



Lufthansa Business Class



Herzlich willkommen Welcome

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

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

Menü

Nach dem Start

Vorspeisen

Asiatischer Roastbeefsalat

Gewürzlachs mit Steckrüben-Sellerie Salat,
Frankfurter Pesto und Kürbiskernen

Ziegenfrischkäseballchen mit Mango-Salsa
und Rucola

Salat

Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke und
Wasabi-Dressing

Hauptspeisen

LSG's Space Food: Poulardenragout mit
Pilzen, Babykarotten und Erbsenreis

Garnelen auf provenzalischem Gemüse mit
buntem Reis

Ravioli mit Pestosauce und Antipasti-Gemüse

Dessert

Chaumes, Olivenkäse, Frischkäse und
spanischer Rosmarin-Schafskäse, dazu
Quitten-Safran-Birnen-Chutney

Panna Cotta mit Zitronenthymian und Mango-
Passionsfruchtkompott

Nach italienischer Tradition zubereitete
Eisspezialität

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

Minestrone

Junge Blattsalate mit mariniertem Black
Angus Rindfleisch, Walnüssen, getrockneten
Birnen und Macadamia-Dressing

Dessert

Obst-Streuselkuchen der Saison



Menu

After Takeoff

Appetizers

Asian Roast Beef Salad

Spiced Salmon with Turnip Celery Salad,
Green Pesto Frankfurt Style and Pumpkin
Seeds

Goat Cream Cheese with Mango Salsa and
Arugula

Salad

Seasonal Leaf Salad with Tomato, Cucumber
and Wasabi Dressing

Main Courses

LSG's Space Food: Ragout of Poularde with
Mushrooms, Baby Carrots and Pea Rice

Prawns on Provençal Vegetables with mixed
Rice

Ravioli with Pesto Sauce and Antipasti
Vegetables

Cheese and Dessert

Chaumes, Olive Cheese, Cream Cheese
and Spanish Rosemary Sheep's Cheese
accompanied by Quince Saffron and Pear
Chutney

Panna Cotta with Lemon Thyme and Mango
Passion Fruit Compote

Ice Cream Specialty prepared according to
Italian Tradition

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

Minestrone

Fresh mixed Leaf Salad with marinated
Black Angus Beef, Walnuts, dried Pears and
Macadamia Nut Dressing

Dessert

Seasonal Fruit Crumble Cake

Menú

Después de despegar

Entradas

Ensalada asiática de ternera asada

Salmón especiado con ensalada de apio y nabo, pesto verde al estilo Frankfurt y semillas de calabaza

Queso de cabra cremoso con salsa de mango y rúcula

Ensalada

Ensalada verde de temporada con tomate, pepino y aderezo de wasabi

Platos Principales

Alimento espacial diseñado por LSG: Ragú de pularda con champiñones, zanahorias baby y arroz de guisantes

Gambas sobre verduras provenzales y arroz mixto

Ravioli con salsa pesto y antipastos de verdura

Quesos y Postres

Queso chaumes, queso de aceitunas y queso crema de tomate y albahaca con chutney de pera y membrillo al azafrán

Panna Cotta con tomillo de limón y compota de fruta de la pasión y mango

Nuestra especialidad de helado preparado según la tradición italiana

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

Minestrón

Ensalada de hojas frescas con ternera black Angus marinada, nueces, peras deshidratadas y aderezo de nueces de macadamia

Postre

Tarta crujiente de fruta de temporada

Por favor, pregunte a la tripulación por información sobre alérgenos en nuestras comidas a bordo. Nos disculpamos si ocasionalmente su selección no está disponible.

Das Goldene Zeitalter des Space Food

The golden age of Space Food

Lieblingsessen im All? Oh ja, lecker!

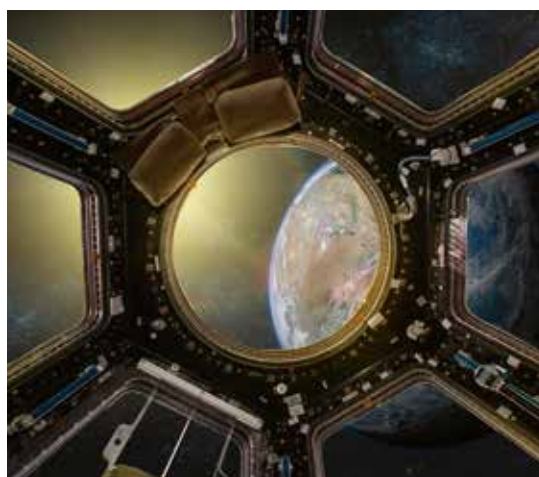
Wer als Kind davon geträumt hat, Raumfahrer zu werden, hat vermutlich kaum ans Essen gedacht. Und das Space Food der ersten Weltall-Expeditionen war nicht wirklich zum Träumen: Als „tubes and cubes“ ist es in die Annalen eingegangen. Essen – aus Tuben geschlürft; trockene Würfel – auf der Erde einst Eiscreme gewesen. Zwischen der damaligen und der heutigen Astronautennahrung liegen Welten.

Alles ist möglich, sagten die Experten der LSG Group, als sie mit der Entwicklung von Bonusfood für die Horizons-Mission der ESA betraut wurden. Entsprechend den Kriterien, die bei Schwerelosigkeit gelten, konzipierten sie sechs besondere Menüs nach den Wünschen von Alexander Gerst, dem ersten deutschen Kommandanten der ISS. Appetitlich portioniert in Dosen waren Spätzle, Maultaschen und Geschnetzeltes schon vor dem Start der Expedition an ihrem Platz in 400 Kilometern Höhe. Anders als die Mahlzeiten für jeden Tag bringt Bonusfood ein wenig Zuhause ins All: Es lässt an Familie und Freunde denken, setzt positive Energien frei, und der gemeinsame Genuss im Team stärkt Geist und Motivation während der langen Mission. Wir sind stolz darauf, dass wir Ihnen heute hier an Bord ein Gericht von LSG's Space Food präsentieren können – es ist ein einzigartiges Privileg. Genießen Sie in dem Bewusstsein, dass das gleiche vielleicht gerade an Bord der ISS gegessen wird. Guten Appetit!

Your favourite food in space? Oh yes, delicious!

Anyone who dreamed of becoming an astronaut as a child probably didn't give much thought to the food. And the food on the first outer space expeditions wasn't really anything worth dreaming about: it's gone down in history as "tubes and cubes". Food slurped from tubes; dry cubes which were originally ice cream on Earth. The food that was on offer to them back then and the food available to them now really is worlds apart!

LSG Group experts, when asked to develop "bonus food" for ESA's horizons mission, said that anything is possible. With the matter of zero gravity in mind, they designed six special menus according to the wishes of Alexander Gerst, the first German commander of the ISS. Appetising portions of Spätzle (egg noodles), Maultaschen (Swabian ravioli) and Geschnetzeltes (Swiss meat ragout) are prepared before the start of the expedition and the tins accompany the astronauts 400 kilometres above the Earth. Unlike everyday meals, "bonus food" brings a little piece of home into space: it reminds the astronauts of family and friends, releases positive energy, and its consumption boosts the team's motivation and morale over the course of a long mission. We are proud to offer a dish from LSG's Space Food on board today – it is a unique privilege. Enjoy it in the knowledge that the same meal may be being eaten on board the ISS. Bon appétit!





Welcome Drink

Mit einem erfrischenden Rosé haben wir Sie hier an Bord empfangen und Sie auf Ihre anstehende Reise eingestimmt. Genießen Sie diesen prickelnden Sekt gerne auch noch nach dem Start.

Ferrari Rosé Brut, Italien

Das Trentiner Haus Ferrari ist weltweit berühmt und wurde 2015 und 2017 zum „Sparkling Wine Producer of the Year“ der „The Champagne and Sparkling Wine World Championships“ gekürt. Seine Klasse stellt Ferrari mit diesem Rosé Brut unter Beweis. Aus Weinbergen auf über 300 Höhenmetern in den Trentiner Bergen stammen die Trauben der Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir, die sich zu einem Trentodoc-Sekt der Sonderklasse verbinden. Ein feinsensreicher Genuss mit dem frischen Duft von Weißdornblüten, Waldbeeren und Schwarzen Johannisbeeren.

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. Der Brut des Hauses überzeugt mit facettenreichen Aromen von Holunderblüte, frischer Haselnuss, feinen Zitrusnoten und reifen Gelbfrüchten.

Welcome Drink

We have already welcomed you on board and prepared you for your upcoming trip with a refreshing Rosé. You can also enjoy this Sparkling Wine after takeoff.

Ferrari Rosé Brut, Italy

Based in Trentino, the house of Ferrari is famous around the world and was voted “Sparkling Wine Producer of the Year” in the Champagne and Sparkling Wine World Championships in both 2015 and 2017. The Chardonnay and Pinot Noir grapes come from vineyards situated at over 300 meters in the Trentino mountains and produce a premium Trentodoc sparkling wine. Delicious to drink, this sparkling wine has fresh aromatics of hawthorn blossom, wild berries and blackcurrants.

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

2016 Rheingau Riesling trocken „from the Lufthansa Castle Collection“, Deutschland

Ein typischer Riesling mit saftigen Fruchtaromen, feiner Säure und angenehmem Mundgefühl ist das Markenzeichen der berühmten Rheingauer Schlossgüter. Auf Ihrem Flug finden Sie speziell für Sie ausgewählt entweder ein Gewächs von Schloss Reinhartshausen oder einen Wein von Schloss Vollrads, lassen Sie sich überraschen.

2016 Awatere Valley, Marlborough Single Vineyard Sauvignon Blanc, Yealands Estate, Neuseeland

Diesen Sauvignon Blanc prägt ein ganz besonderes Terroir. Auf einem Grauwacken-Kiesboden befinden sich tiefgründige Lehmschichten. Im Zusammenspiel mit dem kühlen Klima der Region entstehen so Weine mit intensiven Aromen von Grapefruit, Mandarine, Zitronenzeste und Gelbfrucht, die am Gaumen eine knackige Säure aufweisen.

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.

White Wine

2016 Rheingau Riesling trocken „from the Lufthansa Castle Collection“, Germany

A typical Riesling with juicy fruit aromas, elegant acidity and a smooth palate texture is the hallmark of wines produced by the famous Castle estates of the Rheingau. Be pleasantly surprised by the special selection on this flight of either a wine from Schloss Reinhartshausen or Schloss Vollrads.

2016 Awatere Valley, Marlborough Single Vineyard Sauvignon Blanc, Yealands Estate, New Zealand

This Sauvignon Blanc has been shaped by a very special terroir of deep layers of clay over greywacke gravel. In combination with the region's cool climate this gives wines with intense aromas of grapefruit, tangerine, lemon zest and yellow fruit as well as marked acidity on the palate.

Vinothek Discoveries

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

2014 Château Loirac, Cru Bourgeois Médoc, Frankreich

Im 17. Jahrhundert von den Holländern gegründet, wurde das Weingut nach dem Zweiten Weltkrieg aufgegeben. Eine Gruppe passionierter Weinfreunde baute es 1987 wieder auf und überzeugt seither mit typischen Tropfen, wie mit diesem nach feinen dunklen Beerenfrüchten, Röstaromen, feiner Würze und einem Hauch von Schokolade duftenden Wein.

2014 Cape Cuvée Limited Release, Lance Bouma, Coastal Region, Südafrika

Komplex ist die Cuvée, die Winzerstar Lance Bouma aus den Rebsorten Pinotage, Merlot, Cabernet Franc, Shiraz und Cabernet Sauvignon komponiert hat. Im Duft zeigen sich Aromen von Vanille, Cassis, Bitterschokolade und leicht rauchiger Holzwürze. Am Gaumen überzeugt er mit guter Struktur, reifen Tanninen, Kraft und Fülle.

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

2014 Château Loirac, Cru Bourgeois Médoc, France

Château Loirac was founded by the Dutch in the 17th century but was abandoned after the Second World War. It was rebuilt by an enthusiastic group of wine friends in 1987 and since then the Château has been making very appealing wines of great typicité. This 2014 vintage shows elegant berry fruit, toasty notes and a fine spiciness as well as a touch of chocolate.

2014 Cape Cuvée Limited Release, Lance Bouma, Coastal Region, South Africa

This cuvée which winemaker Lance Bouma has crafted from Pinotage, Merlot, Cabernet Franc, Shiraz and Cabernet Sauvignon is very complex. On the nose there are aromas of vanilla, cassis, dark chocolate and a slightly smoky oak spiciness. On the palate, it is most appealing with good structure, ripe tannins, power and weight.

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



Getränke Beverages

Kalte Getränke

Verschiedene Säfte:
Orange, Apfel, Tomate, Mango-Maracuja

Natürliches Mineralwasser
mit und ohne Kohlensäure

Coca-Cola
Coca-Cola Zero

Sprite

Tonic Water
Bitter Lemon
Ginger Ale

An Ihrem Sitzplatz befindet sich
zusätzlich eine Wasserflasche.

Heiße Getränke

Dallmayr Kaffee Premium Selection
Café Royal Espresso

Auswahl verschiedener Eilles
Teesorten:
English Select Ceylon
Earl Grey
Grüntee Asia Superior
Relax Ayurvital Kräuter-Gewürztee
Früchte Natur – naturbelassene
Früchtemischung ohne künstliche Aromen

Exklusiv auf Flügen nach oder von
Indien: Chaayos Masala Tee

Exklusiv auf Flügen nach oder von
China: Jasmin Tee

Cold Beverages

Assorted Juices:
Orange, Apple, Tomato, Mango-Passionfruit

Natural Mineral Water and
Sparkling Natural Mineral Water

Coca-Cola
Coca-Cola Zero

Sprite

Tonic Water
Bitter Lemon
Ginger Ale

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

Hot Beverages

Dallmayr Kaffee Premium Selection
Café Royal Espresso

Selection of various
Eilles teas:
English Select Ceylon
Earl Grey
Asia Superior Green Tea
Relax Ayurvital Herbal Spiced Tea
Natural Fruits - natural blend of fruits

Exclusively on flights to and from India:
Chaayos Masala Tea

Exclusively on flights to and from China:
Jasmine Tea



Bier

Warsteiner Premium Pilsener

Warsteiner Herb Alkoholfrei
Alk. < 0,5 % vol

Erdinger Weißbier –
Privatbrauerei seit 1886

Erdinger Alkoholfrei –
isotonisch, kalorienreduziert, vitaminhaltig

Spirituosen

Bacardi
Bombay Sapphire Gin
Wodka Gorbatschow
Scheibel Waldhimbeergeist

Jack Daniel's
Johnnie Walker Black Label
Glenfiddich Cask Collection
Cognac Rémy Martin VSOP

Amaro Ramazzotti
Kuemmerling
Campari

Exklusiv auf Flügen nach oder von Mexiko:
Tequila

Likör

Baileys Irish Cream

Graham's 10 years old Tawny Portwein

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

Spirits

Bacardi
Bombay Sapphire Gin
Wodka Gorbatschow
Scheibel Wild Raspberry Brandy

Jack Daniel's
Johnnie Walker Black Label
Glenfiddich Cask Collection
Cognac Rémy Martin VSOP

Amaro Ramazzotti
Kuemmerling
Campari

Exclusively on flights to and from Mexico:
Tequila

Liqueur

Baileys Irish Cream

Graham's 10 years old Tawny Port



