of great aromatic complexity, as the 2015 vintage shows. A Chardonnay with aromas of pineapple, honey and ripe peach, a touch of citrus and in the background, elegant notes of vanilla. The wine has a silky texture and delicate freshness on the finish.

## 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 La Pirouette, Médoc Cru Bourgeois, Frankreich

2013 war für viele Winzer in Bordeaux die vermutlich größte Herausforderung der vergangenen drei Dekaden. Doch der naturnahe Weinbau, ein tiefes Verständnis für das Terroir und ein geschickter Umgang mit den klassischen Rebsorten des Médoc ließen die Familie Roux einen Cru Bourgeois keltern, der mit feinen Fruchtaromen, eleganter Holzwürze, dezenten Röstnoten im Duft und feiner Säure sowie reifen Tanninen am Gaumen überzeugt.

### 2014 Meifort, Constantia, Buitenverwaching, Südafrika

Buitenverwaching ist nicht nur architektonisch das Idealbild eines historischen kapholländischen Weinguts, sondern überzeugt auch mit charakterstarken Weinen. Inhaber Lars Maack präsentiert mit Meifort eine Cuvée der Sonderklasse, in der alle Bordelaiser Rebsorten zum Tragen kommen. Rund zwei Jahre in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche ausgebaut zeigt dieser Wein Anklänge von Pflaumen, Kirschen und einem Hauch Tabak.

## Red Wine

---

### 2013 Château La Pirouette, Médoc Cru Bourgeois, France

For many wine producers in Bordeaux 2013 was probably one of the biggest challenges of the last three decades. Despite this, the Roux family produced a fine Cru Bourgeois, thanks to their ecologically friendly grape growing methods, a deep understanding of the terroir and their skillful handling of the classic Médoc grape varieties. This wine is most appealing with its fine fruit aromas, elegant oak spiciness and subtle toasty notes on the nose as well as its balanced acidity and ripe tannins on the palate.

### 2014 Meifort, Constantia, Buitenverwaching, South Africa

Buitenverwaching is not only the architectural ideal of an historic Cape Dutch wine estate, but can also score points with its characterful wines. With Meifort, the proprietor, Lars Maack, presents an ultra-premium cuvée in which all the Bordelaise grape varieties are featured. After a maturation period of around two years in used French oak barriques this wine shows touches of plum and cherry as well as a touch of tobacco.



---

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](http://www.tastetainment.de)

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](http://www.tastetainment.de)

## Bier

---

Warsteiner Premium Pilsener

Warsteiner Herb Alkoholfrei  
Alk. < 0,5 % vol

ERDINGER Weißbier –  
Privatbrauerei seit 1886

ERDINGER Alkoholfrei –  
isotonisch, kalorienreduziert, vitaminhaltig

## Beer

---

Warsteiner Premium lager

Warsteiner Herb Alkoholfrei  
alc. < 0,5 % vol

ERDINGER Weißbier –  
The World's Most Popular Wheat Beer

ERDINGER Alkoholfrei –  
The refreshing isotonic recovery drink

## Spirituosen

---

Bacardi

Campari

Bombay Sapphire Gin

Absolut Wodka

Jack Daniel's

Johnnie Walker Black Label

Glenfiddich Cask Collection

Cognac Rémy Martin VSOP

Wildkirsch Alde Gott

Amaro Ramazzotti

Jägermeister

—

Exklusiv auf Flügen nach oder von  
Mexiko: Tequila

Bacardi

Campari

Bombay Sapphire Gin

Absolut Wodka

Jack Daniel's

Johnnie Walker Black Label

Glenfiddich Cask Collection

Cognac Rémy Martin VSOP

Wild Cherry Alde Gott

Amaro Ramazzotti

Jägermeister

—

Exclusively on flights to and from  
Mexico: Tequila

## Likör

---

Baileys Irish Cream

Graham's 10 years old Tawny Portwein

## Liqueur

---

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

Vita Orange Früchteteemischung

—

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

Vita Orange Fruit Tea

—

Exclusively on flights to and from India:  
Masala Tea

Exclusively on flights to and from China:  
Jasmine Tea



