



Menu

Lufthansa First Class



Seien Sie willkommen an Bord Welcome on board

Wir begrüßen Sie herzlich in der First Class und freuen uns auf die Reise mit Ihnen. Vom Start bis zur Landung haben wir alles vorbereitet, damit Sie sich bei uns besonders wohlfühlen. Lassen Sie sich luxuriös verwöhnen, erstklassig bedienen und von unseren Angeboten begeistern! Mit saisonalen, regionalen und internationalen Spezialitäten kreieren wir immer wieder neue, abwechslungsreiche Menüs für Menschen, die uns wichtig sind: Sie, unsere Gäste. Wir laden Sie ein, die Speisekarte zu erkunden und die Vielfalt unseres Angebotes zu entdecken.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns an Bord!

We warmly welcome you to First Class and look forward to our journey together. From take-off to landing, we have prepared everything to make you feel especially comfortable with us. Enjoy the experience of first-class luxury service and an impressive range of offers. We are always creating new and varied menus using seasonal, regional and international specialties for people who are important to us: you, our guests. We invite you to explore the menu and discover the diversity we offer.

Enjoy your time with us on board!

Menu

Choice of Appetizers

Caviar with the traditional Garnishes

Herb roasted Chicken Breast with Sriracha Yogurt

Chili and Lemon flavored Prawn with Lemon and Olive Oil Dressing accompanied by Tomato Onion and Coriander Sambal

Grilled Zucchini Roll filled with Goat Cheese, Moutabel and Kalamata Olive

Lettuce Leaves, Mixed Pepper Julienne, grilled Asparagus, Cocktail Tomato and Olive, presented with delicate Dressing

Choice of Main Courses

Grilled Beef Filet enhanced by Chimichurri, Garlic and Herb Polenta, Butternut Pumpkin and Baby Marrow

Honey roasted Duck Breast with Orange and Thyme Sauce, creamy Polenta with Chives, grilled Asparagus and roasted Balsamic Cocktail Tomato

Grilled Norwegian Salmon Filet accompanied by Tomato and Eggplant Tapenade, Basmati Rice and sautéed Vegetable Batons

Moroccan Tagine

Moroccan Couscous with Coriander/Chives, Bell Pepper, Chickpea, Raisin and Apricot

Spicy Butternut Soup served with herbed Croutons

Selection of Cheese and Dessert

Langres, St. Germain, Rock Salt Cheese, Goat Cheese Honey and Saint Agur

Crème Caramel with Orange Segments and Caramel Sauce

Apple Crumble Tart

Vanilla Bean Ice

Good Morning

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

Cold and hot Specialties

Fresh Orange Juice

Fresh Fruit

Mixed Berry Compote with Strawberry

Muesli with Milk or Yogurt

Smoked Salmon Trout

Peppered Kassler and smoked Beef

Brie and Cheddar Cheese

Scrambled Eggs freshly prepared upon your Request with your Choice of
grilled Bacon and/with Chives

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

Butter, Jam, Honey and Nutella

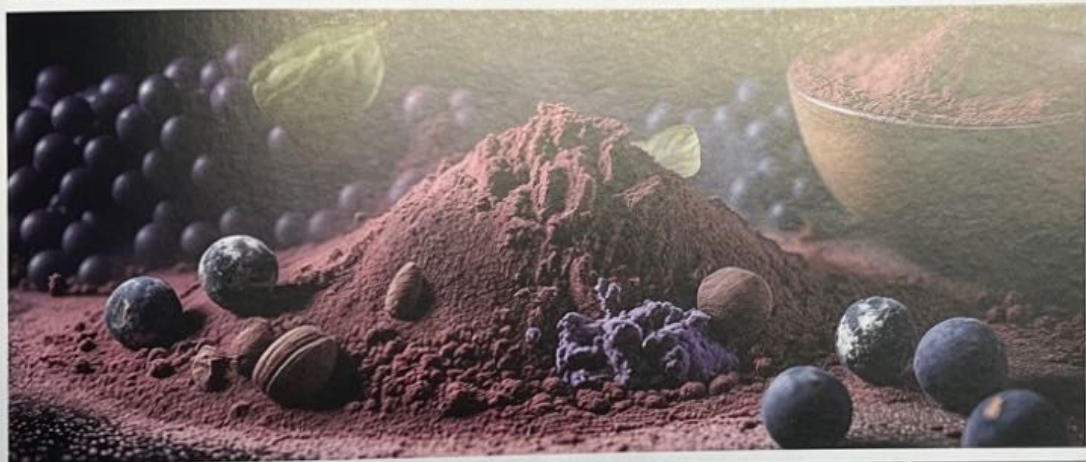
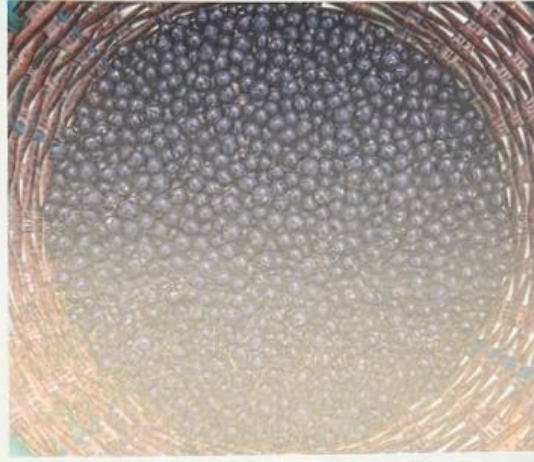
Açaí – kleine Beere, große Liebe Açaí – small berries, plenty of love

Was die Frucht der Kohlpalme zum Superfood macht

Kohlpalme hört sich vielleicht ein wenig bieder an, aber ihre Früchte, ihre Legende und die Palmherzen erfreuen sich größter Beliebtheit. Der botanische Name *Euterpe oleracea* klingt da anspruchsvoller, ebenso ihre brasilianische Bezeichnung Açaizeiro-Palme – Namensgeberin für die Beeren. Oder war es doch die Umkehrung von *laça*? Der Sage nach hat die Häuptlingstochter *laça* im Traum eine Palme am Amazonasufer gesehen, deren Früchte sie beim Aufwachen entdeckte und die ihr Volk vor dem Hungertod retteten. Zu Ehren seiner Tochter soll der Häuptling die Beeren Açaí genannt haben. Tatsache ist, dass man diese in Brasilien seit dreitausend Jahren als Nahrungs- und Heilmittel schätzt. Zum Superfood aufgestiegen und bei uns in aller Munde sind die exotischen Früchte, seit man vor einigen Jahren auch hier von ihrer Fülle an Nähr- und Wirkstoffen erfahren hat. Etwas größer als Heidelbeeren, verdanken sie ihre schwarzviolette Farbe den enthaltenen Antioxidantien, die die Schutzfunktion unserer Haut stärken. Da Açaí-Beeren auch viele Vitamine, Proteine, Mineral- und Ballaststoffe sowie ungesättigte Fettsäuren enthalten – und gleichzeitig wenig Zucker – werden sie oft als Wunderbeeren betrachtet. Leider vollbringen sie keine Wunder. Sie liefern aber viel Energie und einen wunderbaren Geschmack für Bowls, Smoothies oder Cocktails. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Menü!

What makes the fruit of the açai palm a superfood

The açai palm is sometimes known as the cabbage palm, which may sound a little prosaic, but its fruit, the legends surrounding it, and its palm hearts are very popular. The botanical name, *Euterpe oleracea*, has a more sophisticated ring to it, as does its Brazilian name, *açaizeiro*, from which the name for the berries originates. Or was it, perhaps, a reversal of the name *laça*? According to legend, *laça* was a chief's daughter who saw a palm tree on the banks of the Amazon in a dream. When she awoke, she discovered the fruit of this tree, which saved her people from starvation. The chief is said to have named the fruit Açaí in honor of his daughter. It is a fact that this fruit has been treasured in Brazil both as a food and for its therapeutic properties for three thousand years. The exotic fruits have been recognized as a superfood, and everyone over here has been talking about them since the multitude of nutrients and active ingredients they contain were discovered a few years ago. They are a little larger than blueberries, and they owe their deep purple color to the antioxidants they contain, which reinforce the protective function of the skin. Since açai berries also contain many vitamins, proteins, minerals and dietary fibers, as well as unsaturated fatty acids – and, at the same time, very little sugar – they are often regarded as miracle berries. Unfortunately, they don't actually perform miracles. But they are an excellent source of energy, and they taste great in bowls, smoothies or cocktails. We hope you enjoy the menu!





Menu

Lufthansa First Class



Seien Sie willkommen an Bord Welcome on board

Wir begrüßen Sie herzlich in der First Class und freuen uns auf die Reise mit Ihnen. Vom Start bis zur Landung haben wir alles vorbereitet, damit Sie sich bei uns besonders wohlfühlen. Lassen Sie sich luxuriös verwöhnen, erstklassig bedienen und von unseren Angeboten begeistern! Mit saisonalen, regionalen und internationalen Spezialitäten kreieren wir immer wieder neue, abwechslungsreiche Menüs für Menschen, die uns wichtig sind: Sie, unsere Gäste. Wir laden Sie ein, die Speisekarte zu erkunden und die Vielfalt unseres Angebotes zu entdecken.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns an Bord!

We warmly welcome you to First Class and look forward to our journey together. From take-off to landing, we have prepared everything to make you feel especially comfortable with us. Enjoy the experience of first-class luxury service and an impressive range of offers. We are always creating new and varied menus using seasonal, regional and international specialties for people who are important to us: you, our guests. We invite you to explore the menu and discover the diversity we offer.

Enjoy your time with us on board!

Menu

Choice of Appetizers

Caviar with the traditional Garnishes

Corn-fed Poularde with Herbs on green Asparagus Salad, Tomato Gel and Yuzu Mayonnaise

Salmon Trout Tataki Style with marinated Kohlrabi, Celery and Cashew Nuts

Marinated Carrot Rolls with Lemon Gel, dried Acai Berries, thickened Yogurt and Bread Croutons

Baby Leaf Salad with Cherry Tomatoes, Pomegranate and Pumpkin Seeds, served with Thousand Island Dressing

Soup

Poultry Consommé with Mussels

Choice of Main Courses

Herb crusted Beef Filet Steak with green Asparagus and Wild Mushrooms

Turbot Filet accompanied by roasted Cauliflower Florets on mashed Cauliflower and Fish Velouté with Yuzu

Duck Breast with Asian Duck Jus, stewed Pak Choy, Tandoori mashed Potatoes, sautéed Grapes and roasted Potato Cubes

Pecorino Ravioli with Tomato Sauce, fried Basil, grated Hard Cheese and Pine Nuts

Selection of Cheese and Dessert

Langres, St. Germain, Rock Salt Cheese, Goat Cheese with Honey and Saint Agur, garnished with Mango Pepper Chutney, Grapes, Walnuts and Radish

Mango and Passionfruit Mousse with Coconut and Crue de Cacao

Tarte Tatin with textured Vanilla

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

Please accept our apology if in spite of all our efforts your selection is not available.

During the flight

Relax and Enjoy

We will be pleased to serve you light meals whenever you wish. Please choose from our current range at any time.

Oriental Mezze

Oriental Mezze featuring Hummus, Muhammara, Taboulé, stuffed Vine Leaves, grilled Bell Peppers and Olives

Burger

Vegetarian Beyond Meat Burger with Guacamole, BBQ Sauce, Tomato, Kale Salad, red Onions and Sea Salt Potato Chips

Soup

Parsnip Soup with Spinach and Potato Straws

Gourmet Salad

Mixed Greens, Pineapple, Papaya, Pecan Nuts and sautéed King Prawn with Yogurt Lime Dressing

Sweet Treat

Vanilla Ice Cream with warm Apricot Compote

or

Seasonal fresh Fruit

or

Wild Berries

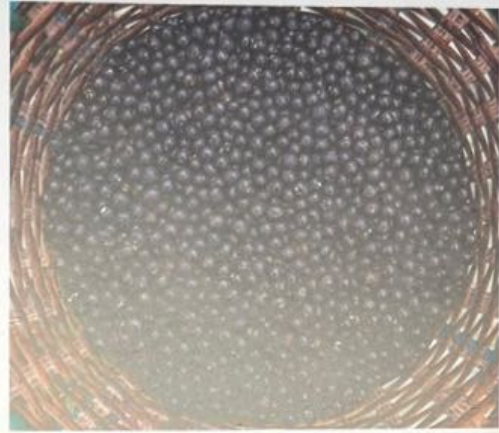
Açaí – kleine Beere, große Liebe Açaí – small berries, plenty of love

Was die Frucht der Kohlpalme zum Superfood macht

Kohlpalme hört sich vielleicht ein wenig bieder an, aber ihre Früchte, ihre Legende und die Palmherzen erfreuen sich größter Beliebtheit. Der botanische Name *Euterpe oleracea* klingt da anspruchsvoller, ebenso ihre brasilianische Bezeichnung Açaizeiro-Palme – Namensgeberin für die Beeren. Oder war es doch die Umkehrung von *laça*? Der Sage nach hat die Häuptlingstochter *laça* im Traum eine Palme am Amazonasufer gesehen, deren Früchte sie beim Aufwachen entdeckte und die ihr Volk vor dem Hungertod retteten. Zu Ehren seiner Tochter soll der Häuptling die Beeren Açaí genannt haben. Tatsache ist, dass man diese in Brasilien seit dreitausend Jahren als Nahrungs- und Heilmittel schätzt. Zum Superfood aufgestiegen und bei uns in aller Munde sind die exotischen Früchte, seit man vor einigen Jahren auch hier von ihrer Fülle an Nähr- und Wirkstoffen erfahren hat. Etwas größer als Heidelbeeren, verdanken sie ihre schwarzviolette Farbe den enthaltenen Antioxidantien, die die Schutzfunktion unserer Haut stärken. Da Açaí-Beeren auch viele Vitamine, Proteine, Mineral- und Ballaststoffe sowie ungesättigte Fettsäuren enthalten – und gleichzeitig wenig Zucker – werden sie oft als Wunderbeeren betrachtet. Leider vollbringen sie keine Wunder. Sie liefern aber viel Energie und einen wunderbaren Geschmack für Bowls, Smoothies oder Cocktails. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Menü!

What makes the fruit of the açai palm a superfood

The açai palm is sometimes known as the cabbage palm, which may sound a little prosaic, but its fruit, the legends surrounding it, and its palm hearts are very popular. The botanical name, *Euterpe oleracea*, has a more sophisticated ring to it, as does its Brazilian name, *açaizeiro*, from which the name for the berries originates. Or was it, perhaps, a reversal of the name *laça*? According to legend, *laça* was a chief's daughter who saw a palm tree on the banks of the Amazon in a dream. When she awoke, she discovered the fruit of this tree, which saved her people from starvation. The chief is said to have named the fruit Açaí in honor of his daughter. It is a fact that this fruit has been treasured in Brazil both as a food and for its therapeutic properties for three thousand years. The exotic fruits have been recognized as a superfood, and everyone over here has been talking about them since the multitude of nutrients and active ingredients they contain were discovered a few years ago. They are a little larger than blueberries, and they owe their deep purple color to the antioxidants they contain, which reinforce the protective function of the skin. Since açai berries also contain many vitamins, proteins, minerals and dietary fibers, as well as unsaturated fatty acids – and, at the same time, very little sugar – they are often regarded as miracle berries. Unfortunately, they don't actually perform miracles. But they are an excellent source of energy, and they taste great in bowls, smoothies or cocktails. We hope you enjoy the menu!





Vinothek

Lufthansa First Class



Sehr geehrte Fluggäste Dear guests

Der beste Essensbegleiter ist bei vielen Gelegenheiten meist ... ein Wein. In allen klassischen Weinländern ist er beliebter Bestandteil des Menüs. Im Zweifel schmeckt ein edler Tropfen auch ohne Essen, da werden Sie uns zustimmen. Aber in guter Abstimmung mit den Speisen erfreut er den Gaumen noch mehr. Im Altertum als Medizin betrachtet, ist Wein bis heute für seine anregende und entspannende Wirkung bekannt. Längst sind seine gesundheitlichen Vorteile wissenschaftlich erwiesen. Beinahe wissenschaftlich streng geht es bei der Auswahl der Weine zu, die wir Ihnen an Bord anbieten. Damit Sie in der First Class hervorragende Qualitäten finden, verkostet ein Expertenteam für Sie eine Vielzahl verschiedener Weine. Die Weinreise führt dabei von Deutschland durch andere europäische Länder bis in die Neue Welt. Es gilt, Weine aus berühmten Lagen ebenso wie aus weniger bekannten Regionen und echte Geheimtipps für Sie zu finden. Wie wir die besten Tropfen auswählen, erzählen wir Ihnen auf der nächsten Seite.

Ihr Lufthansa Team

The best meal accompaniment on many occasions is ... a wine. It is a popular part of the menu in every classic wine-producing country. And we're sure you will agree that a fine wine tastes good even without food. But, when it is well balanced with food, it is even more pleasing to the palate. Considered to be a medicine in ancient times, wine is known to this day for its stimulating and relaxing effects; its health benefits have long been scientifically proven. Our methods of selecting the wines we offer you on board are almost scientifically rigorous. In order to ensure that you find superior quality wines in First Class, a team of experts tastes a wide variety of different wines for you. The wine tour runs from Germany through other European countries and as far as the New World. Its goal is to find wines not just from famous vineyards, but also from less well-known regions, as well as insider tips for you. On the next page we tell you how we choose the best wines.

Your Lufthansa Team

HochGenuss High Pleasure



Wie muss ein Wein beschaffen sein, damit er Sie in der First Class erfreuen darf? Lernen Sie unseren Weinauswahlprozess kennen.

Ein Wein, der in den Lufthansa Weinheimel aufgenommen werden möchte, muss so einige Hürden überwinden. Er durchläuft ein aufwendiges Verfahren, bevor er in der First Class serviert werden kann. Um die dreißig Ausschreibungen pro Jahr nehmen wir vor. Alle eingereichten Weine werden ausschließlich verdeckt verkostet, unseren Experten sind weder Etikett noch Weingut bekannt. Das neunköpfige Verkosterteam aus erfahrenen und renommierten Weinberatern, darunter drei Master of Wine, bewertet zusammen mit internen Fachleuten die Weine nach Aussehen, Aroma und Geschmack. Nur ein Wein, der von allen Verkostern nach internationalen Maßstäben sehr gut bewertet wurde, kommt in die engere Auswahl. Natürlich bedenkt das Gremium auch die veränderte Sensorik in der Flughöhe, damit Ihnen die Weine während Ihrer Reise wirklich schmecken.

What qualities does a wine need to have to please our First Class passengers? Find out about our wine selection process.

A wine that wants to be admitted into Lufthansa's wine heaven must first clear a number of hurdles. Before it can be served in First Class, it undergoes an extensive process. We run around thirty calls for tender each year. All the wines submitted are tasted blind, and our experts are aware of neither the label nor the vineyard. Our team of nine experienced and prestigious tasters, including three Masters of Wine, along with in-house experts, assess the wines for their appearance, aroma and taste. Only if a wine is rated very good in accordance with international standards is it shortlisted. The team, of course, also takes into consideration the fact that sensory perception changes at altitude, to ensure that you will really be able to taste the wines selected for your flight.

Champagner Champagne

Cuvée Grand Siècle, Champagne Laurent-Perrier, Frankreich

Laurent-Perrier vereint in seiner Prestige-Cuvée zwei grundlegende Begriffe der Champagner-Herstellung: die Vermählung verschiedener Lagen und verschiedener Jahrgänge. Der Grand Siècle wird aus einem etwas größeren Anteil Chardonnay der absoluten Spitzlagen der Champagne und Pinot Noir komponiert. Dabei werden jedoch nur die Trauben von jeweils drei besonders gelungenen Weinjahren selektiert. Das Ergebnis ist ein ausgewogener und komplexer Champagner, dessen subtile Aromenvielfalt ein Fest für die Sinne ist.

In its prestige cuvée Grand Siècle, Laurent-Perrier unites two fundamental concepts of traditional champagne production: the marriage of various terroirs and vintages. The Grand Siècle is composed of Pinot Noir and of a somewhat larger amount of Chardonnay from the absolute top terroirs in the Champagne. Only those grapes of three especially good harvests are selected. The result is a balanced and complex champagne, its variety of subtle aromas a feast for the senses.



2007 Grande Cuvée Rosé Alexandra, Champagne Laurent-Perrier, Frankreich

Bernard de Nonancourt kreierte einst diese besondere Cuvée aus Grand Cru Lagen zur Hochzeit seiner ältesten Tochter Alexandra. Seither wurde dieser elegante und aromatisch komplexe Champagner zum Inbegriff der perfekten Verbindung von Chardonnay und Pinot Noir mit feinen Beerenfruchtnoten und Anklängen von Brioche.

Bernard de Nonancourt originally created this very special cuvée from Grand Cru vineyards for the wedding of his eldest daughter Alexandra. Since then this elegant and aromatically complex champagne has become the epitome of a perfect liaison between Chardonnay and Pinot Noir with elegant berry fruit notes and hints of brioche.



Apéritif Apéritif

Campari

Graham's Blend No. 5 White Port

Die Portugiesen nennen diesen beliebten Aperitif Splash! Mit einem Schuss Tonic wird er an warmen Tagen als belebende Erfrischung genutzt. Graham's hat mit dem Blend No.5 den weißen Port so perfektioniert, dass sich die moderate Süße des Port mit den Bitternoten des Tonic und der Säure der Zitrone perfekt ergänzt. Er schmeckt auch pur!

The Portuguese call this popular aperitif Splash! With a shot of tonic it is used as an invigorating refreshment on warm days. With Blend No.5, Graham's has perfected the white port in such a way that the moderate sweetness of the port perfectly complements the bitter notes of the tonic and the acidity of the lemon. It tastes pure as well!

Weißwein White Wine

2021 Riesling Großes Gewächs Mandelpfad, Knipser, Deutschland



Es gibt in Deutschland nur wenige Weingüter, denen es gelingt, rote wie weiße Weine von Weltklasse Format zu erzeugen. Die Familie Knipser gehört definitiv dazu. Ihr Riesling Grosses Gewächs aus der Lage Mandelpfad gehört seit Jahren zu den besten und zuverlässigsten Rieslingen mit großem Reifepotenzial. Kraftvoll, mit großem Tiefgang, charaktervoll und ausdrucksstark fasziniert der Mandelpfad.

There are only few producers in Germany able to produce both red and white wines at world class level. The family Knipser definitely is one of them. For decades, their Riesling Grosses Gewächs from the famous Mandelpfad vineyard is amongst the best and most reliable Riesling wines with great ageing potential. Powerful, with great depth, full of character and expressive: The Mandelpfad is fascinating.

2021 Weisser Burgunder Ruppertsberg, Dr. von Bassermann-Jordan, Deutschland



Seit 1718 haben die Familien Jordan und Bassermann den Qualitätsweinbau in Deutschland maßgeblich vorangetrieben. Noch heute zählt das Weingut zu den besten Botschaftern Pfälzer Weine. Die Spitzenlagen in und um Forst, Deidesheim und Ruppertsberg sind überwiegend mit Riesling bestockt. Der Weisse Burgunder trocken aus Ruppertsberg zeigt mit kristallklaren Aromen von Apfel, dass die Kompetenz nicht auf Riesling begrenzt ist.

Since 1718, the Jordan and Bassermann families have played a key role in promoting quality viticulture in Germany. Even today, the winery is one of the best ambassadors of Palatinate wines. The top vineyards in and around Forst, Deidesheim and Ruppertsberg are mainly planted with Riesling. The dry Weisser Burgunder from Ruppertsberg shows with its crystal-clear apple aromas that competence is not limited to just Riesling.

2021 Oltremonte Sauvignon, Monte Zovo, Venetien, Italien



Seit vier Generationen, genauer seit 1925, ist die Familie Cottini mit ihrem Weingut Monte Zovo nördlich von Verona in der Region tief verwurzelt. Die hoch gelegenen Weinberge werden biologisch bewirtschaftet, ein besonderer Fokus liegt auf Nachhaltigkeit in allen Aspekten. Der Sauvignon Blanc Oltremonte zeigt feine Stachelbeerfrucht mit Anklängen reifer Birne. Er glänzt nicht mit Kraft, sondern mit Eleganz und Verspieltheit.

For four generations, since 1925 to be precise, the Cottini family has been deeply rooted in the region north of Verona with their Monte Zovo winery. The high-altitude vineyards are farmed organically, with a particular focus on sustainability in all aspects. The Sauvignon Blanc Oltremonte shows fine gooseberry fruit with hints of ripe pear. It does not shine with power, but with elegance and complexity.

Roséwein Rosé Wine

2021 Clos du Temple Rosé, Gerard Bertrand, Languedoc, Frankreich



Dieser außergewöhnliche Roséwein stammt aus Cabrières, das historisch als Wiege der Roséweine gilt. Er entsteht aus den roten Sorten Syrah, Grenache, Cinsault und Mourvèdre sowie aus der weißen Sorte Viognier. Damit der Wein möglichst wenig Farbe erhält werden die Trauben bei 5°C kalt gepresst. Ein kraftvoller, dichter Rosé mit beeindruckend langem Finale. Er wurde bereits zum besten Rosé der Welt gekürt.

This exceptional rosé wine comes from Cabrières, historically considered the cradle of rosé wines. It is made from the red varieties Syrah, Grenache, Cinsault and Mourvèdre and the white variety Viognier. To ensure that the wine has as little colour as possible, the grapes are cold-pressed at 5°C. A powerful, rich rosé with an impressively long finish. It has already been voted the best rosé in the world.

Rotwein Red Wine

2016 Château Lascombes, Margaux Grand Cru Classé, Bordeaux, Frankreich

Château Lascombes, Deuxième Grand Cru Classé, ist ein Leuchtturm der Appellation Margaux mit auffällig dunkler und dichter Farbe. Im sehr harmonischen Duft begeistern Noten von dunkelbeerigen Früchten, Schwarzwälder Kirschtorte, Graphit und Veilchen. Trotz seiner Jugend ist er am Gaumen bereits herrlich balanciert und geschmeidig, die Gerbstoffe sind sanft und bestens integriert. Aus 50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon und 3% Petit Verdot.

Château Lascombes, Deuxième Grand Cru Classé, is a classic from the Margaux appellation with a strikingly dark and dense colour. In the very harmonious bouquet, notes of dark berry fruits, Black Forest cake, graphite and violets inspire. Despite its youth, it is already wonderfully balanced and supple on the palate; the tannins are smooth and well integrated. Made from 50% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon and 3% Petit Verdot.



2018 Poggio al Leone, Morellino di Scansano Riserva DOCG, Val delle Rose, Italien

Morellino di Scansano ist ein Weinbaugebiet in der Maremma. Dort baute die Familie Cecchi das Weingut Val delle Rose zu einem der führenden Betriebe der Region aus. Ihr Poggio al Leone Riserva reift für 12 Monaten im Eichenholzfass und weitere 8 Monate in der Flasche. Die satte Frucht von reifen Kirschen wird von engmaschigen Gerbstoffen unterstützt, balsamische Noten und Kräuterwürze ergänzen das lange nachklingende Finale.

Morellino di Scansano is a wine region in the Maremma. There, the Cecchi family expanded the Val delle Rose winery into one of the leading companies in the region. Their Poggio al Leone Riserva matures for 12 months in oak barrels, then for another 8 months in the bottle. The rich fruit of ripe cherries is supported by fine grained tannins, balsamic notes and herbal spices complement the long lingering finish.



2018 Doña Bernarda, Luis Felipe Edwards, Colchagua, Chile

Luis Felipe Edwards bester Wein Doña Bernarda stammt von hoch gelegenen Weinbergen weit oberhalb des Colchagua Tals. Er basiert auf Cabernet Sauvignon und anderen roten Sorten dieser kühlen und windigen Lagen. Ausgebaut wird er über 18 Monate in Barrique. Die reife Cassis- und Brombeerfrucht mit Anklängen von dunkler Schokolade wird von sehr eleganten Tanninen gestützt, die dezente Säure trägt ihn in ein nuancenreiches Finale.

Luis Felipe Edwards' best wine, Doña Bernarda, comes from high-altitude vineyards far above the Colchagua Valley. The blend is based on Cabernet Sauvignon with other red varieties from these cool and windy locations. It matures in barrels for 18 months. The ripe cassis and blackberry fruit with hints of dark chocolate is well supported by very elegant tannins, and the subtle acidity carries it into a nuanced finale.



2017 Mas La Plana, Penedès, Familia Torres, Spanien

Seit dem 17. Jahrhundert ist Familie Torres im Weinbau aktiv und immer noch unabhängig. Sein Mas La Plana hat mehrfach hochkarätige Wettbewerbe gewonnen, legendär ist sein Sieg als weltbester Cabernet Sauvignon auf der Weinolympiade in Paris 1979. Der Mas La Plana aus perfekt gereiften Cabernet Sauvignon Trauben ist ein Muster an Eleganz und Finesse, mit ultrafeinen Tanninen und komplexem, endlos erscheinendem Finale.

The Family Torres is working vineyards since the 17th century, and still is independent. His Mas La Plana has won several high-class competitions; its victory at the wine Olympics at Paris in 1979 is legendary, beating the best Bordeaux wines. This Mas La Plana is made of perfectly ripened Cabernet Sauvignon grapes, a paradigm of finesse and elegance, with ultra-fine tannins and a complex and a seemingly endless aftertaste.



Dessertwein Dessert Wine

2018 Spätburgunder Beerenauslese Jechtinger Eichert, VDP Bercher, Deutschland



Das Familienweingut Bercher wird in 10. Generation geführt. Seit 1756 residiert die Familie im Gutshaus in Burkheim am Kaiserstuhl. Dort widmen sich Arne und Martin Bercher besonders den Burgunder-Sorten. Eine Spezialität in ihrem Sortiment ist die nur selten erzeugte Spätburgunder Weißherbst Beerenauslese. Ausdruckstark und hervorragend balanciert präsentiert sich dieser fruchtsüße Rosé, der an Kirschmarmelade und Gewürzkuchen erinnert.

The Bercher family winery is run by the 10th generation. The family has resided in the manor house in Burkheim at the Kaiserstuhl since 1756. There, Arne and Martin Bercher dedicate themselves particularly to the Pinot varieties. A specialty in their range is the rarely produced Pinot Noir Weißherbst Beerenauslese. This sweet rosé, which is reminiscent of cherry jam and spice cake, is expressive and excellently balanced.

Liköre und Portwein Liqueur and Port

Baileys Irish Cream

Niepoort Portwein 20 Years old Tawny

Falls wir Ihnen den gewünschten Wein einmal nicht anbieten können, bitten wir Sie, dies zu entschuldigen. Ihre Crew empfiehlt Ihnen jedoch gerne eine Alternative.

Please accept our sincere apologies should we not be in a position to offer you the wine you have requested. However, your flight attendants would be happy to recommend an alternative.

Unsere Spirituosenempfehlung Monthly proposal

The Gardener Gin **Frankreich**

Die Macher von Miraval – Brad Pitt und Familie Perrin – haben zusammen mit Tom Nichol, dem ehemaligen Master-Distiller von Tanqueray, den Gardener Gin erstmals auf den Filmfestspielen in Cannes Ende Mai vorgestellt. „Ich wollte den ultimativen Gin kreieren, von dem ich schon immer geträumt hatte.“ Das ist Tom Nichol mit einer ungewöhnlichen Kombination aus frischen und getrockneten Zitrusfrüchten – Pink Grapefruit und die Yin & Yang von Süß- und Bitterorangen vom Cap d’Antibes – hervorragend gelungen. The Gardener Gin beeindruckt mit Eleganz und Reinheit im Geschmack.

The creators of Miraval – Brad Pitt and Familie Perrin – together with Tom Nichol, the former master distiller of Tanqueray, presented the Gardener Gin for the first time at the Cannes Film Festival at the end of May. „I wanted to create the ultimate gin I’ve always dreamed of.“ Tom Nichol did a great job with an unusual combination of fresh and dried citrus fruits – pink grapefruit and the Yin & Yang of sweet and bitter oranges from Cap d’Antibes. The Gardener Gin impresses with its elegance and purity of taste.



Spirituosen Spirits

Campari

Viejo V.O.R.S.

Graham's Blend No. 5
White Port

Jack Daniel's Tennessee Whiskey
Old No. 7

Johnnie Walker Blue Label Blended
Scotch Whisky

Dewar's 18 Years old Blended
Scotch Whisky

Cognac Lhéraud XO

Oxley Gin

Grey Goose Vodka

Walcher Williams Exclusiv

Etter Zuger Kirsch

Ramazotti Kräuterlikör

Baileys Irish Cream

Niepoort Portwein
20 Years old Tawny

OXLEY
Cold Distilled
LONDON DRY GIN


GREY GOOSE
VODKA

Kalte Getränke Cold Beverages

Wasser

Natürliches Mineralwasser
mit und ohne Kohlensäure

Mineral Water

Natural Mineral Water and
Sparkling Natural Mineral Water

Fruchtsäfte

Auswahl verschiedener Säfte

Fruit Juices

Assorted Juices

Soft Drinks

Coca-Cola
Coca-Cola light
Coca-Cola Zero
Sprite

Soft Drinks

Coca-Cola
Coca-Cola light
Coca-Cola Zero
Sprite

Goldberg Tonic Water
Goldberg Bitter Lemon
Goldberg Ginger Ale

Goldberg Tonic Water
Goldberg Bitter Lemon
Goldberg Ginger Ale

Deutsches Bier

Beck's Pils

German Beer

Beck's Lager

Beck's Blue Alkoholfrei
Alk. < 0,5% vol

Beck's Blue Non-Alcoholic
alc. < 0,5 % vol

ERDINGER Weißbier
Privatbrauerei seit 1886

ERDINGER Weißbier
The World's Most Popular Wheat Beer

ERDINGER Alkoholfrei –
isotonisch, kalorienreduziert,
vitaminhaltig

ERDINGER Alkoholfrei –
The refreshing isotonic recovery drink



Heiße Getränke Hot Beverages

Kaffee

Dallmayr Premium Selection

Espresso und Cappuccino,
3 Grands Crus des Kaffees.

Ristretto

Ein „kurz“ zu trinkender Espresso,
intensiv in Körper und Geschmack.

Volluto

Leichte, feine Röstung, gut spürbarer
Körper, mildes Aroma und frische Note.

Decaffeinato

Leichter, entkoffeinierter Kaffee.
Ausgewogene Milde und Säure.

Chaayos Masala Tee

Nur auf Flügen von und nach Indien.

Japanischer Grüntee Ito En

Nur auf Flügen von und nach Japan.

Eilles Teespezialitäten

Assam Special Broken
Kräftiger Edeltee mit goldenen Blatt-
spitzen aus Nordindiens Plantagen
am Ufer des Brahmaputra Flusses.

Earl Grey Premium Blatt

Edle Darjeeling-Ceylon-China-
Blattmischung, benetzt mit pikantem
Aromaöl feinster Bergamottfrüchte.

Grüntee Sonne Asiens Blatt

Grüntee nach Art eines japanischen
Sencha mit zart-herbem Geschmack.
Versetzt mit Zitronengras und dezent
benotet mit frischem Zitrusfrucht-Aroma.

Bio Pfefferminze

Ausgesuchte Pfefferminz-Blätter aus
biologischem Anbau, grob geschnitten
– ein belebender Hochgenuss.

Bio Relax Ayurvital

Angenehm scharfe Kräuter-Gewürz-
mischung mit Ingwer, Anis und
Johanniskraut

Bio Rooibos pur

Südafrikanischer Rotbusch in reinster
Form, mild, zart-süß und ohne Koffein.
Aus biologischem Anbau.

Coffee

Dallmayr Premium Selection

Espresso and cappuccino,
the "Grand Cru" of coffee.

Ristretto

An especially "short" espresso,
full-bodied and bold flavor.

Volluto

A light, fine roast with smooth body,
a mild aroma with a fresh note.

Decaffeinato

A light, decaffeinated coffee.
Mild flavor and balanced acidity.

Chaayos Masala Tea

Only on flights to and from India.

Japanese Green Tea Ito En

Only on flights to and from Japan.

Eilles Tea Specialties

Assam Special Broken
A robust elegant tea, harvested at
the Brahmaputra River plantations
in northern India.

Earl Grey Premium Leaf

A noble leaf blend of Darjeeling, Ceylon
and China teas, with aromatic oil from
the rind of the finest bergamot oranges.

Green Tea Asia Superior Leaf

Japanese sencha-style green tea with
a subtly tart flavor and delicate hints of
lemongrass and fresh citrus.

Organic Peppermint

Selected, organically-farmed pepper-
mint leaves, coarsely chopped – an
invigorating, transcendent herbal tea.

Organic Relax Ayurvital

Pleasantly spicy herbal and spice tea
blend with ginger, anise and St. John's
wort.

Organic Rooibos pure

South African rooibos tea in its purest
form – mild, smooth and sweet,
caffeine-free and organically grown.