



Menu



Lufthansa Business Class



**Willkommen in der Lufthansa Business Class.
Willkommen bei den Star Chefs.**

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.

Dazu zählen auch die Kochkünste unserer Star Chefs. Weltweit suchen wir nach renommierten Spitzenköchen, die hochwertige und kreative Menüs für unsere First und Business Class Gäste kreieren. Als einzige Fluggesellschaft entwickeln wir diese Menüs alle zwei Monate neu, um Ihnen einen ebenso exklusiven wie abwechslungsreichen Service anbieten zu können.

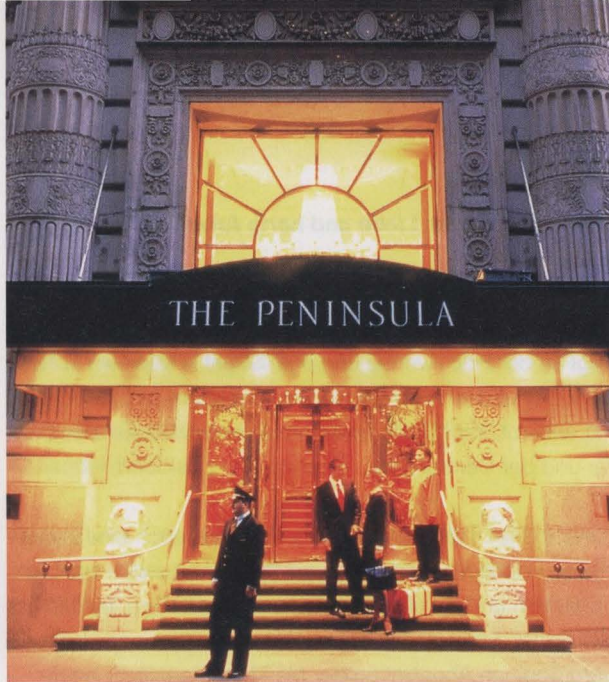
Ergänzt durch eine erlesene Weinauswahl sowie den freundlichen, persönlichen Service unserer Flugbegleiter, hoffen wir, Ihrem Anspruch an uns gerecht zu werden – und wünschen Ihnen eine angenehme Zeit an Bord.

**Welcome to Lufthansa Business Class.
Welcome to the Star Chefs.**

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.

These include the cooking skills of our Star Chefs. We search the world for famous top chefs who will create high-quality, creative menus for our First and Business Class guests. We are the only airline to develop these 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.



Lieber Fluggast.

Heute möchten wir Ihnen eine ganz besondere Empfehlung aussprechen: Entdecken Sie bei nächster Gelegenheit das renommierte Peninsula New York. Dieses exklusive Haus setzt selbst in der Kategorie der 5-Sterne-Hotels neue Maßstäbe.

Lassen Sie sich in exquisiter Atmosphäre verwöhnen, von perfektem Service verzaubern und von außergewöhnlichen Ideen inspirieren. Ein Beispiel hierfür ist der Silver Spoon Service für Kinder: So können die Kleinen das Frühstücksmüsli mit einem eigenen Löffel von Tiffany & Co inklusive eingravierten Initialen genießen oder als echte VIPs Shows am Broadway im Backstage-Bereich erleben.

Das Peninsula New York wurde bereits im Jahre 1905 errichtet und erhielt über geschmackvolle Jugendstilelemente einen eigenständigen architektonischen Charakter. Es ist das überzeugende Gesamtkonzept, das aus dem Peninsula New York eine Ikone der Gastlichkeit macht. Sei es die Gotham Lounge, die Bar at Fives, das Businesscenter oder der Spa & Health Club. Oder ist es doch der atemberaubende Blick aus der exklusiven Pen Top Bar auf die berühmte Skyline New Yorks? Sie sollten sich jedoch auf keinen Fall die kulinarischen Kreationen aus der Küche des hoteleigenen Restaurants Fives im Peninsula New York entgehen lassen.

Dear Passenger.

Today we would like to give you a very special recommendation: find out about the famous Peninsula New York as soon as possible. This exclusive house sets new standards even among 5-star category hotels.

Get spoiled in an exquisite atmosphere, enchanted by perfect service and inspired by extraordinary ideas. One example for this is the Silver Spoon Service for children: the kids enjoy their breakfast müsli with their own spoon made by Tiffany & Co including their engraved initials or experience Broadway shows in the backstage area as genuine VIPs.

The New York Peninsula was built as early as 1905 and got its individual architectural character by delicate Jugendstil elements. It's the convincing overall design that makes the New York Peninsula an icon of hospitality, for example the Gotham Lounge, the Bar at Fives, the business center or the Spa & Health Club, may be it's the breathtaking view of the famous New York skyline. Anyway, you shouldn't miss the culinary creations from the Fives Restaurant in the New York Peninsula.



THE PENINSULA

NEW YORK



Spaß, Aufregung, Liebe und harte Arbeit.

Die Gäste des Peninsula New York schätzen die bevorzugte Lage im Herzen der Metropole. Das Peninsula New York liegt an der Fifth Avenue und 55th Street in Midtown in New York City und ist nur zwei Blocks vom Museum of Modern Art entfernt. Fünf Blocks weiter locken das Rockefeller Center und der Central Park.

New York ist mit rund 18.000 Restaurants auch eine kulinarische Hochburg. Locations und Speisen, die sich ständig verändern und die ständig miteinander wetteifern, buhlen um die Gunst der Feinschmecker. Dabei profitieren alle Köche vom üppigen Angebot großer Märkte mit qualitativ hochwertigen Zutaten. Auch das Restaurant Fives im Peninsula New York nutzt dieses Füllhorn gerne für eigene Kreationen. Für die Küchenchefs dort ist das Kochen tagtäglich eine gesunde Mischung aus Spaß, Aufregung, Liebe und harter Arbeit. Aber niemals ist es nur ein Job.

Fun, excitement, love and hard work.

The guests of the Peninsula New York appreciate the privileged location in the heart of the metropolis. The Peninsula New York is located on Fifth Avenue and 55th Street in Midtown New York City only two blocks away from the Museum of Modern Art. The Rockefeller Center and Central Park are five blocks away.

With 18.000 restaurants New York is also a culinary stronghold. Locations and dishes that constantly compete rival for the favour of gourmets. All chefs benefit from the luxurious offer of big markets with high quality goods. The Fives restaurant in the Peninsula New York also uses this magnificent opportunity for its own creations. For the chefs day to day cooking is a healthy mixture of fun, excitement, love and hard work, but never just a job.

The Peninsula New York

700 Fifth Avenue at 55th Street, New York, NY 10019, USA
Tel: +1-212 956 2888 Fax: +1-212 903 3949
Toll Free: (1-866) 382 8388 (From USA)
www.peninsula.com

Menü

Vorspeisen

Garnele in Pistazienkruste mit Mango Salsa und Koriander-Knoblauchmayonnaise

Geräucherte Entenbrust mit Zuckermaisflan und Kirschvinaigrette

Salat

Salate der Saison
mit delikatem Dressing

Hauptspeisen

Rinder Tournedos in Korianderkruste, Meerrettich-Kartoffelpüree, Karotten mit Sesam und Bok Choi

Gegrillter Wildlachs mit Selleriepüree und Erbsen-Favabohnenjus

Artischocken und Mascarpone Agnolotti
mit Tomatenragout

Käse und Dessert

Sage Derby, Greyerzer und Cambozola

Duett von Schokolade und Blaubeerrolle mit Mango- und Himbeercoulis

Frische Früchte

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

Frühstück

Speisen

Orangensaft

Obstsalat

Roast Beef und Hähnchenbrust

Brie und Cheddar Käse



Menu

Hors d'oeuvres

Pistachio crusted Shrimp with Mango Salsa and Cilantro Aioli

Smoked Duck Breast with sweet Corn Flan and Cherry Vinaigrette

Salad

Bunte Blattsalate
presented with Dressing

Entrees

Beef Tournedos with Cilantro Crust, Wasabi mashed Potatoes, Carrot accompanied by Sesame Seeds and Baby Bok Choy

Grilled Atlantic Salmon with Celeriac Puree, Sweet Pea and Fava Bean Jus

Artichoke and Mascarpone Agnolotti with chunky Pomodoro Sauce

Cheese and Dessert

Sage Derby, Gruyère and Cambozola Cheese

Duet of Chocolate Triangle and Blueberry Roulade with fresh Mango and Raspberry Coulis

Sliced fresh Fruit

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

Breakfast

Entrees

Orange Juice

Fruit Salad

Roast Beef, Chicken Breast

Brie and Cheddar Cheese



Menú

Entremeses

Crujiente de Camarones al Pistacho con Salsa de Mango y Alioli de Cilantro

Pechuga de Pavo Ahumado con Tarta de Maíz Dulce y Vinagreta de Cerezas

Ensalada

Salade de saison
presentadas con Aliño

Platos Principales

Tournedos de Vacuno con Crocante de Cilantro, Puré de Papas con Wasabi, Zanahorias acompañadas con Semillas de Sésamo y Acelga japonesa

Salmón del Atlántico a la Plancha con Crema de Apio Nabo, Guisantes Dulces y Jugo de Habas

Alcachofa y Agnolotti de Mascarpone con Cremosa Salsa de Pomodoro

Quesos y Postres

Queso Sage Derby, Gruyere y Cambozola

Dúo de Mango y Coulis de Frambuesa

Fruta Fresca

Nos disculpamos si ocasionalmente su selección no está disponible.

Desayuno

Comidas

Jugo de Naranja

Ensalada de Fruta

Roast Beef y Pechuga de Pollo

Quesos Brie y Cheddar



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.

Markus Del Monego, caveCo GmbH
Heinrich-Held-Str. 37, D-45133 Essen (Germany)
Tel.: +49 (0)201-84201 30
Fax: +49 (0)201-84201 930
e-mail: info@caveco.de
www.caveco.de, www.delmonego.de

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 Mosaic, Frankreich

Die Kreidekalkböden der Champagne beeinflussen maßgeblich den Charakter der Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier, die in dieser Cuvée zusammen finden. 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 Peth, 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 flavor of the grapes into account”. This is the Peth 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.



2007 Chardonnay Vineyard Selection, Kleine Zalze, Südafrika

Und der Gewinner ist: Kleine Zalze. Das aufstrebende Weingut vom Kap der Guten Hoffnung hat in diesem Jahr den Preis als bester Weinerzeuger im Rahmen der International Wine and Spirit Competition in London errungen. Beim Verkosten des Vineyard Selection Chardonnay kann man die Entscheidung der Jury gut nachvollziehen. Besticht dieser Wein doch mit feinen Zitrusnoten, eleganten Röstaromen und einem am Gaumen saftigen Charakter mit vielschichtigem Aromenspiel im Finale.

And the winner is: Kleine Zalze. This up-and-coming wine estate from the Cape of Good Hope won the Best Wine Producer Award this year at the International Wine and Spirit Competition in London. When you taste this Vineyard Selection Chardonnay, it is easy to understand the jury's decision. With its subtle citrus notes, elegant toasty aromas and juicy character in the mouth with complex aromatics on the finish, this wine is completely charming.



Rotwein Red Wine

2003 Château Castéra, Cru Bourgeois Supérieur, Médoc, Frankreich

Hinter mittelalterlichen Mauern hat schon die Familie des Philosophen Montaigne Wein gekeltert. Doch seither hat sich viel verändert. Heute werden, dank modernem Keller, die Trauben schonend verarbeitet und ihre Qualität bleibt erhalten. Nur so kann der purpurfarbene Wein mit reifen Aromen von dunklen Beeren und Trockenfrüchten glänzen, ergänzt durch feine Röstaromen und milde Gewürznoten. Am Gaumen präsentieren sich gut eingebundene Tannine, die dem Wein mit harmonischer Balance ein festes Rückgrat geben.



The family of the philosopher, Montaigne, used to make wine behind the medieval castle walls. Since then much has changed. Modern technology in the cellars allows a process that preserves the quality of the grapes created in the vineyards. Only so can this purple-coloured wine with its ripe aromas of berries and dried fruits, complemented by elegant notes of toast and spice, show itself to its best advantage. On the palate the well-knit tannins give this harmoniously balanced wine its firm backbone.

2005 Vegalfaro Tinto Crianza, Utiel-Requena, Spanien

Im Norden der Levante, an Valencia grenzend, liegt ein Hochplateau, wo die Reben aufgrund karger Kalkböden und eines herben Klimas nur geringe Erträge bringen. Diese natürliche, von den Brüdern Valiente durch selektive Handlese unterstützte Ertragsreduktion, ist das Geheimnis dieser im Barrique ausgebauten Crianza. Eine dicht gewobene Cuvée aus Tempranillo, Merlot und Syrah, die mit vielschichtiger Beerenfrucht und feiner Holzwürze beweist, dass große Weine auch in unbekannten Regionen entstehen können.



There is a high plateau in the north of the Levant close to Valencia where the vines produce tiny yields thanks to the infertile chalky soils and harsh climate. This natural yield reduction, aided by a further reduction thanks to the Valiente brothers harvesting selected bunches of grapes by hand, is the secret behind this barrique-aged Crianza. This is an intensely woven cuvée of tempranillo, merlot and syrah, which, with its complex berry fruit and fine oak spiciness, shows that great wines can be produced in unknown regions.

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 V.S.O.P.
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



Coca-Cola

Coca-Cola
light

Sprite

Kinley
Tonic Water

Kinley
Bitter Lemon

Kinley
Ginger Ale

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



Breakfast to go



Lufthansa Business Class



Breakfast to go:

Bei uns können Sie ausschlafen. Wenn Sie nicht zum Frühstück geweckt werden möchten, erhalten Sie kurz vor der Landung unser „Breakfast to go“: ausgewählte Frühstücksleckereien sowie Tee oder Kaffee, praktisch zum Mitnehmen. Frühstücken Sie also einfach, wann Sie wollen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Flug und einen erholsamen Schlaf.

Breakfast to go:

You may sleep in. If you do not wish a wake-up call we will give you our “Breakfast to go” shortly before touchdown: selected treats as well as tea or coffee, convenient to take away. Have breakfast whenever you wish.

We wish you a pleasant flight and restful sleep.