



Menu







Herzlich willkommen an Bord

Wie schön, dass wir Sie heute als Gast in der Lufthansa First Class begrüßen dürfen. Wir freuen uns und sind mit unserem persönlichen Service für Sie da. Uns ist es wichtig, dass Sie sich an Bord wohl fühlen, dass Sie ausgeruht und frisch Ihr Ziel erreichen. Und dass Sie ein wenig Luxus über den Wolken genießen. Dazu gehört, dass wir mit besonderen kulinarischen Genüssen aufwarten. Für Fischliebhaber ist Skrei die herausragende Spezialität der Saison. Jedes Exemplar des norwegisch arktischen Winterkabeljaus erhält sein persönliches Gütesiegel, erst dann darf er sich Skrei nennen. Aber auch für Freunde von Geflügel, Wild oder Vegetarischem haben wir köstliche Kreationen zu bieten, schauen Sie gespannt auf die nächsten Seiten. Alternativ zur Westlichen Küche haben Executive Chef Joachim Textor und Chinese Executive Chef Gao Xiaosheng für Sie chinesische Spezialitäten zusammengestellt. Ihre raffinierte Küche kann man in den vielfach ausgezeichneten Restaurants des Pudong Shangri-La, Shanghai genießen.

Welcome on board

We are pleased to greet you as a Lufthansa First Class guest today and are delighted to offer you our personalised service. It is important to us that you feel comfortable on board and reach your destination feeling refreshed and well rested. And also that you enjoy a little luxury above the clouds. This includes waiting on you with special culinary treats. For fish lovers Skrei is the outstanding specialty of the season. Each one of the Norwegian Arctic winter cod receives its personal seal of quality, and only then may it be called Skrei. But for fans of poultry and game, or for vegetarians, we also have other delicious creations to offer – look forward to the next pages. As an alternative to Western cuisine, Executive Chef Joachim Textor and Executive Chef Gao Xiaosheng have created a selection of Chinese dishes especially for you. Their exquisite style can be experienced at the multi-award winning restaurants of the Pudong Shangri-La in Shanghai.

Menü

Variation von Vorspeisen

Kaviar mit den traditionellen Beilagen

–

Gefüllter Rinderschinken mit Gorgonzola und Dattel-Sesam-Chutney

–

Marinierte Octopus- und Tintenfischscheiben auf einem Bett von Spitzkohlsalat, dazu Ketakaviar und bunte Paprikastreifen

–

Gewürzkarotten mit Curry-Joghurt

–

Junge Blattsalate mit gegrilltem Gemüse, dazu Joghurt-Limonen- oder Macadamianussöl-Dressing

Auswahl an Hauptspeisen

Zweierlei vom Reh, Rücken und Bratwurst, mit Preiselbeerjus, Rosenkohlpüree und gebratener Topfenschnitte

–

Skrei mit Beurre Blanc, Bohnen-Cassoulet, geräuchertes Paprikapüree und Passepierre-Algen

–

Kartoffel-Pilzroulade, Gruyère-Sauce und grüner Spargel

–

Entenbrust geschmort im Sojasud, serviert mit Baby Bok Choi und roten Paprika Rauten, dazu gebratener Reis mit Garnelen

Vielfalt an Käse und Dessert

Steinsalzkäse, Saint Agur, Ziegenkäse mit Honig, L'Explorateur und Langres mit Mango-Peperoni-Chutney

–

Warmer Quarkkuchen mit Zitronenthymian, Joghurt Hafer Crumble und Schmand-Limonenblatteis

–

Süppchen von Mango, rosa Grapefruit und Sago mit karamellisierten Limettenzesten

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

Guten Morgen

Gerne servieren wir Ihnen ein leckeres Frühstück, wann immer Sie es wünschen.

Kalte und warme Spezialitäten

Frisch gepresster Orangensaft

–

Tropical Joghurt Smoothie

–

Obsteller

–

Müsli mit Joghurt oder Milch

–

Joghurt mit Brombeer-Coulis

–

Heidelbeeren

–

Gouda und Tortenbrie

–

Schwarzwälder Schinken und Bresaola della

Valtellina

–

Graved Lachs

–

Auf Wunsch servieren wir frisch zubereitetes

Rührei mit Frühstücksspeck und/oder

Schnittlauch

–

Auswahl von verschiedenen Brotsorten und

Brötchen, Croissant, Muffins und Danish Pastry

–

Butter, Konfitüre, Honig und Nutella



Menu

Choice of Appetizers

Caviar with the traditional Garnishes

–

Stuffed Beef Ham with Gorgonzola and Date Sesame Chutney

–

Marinated Slices of Octopus and Squid on White Cabbage Salad served with Keta Caviar and mixed Bell Pepper Julienne

–

Spiced Carrots with curried Yogurt

–

Fresh Leaf Salad with grilled Vegetables and Yogurt Lime or Macadamia Oil Dressing

Choice of Main Courses

Variation of Venison, Back and Bratwurst, with Lingonberry Jus, mashed Brussels Sprouts and fried Curd Cake

–

Skrei (Winter Cod) with Beurre Blanc, Bean Cassoulet, smoked Bell Pepper Mash and Passe-Pierre Seaweed

–

Potato and Mushroom Roulade, Gruyère Sauce and green Asparagus

–

Breast of Duck braised in Soy Stock presented with Baby Bok Choy and Red Bell Pepper Diamonds accompanied by fried Rice with Prawns

Selection of Cheese and Dessert

Rock Salt Cheese, Saint Agur, Goat's Cheese with Honey, L'Explorateur and Langres with Mango Peperoni Chutney

–

Warm Curd Cake with Lemon Thyme, Yogurt Oat Crumbles and Sour Cream Ice Cream flavored with Lime Leaves

–

Soup of Mango, pink Grapefruit and Sago with caramelized Lime Zest

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

Good Morning

We will be pleased to serve you a delicious Breakfast at any time.

Cold and hot Specialties

Freshly squeezed Orange Juice

–

Tropical Yogurt Smoothie

–

Assorted fresh Fruits

–

Muesli with Yogurt or Milk

–

Yogurt with Blackberry Coulis

–

Blueberries

–

Gouda and Brie

–

Black Forest Ham and Bresaola della Valtellina

–

Graved Salmon

–

Scrambled Egg freshly prepared upon your Request with your Choice of Bacon and/or Chives

–

A Selection of different Breads and Rolls, Croissant, Muffins and Danish Pastry

–

Butter, Jam, Honey and Nutella



菜单

各式前餐

魚子醬佐傳統配菜

—

帶餡牛肉火腿佐歌魯拱索拉乳酪與椰棗芝麻酸辣醬

—

調味章魚片與魷魚片配圓錐捲心菜沙拉佐大馬哈魚魚子醬與什錦甜椒絲

—

香料胡蘿蔔佐咖哩酸乳酪

—

嫩生菜沙拉配烤蔬菜佐酸乳酪檸檬沙拉醬或澳洲堅果油沙拉醬

精選正餐

孢子肉雙重奏：孢子外脊肉與孢子肉烤腸佐越橘汁、孢子甘藍泥與煎凝乳餅

—

北極鱈魚佐白黃油醬、卡酥來豆子砂鍋、煙燻甜椒泥與海蓬子

—

馬鈴薯蘑菇捲、格律耶乳酪醬與綠蘆筍

—

醬油燉鴨脯肉配嫩青江菜與菱形紅色甜椒佐蝦仁炒飯

各式乳酪和甜品

岩鹽乳酪、法國聖艾格藍乳酪、蜂蜜山羊乳酪、法國艾克斯普羅瑞徹乳酪、
法國朗格勒乳酪配芒果辣椒酸辣醬

—

溫熱凝乳蛋糕佐檸檬百里香、酸乳酪燕麥金寶與酸奶油檸檬葉冰淇淋

—

芒果粉紅葡萄柚西米露佐焦糖青檸末

您可以在空服員處獲得有關於我們提供的食物中所含有的過敏原的信息。

早上好

我們很榮幸在您有需要的時候為您提供美味的早餐。

餐車提供的特色冷餐与热餐

鮮榨橙汁

—

熱帶水果酸乳酪思慕雪

—

水果拼盤

—

木斯里麥片佐牛奶或酸乳酪

—

酸乳酪佐黑莓蓉

—

藍莓

—

高達乳酪與布里乳酪

—

黑森林火腿肉與義大利瓦特里納風乾牛肉

—

鹽漬生鮭魚

—

現點炒蛋，您可自選加培根燻豬肉與/或加細香蔥

—

精選各式麵包與小麵包、牛角麵包、

鬆餅與丹麥糕點

—

黃油、果子醬、蜂蜜與能多益榛子巧克力醬



Das Wunder im Winter

Gold der Lofoten – das ist der Winterkabeljau

Zwischen Januar und März machen sich eine halbe Milliarde Skrei in der Barentssee auf den Weg zu den Lofoten. Mit der Ankunft der Schwärme beginnt für die Fischer der nord-norwegischen Küste das Abenteuer des Jahres. Inmitten von Stürmen und gefährlichen Strömungen fischen sie nach traditioneller Art und nachhaltig die kostbaren Skrei. „Skrei“ bedeutet „wandern“ und stammt vom altnorwegischen „skrida“. Das Qualitätsprädikat Skrei erhält der Winterkabeljau, wenn er innerhalb von vier Stunden nach dem Fang angelandet wurde und keine Druckstellen hat. Das Fleisch ist besonders fest und fettarm, es schmeckt zart und aromatisch. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

The winter wonder

Gold of the Lofoten – the winter cod

Between January and March half a billion Skrei make their way to the Lofoten in the Barents Sea. With the arrival of the swarms begins the adventure of the year for the fishermen of the north-Norwegian coast. In the midst of storms and dangerous currents, they fish for the valuable Skrei in a traditional and sustainable way. “Skrei” comes from the old Norse word “skrida”, which means “migrating”. For a winter cod to receive the Skrei quality rating, it must be brought to land within four hours of catching and must have no bruises. Its meat is especially firm and lean, it tastes delicious and is tender and aromatic. We wish you every enjoyment with your meal!



Joachim Textor & Gao Xiaosheng

Gut chinesisches Essen in Shanghai? Hier ist die Antwort.

Das Pudong Shangri-La liegt am Ostufer des Huangpu-Flusses. Der Blick auf das Ufer gegenüber zeigt die legendäre Promenade Bund. Atemberaubend ist die Sicht aus dem Restaurant im 36. Stock des Luxushotels. Hier kocht der deutsche Executive Chef Joachim Textor alles von echter europäischer Küche über Sushi und chinesische Spezialitäten bis zur Küche auf Sternenniveau. Chinese Executive Chef des Restaurants Gui Hua Lou ist Gao Xiaosheng. Hier gibt es authentische Kreationen aus Shanghai, Huaiyang und Sichuan – immer wieder neu interpretiert und überraschend.

Joachim Textor & Gao Xiaosheng

Good Chinese food in Shanghai? Read on for the answer.

Pudong Shangri-La lies on the east bank of the Huangpu River. Looking across to the opposite bank yields a view of the legendary waterfront promenade, the Bund. The view from the luxury hotel's 36th floor is breath-taking. Here, the German Executive Chef Joachim Textor offers everything from authentic European dishes, Japanese sushi and Chinese specialties to Michelin Star level cuisine. The Executive Chef at the Restaurant Gui Hua Lou is Gao Xiaosheng. The restaurant offers authentic dishes from Shanghai, Huaiyang and Sichuan – always newly interpreted and surprising.



Pudong Shangri-La

EAST SHANGHAI

Pudong Shangri-La
East Shanghai

33 Fu Cheng Road, Pudong
Shanghai 200120, China
Tel. + 86 21 6882 8888
Fax + 86 21 6882 6688
www.shangri-la.com

