



★ ★ ★ ★ ★
★ Star Chefs ★



Herzlich willkommen!

Das Bewusstsein, in meiner Funktion als Executive Chef im Mandarin Oriental, San Francisco für ein anspruchsvolles, internationales und neugieriges Publikum zu kochen, ist mir tagtäglich Ansporn und Freude zugleich. Es macht einfach Spaß, in der Küche Spitzenleistungen zu vollbringen, wenn man weiß, dass die Gäste sie mit Leidenschaft zu schätzen wissen. Entsprechend erfreut war ich über die Einladung, als Star Chef für die Fluggäste der Lufthansa First Class das heutige Menü zu kreieren.

Lufthansa, wie auch die Mandarin Oriental Hotel Gruppe, werden insbesondere von Menschen geschätzt, die beim Reisen keine Kompromisse in Sachen Stil, Komfort und Genuss machen. In diesem Sinne nutze ich heute auch die Gelegenheit, den speziellen Geist unseres Hauses für Sie gastronomisch zu interpretieren. Ein Schwerpunkt meiner kulinarischen Arbeit liegt dabei auf der einmaligen Vielfalt an Zutaten, die mir die vielfältige Landwirtschaft und der Reichtum des Ozeans rund um die Bucht von San Francisco zur Verfügung stellen. Erleben Sie selbst, welche kulinarischen Horizonte sich damit erschließen lassen. Viel Vergnügen und einen angenehmen Flug mit Lufthansa!

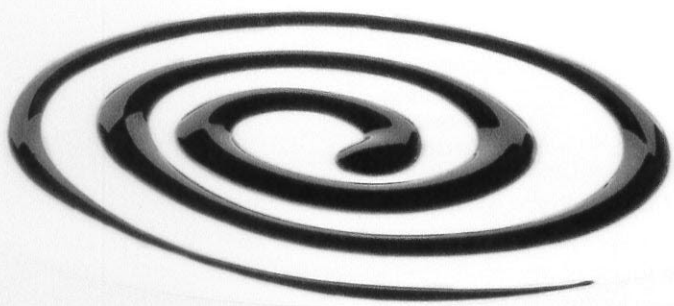
A warm welcome!

The consciousness of cooking for a discerning, international, and curious clientèle in my role as Executive Chef at Mandarin Oriental, San Francisco, serves both as my daily motivation and as a sense of pure joy for me. It fills me with immense gratification to give my all in the kitchen in the knowledge that the patrons appreciate those efforts with passion. I could therefore not have been more pleased, when I received the invitation to create today's menu as a Star Chef for Lufthansa First Class guests.

Both Lufthansa and Mandarin Oriental Hotel Group are particularly appreciated by those individuals who accept no compromises in terms of style, comfort, or enjoyment when traveling. It is therefore my pleasure to take advantage of the opportunity today to translate the special spirit of our establishment into culinary terms. One focus of my cooking style is the unique variety of ingredients found on the diverse farms and in the abundance of the ocean around San Francisco Bay. I invite you to discover the culinary horizons that such cuisine can open up to you. Enjoy, and have a pleasant flight aboard Lufthansa!



Adam Mali



Menü

Variationen von Hors d'oeuvres

Kaviar mit den traditionellen Beilagen

Krabben mit Avocado und Zitronengras-Gazpacho-Dressing

Geschmortes Rindfleisch Sashimi mit Kohl und Gyoza Dressing

Salat von Sobanudeln, knackigem Gemüse mit gerösteten Erdnüssen

Salat

Salate der Saison
mit delikatem Dressing

Auswahl an Hauptspeisen

Geschmorte Rinderhochrippe, Ackerbohnenpüree mit Wasabi und kalter Rotkrautsalat

Gebratener Heilbutt mit Möhren und schwarzem Reis

Gebratene Eiernudeln mit Japanischer Aubergine, Tofu, Sesam und Frühlingszwiebeln

Hähnchen Koreanisch mit weißem Bohnenragout und Wirsing

Vielfalt an Käse und Dessert

Humboldt Fog, Camembert, Vella Dry Jack, Manchego und Gorgonzola Käse

Mandarinen-Käsekuchen mit Ingwer-Plätzchen und Kardamomsauce

Schokoladen Pot de Crème mit Vanilleeis



Menu

Choice of Hors d'oeuvres

Caviar with the traditional Garnishes

Lump Crab with Avocado and Lemon Grass Gazpacho Dressing

Seared Beef Sashimi with Nappa Cabbage and Gyoza Dressing

Salad of Soba Noodles and crisp Vegetables with roasted Peanuts

Salad

Seasonal Salad
presented with delicious Dressing

Choice of Main Courses

Braised Beef Short Ribs, Fava Bean Puree with Wasabi, cold Red Cabbage Slaw

Seared Halibut with Baby Carrots and Forbidden Rice

Stir-fried Egg Noodles with Japanese Eggplant, Tofu, Sesame Seeds and green Onions

Korean Style spiced Chicken with White Bean Ragout, Savoy Cabbage

Selection of Cheese and Dessert

Humboldt Fog, Camembert, Vella Dry Jack, Manchego and Gorgonzola Cheese

Mandarin Cheese Cake with Ginger Snaps and Cardamom Sauce

Chocolate Pot de Crème with Vanilla Ice Cream

W

Menú

Elección de Aperitivos

Caviar con las guarniciones tradicionales

Carne de cangrejo con aguacate y aderezo de gazpacho y limoncillo

Sashimi de res dorada con col napa y aderezo Gyoza

Ensalada de fideos Soba y verduras crocantes con maní tostado

Ensalada

Ensalada de temporada
servida con aderezo delicioso

Selección de Platos Principales

Costillas de res estofadas, puré de habas con wasabi, ensalada de col fría

Halibut dorado con zanahorias y arroz negro

Fideos de huevo sofritos con berenjena japonesa, tofu, semillas de ajonjolí y cebollas verdes

Pollo con especias al estilo coreano, ragú de frijoles blancos, col de Milán

Variedad de Quesos y Postres

Quesos Humboldt Fog, Camembert, Vella Dry Jack, Manchego y Gorgonzola

Torta de queso y mandarina con galletitas de jengibre y salsa de cardamomo

Pot de Crème de chocolate con helado de vainilla



Adam Mali: moderne und saisonale Kochkunst im Stil von San Francisco.

Der vielfach ausgezeichnete amerikanische Spitzenkoch Adam Mali blickt auf eine mehr als 25-jährige Laufbahn als Küchenchef zurück. Einige der besten amerikanischen Restaurants gehören zu seinen beruflichen Stationen, als Executive Chef erkochte er dem renommierten Nick's Cove im kalifornischen Tomales Bay sogar eine Michelin-Empfehlung. Sein Handwerk hat Adam Mali am angesehenen Le Cordon Bleu/Scottsdale Culinary Institute in Scottsdale, Arizona erlernt. Zudem ist er ein erstklassiger Sommelier – und gönnt sich, sofern der Beruf ihm hierfür Zeit lässt, gelegentlichen Ausgleich als geprüfter Skilehrer. Im Mandarin Oriental, San Francisco kreiert Mali auf der Grundlage saisonaler Produkte zeitgenössische Kochkunst, inspiriert von der Traditionsvielfalt San Franciscos. Die Zutaten stehen für ihn im Vordergrund, sodass die natürlichen Aromen und Texturen stets die Hauptrolle spielen.

Das Mandarin Oriental, San Francisco: Komfort und Stil mit grandioser Aussicht.

Mit seinen 151 Zimmern und sieben Suiten zwischen der 38. und 48. Etage nimmt das kürzlich umfassend renovierte Mandarin Oriental, San Francisco, den oberen Teil des dritthöchsten Gebäudes der Stadt ein. Von hier aus eröffnet sich ein atemberaubendes Panorama auf die Golden Gate Bridge, den Transamerica Tower sowie die Skyline der Stadt. Die preisgekrönte Anlage wurde neu gestaltet und spiegelt die Atmosphäre der Bay Area in einem neuen Stil und mit einer modernen Eleganz wider, die perfekt zum ersten Mandarin Oriental Hotel in den USA passen. Zu Beginn des Sommers eröffnete Chefkoch Mali das Hotelrestaurant Brasserie S&P, in dem neu interpretierte Menüs im Brasserie-Stil, typische Gerichte aus San Francisco und raffinierte Cocktails sowie vielerlei Weine angeboten werden. Das Restaurant, das einen Teil seines Namens der Lage des Hotels an der Sansome and Pine Street verdankt und 90 Gästen Platz bietet, und die Bar gehen nahtlos ineinander über. Den Gast erwartet ein lebendiges, raffiniertes und zugleich ungezwungenes Esserlebnis. Wir haben das große Vergnügen, Ihnen ein außergewöhnliches Menü vorzustellen, das Chefkoch Adam Mali exklusiv für die Gäste der Lufthansa First Class zusammengestellt hat.

Gemeinsam mit Lufthansa hat die Mandarin Oriental Hotel Group einige ihrer besten Küchenchefs ausgewählt, um im Rahmen des Star Chef Programms exklusive Menüs für die Fluggäste in der First Class zu kreieren. Die Restaurants der Hotelgruppe wurden bereits überall auf der Welt ausgezeichnet. Das Mandarin Oriental heißt Gäste in exklusivster Lage an den besten Plätzen der Welt willkommen und zeichnet sich besonders durch legendären Service und exquisite Einrichtungen aus. Gegenwärtig betreibt Mandarin Oriental in 27 Ländern in Asien, Europa und Amerika die weltweit renommiertesten Hotels.



Adam Mali: modern, seasonal culinary art – San Francisco style.

The culinary career of multiple-award-winning top US chef Adam Mali spans more than 25 years. His professional career includes several of the best American restaurants and he even earned a Michelin recommendation for the renowned Nick's Cove in California's Tomales Bay as Executive Chef. Adam Mali learned the tools of his trade at the prestigious Le Cordon Bleu College of Culinary Arts in Scottsdale, Arizona. He is also a first-class sommelier – and allows himself the occasional excursion as a certified ski instructor when his work leaves him the time to do so. At Mandarin Oriental, San Francisco, Mali creates contemporary cuisine based on seasonal products and inspired by San Francisco's diverse traditions. His main focus is always the ingredients he uses, which ensures that their natural flavors and textures always play the leading role.

Mandarin Oriental, San Francisco: comfort and style with awe-inspiring views.

With its 151 rooms and seven suites situated between the 38th and 48th floors, the recently fully renovated Mandarin Oriental, San Francisco, occupies the upper section of the city's third-highest building. The view includes a breathtaking panorama of the Golden Gate Bridge, the Transamerica Pyramid, and the city skyline. The award-winning property has been redesigned to reflect its Bay Area heritage with a renewed style and contemporary elegance befitting Mandarin Oriental's first hotel in the United States. Having launched the hotel's signature restaurant, Brasserie S&P, earlier on this summer, Chef Mali offers reinvigorated menus of brasserie-style, San Francisco cuisine and refined cocktails complemented by a diverse wine program. Named in part for the hotel's location at Sansome and Pine Streets in the heart of the financial area, the 90-seat restaurant blends seamlessly with the bar to offer a lively, sophisticated yet informal dining experience. As a result, it is our pleasure to present an exceptional menu put together by Executive Chef Adam Mali exclusively for Lufthansa First Class guests.

In collaboration with Lufthansa, Mandarin Oriental Hotel Group selected several of its finest Chefs to create exclusive menus for Lufthansa First Class guests within the framework of the Star Chef program. The Hotel Group's restaurants have received accolades from around the world. Perfectly located in the world's most prestigious destinations, Mandarin Oriental welcomes guests with legendary service and exquisite facilities. At present, Mandarin Oriental operates 27 of the world's most renowned hotels in Asia, Europe and the Americas.

Mandarin Oriental, San Francisco

222 Sansome Street, San Francisco, CA 94104, United States
Tel. +1 (415) 276 9888, www.mandarinoriental.com/sanfrancisco



VinothekDiscoveries





Willkommen in der faszinierenden Welt des Weins.

Die Welt ist ein globales Dorf. Selbst Weinanbaugebiete der Neuen Welt sind in gut zwölf Stunden bequem erreichbar. Die Weine aus Übersee wachsen sozusagen in der Nachbarschaft, und Europas Reben gedeihen vor der Haustür. Eine ideale Situation für spannende Neuentdeckungen, die überall in der Welt noch auf uns warten.

Lassen Sie sich entführen in die aufregende Weinwelt, genießen Sie die beeindruckenden Gewächse mutiger und kreativer Winzer oder edle Tropfen großer Klassiker. Viel Vergnügen.

Welcome to the fascinating world of wine.

The world is a global village. Even wine-growing areas in the New World are easily accessible in just over half a day. Wines from abroad grow in the neighbourhood, as it were, and Europe's grapevines thrive outside of its front door. This is the ideal setting for thrilling new discoveries awaiting us all over the world.

Allow yourself to be transported to the exciting world of wine, enjoy the impressive wines of courageous, creative winegrowers or a good drop of great classics. Enjoy!

Markus Del Monego
Master of Wine und Sommelierweltmeister 1998

Champagner Champagne

„D“ de Devaux Brut, Champagne Veuve Devaux, Frankreich



Wie so viele Häuser der Champagne verdankt auch das 1846 gegründete Haus Devaux seinen Erfolg einer Witwe. Veuve Augusta Devaux brachte das Unternehmen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zum Erfolg und reiht sich so in die Kette der berühmten Champagnerwitwen ein. Die Cuvée „D“ knüpft an den Erfolg der großen Champagner an. Eine Komposition, deren komplexes Aromenspiel an Holunderblüten, Orangenzesten und feine nussige Noten erinnert. Am Gaumen wird die Frische des Chardonnay perfekt mit der Frucht und Opulenz des Pinot Noir verbunden. Die Witwe wäre wohl stolz, ihren Champagner als Sieger der Lufthansa-Blindprobe zu erleben.

Like so many champagne houses, the house of Devaux, founded in 1846, also has to thank a widow for its success. The widow, Augusta Devaux, made the business a success in the second half of the 19th century, thereby bringing herself into the ranks of the famous champagne widows. This Cuvée “D” ties in with the success of the great champagnes. It is a composition whose complex interaction of aromas is reminiscent of elder blossom, orange zest and fine, nutty notes. On the palate the freshness of the chardonnay knits perfectly with the fruit and opulence of the pinot noir. The widow would no doubt be proud to know that her champagne was the winner of the Lufthansa blind tasting.

Apéritif

Campari

Ein roter Kräuterlikör mit bittersüßem Geschmack.

A red mild bitters-type cordial.

Sherry „La Guita“

Ein klassischer Sherry mit fruchtigem Duft und elegant-salzigem Geschmack, typisch für Manzanilla Sherry.

A classic Sherry with fruity flavour and a taste of elegant saltiness, typical for Manzanilla Sherry.

Unsere Weinempfehlung Monthly Proposal

2007 Neuquén Patagonia Malbec, Calafate, Argentinien



In Patagonien scheinen die Weinberge fast am Ende der Welt zu liegen, südlicher liegen nur noch die unwirtlichen Gegenden des ewigen Eises. Neuquén heißt die Provinz, die seit geraumer Zeit als Anbaugebiet Furore macht. Eigentlich ist Neuquén eine Wüstenregion, doch dank intensiver Bodenbearbeitung und guter Bewässerungsmöglichkeiten gedeihen hier feinste Tropfen, da die Temperaturen für den Weinbau ideal sind. Heiße Tage wechseln sich hier mit kühlen Nächten ab. Von diesem Gegensatz profitieren die Trauben. Sie können so langsam reifen, viele Aromen sammeln und gleichzeitig Frische und Säure behalten. Auch der starke

Wind unterstützt die Qualität, er hält die Weinberge trocken und lässt somit der Ausbreitung von Rebkrankheiten keine Chance.

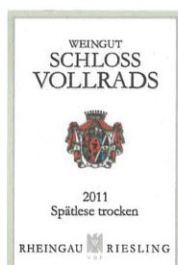
Malbec, einst aus Südwestfrankreich nach Argentinien gebracht, hat sich dort zur „nationalen“ Rotweinrebe entwickelt. Sie kam im 19. Jahrhundert in das Andenland und überzeugt, wie in diesem Fall, mit tiefdunklen Weinen, die sich durch dichte Beerenfruchtaromen von Cassis und Brombeeren, sowie durch feine Holzwürze und mineralische Noten auszeichnen.

The vineyards in Patagonia seem as to be at the end of the world – only the inhospitable regions of eternal ice are further south. The province which has been causing excitement as a wine-growing region for some considerable time is called Neuquén. Neuquén is actually a desert region, but where the land is carefully worked and there is good potential for irrigation, excellent wine can be produced here as the climate is ideal for viticulture. Hot days alternate with cool nights. The grapes benefit from this contrast as they can slowly accumulate complex, ripe aromas and at the same time retain freshness and acidity. Even the strong winds help to foster quality as they keep the vineyards dry and therefore do not allow vine diseases the chance to spread.

The grape variety malbec, originally from south-west France, has become Argentina's „national“ red grape. It came to the land of the Andes in the 19th century and produces most appealing, deeply-coloured wines, just like this one, which are characterised by intense berry fruit aromas of cassis and blackberry as well as by a subtle hint of oak spiciness and a touch of minerality.

Weißwein White Wine

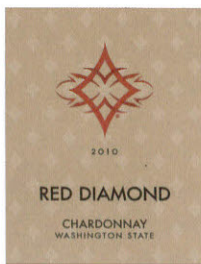
2011 Schloss Vollrads Riesling Spätlese trocken, Gutsverwaltung Schloss Vollrads, Deutschland



Eingebettet zwischen dem Taunusgebirge und dem mächtigen Rhein liegen die Weinberge von Schloss Vollrads. Ihre Südlagen sind durch den Wald vor den Taunuswinden geschützt, der Rhein dient zusätzlich als Wärmespeicher. Diese Bedingungen erlauben die optimale Reife der Rieslingreben, die unter anderem auf Lößlehm und Taunusquarzit gedeihen. Bis zu 20 Meter tief graben sich die Wurzeln in den Boden und nehmen zahlreiche Mineralstoffe auf. Das Ergebnis sind Weine, die mit mineralischer Frische, reifen Fruchtaromen von Pfirsich, Aprikose und einem Hauch Mango der Nase und dem Gaumen schmeicheln.

The vineyards of Schloss Vollrads are embedded between the Taunus mountains and the mighty Rhine. Their south-facing slopes are protected from the Taunus winds by woods, while the Rhine serves as an additional source of warmth. These conditions allow the riesling vines to achieve optimum ripeness and the vines thrive on a mixture of different soil types, including loess and loam as well as Taunus quartzite. The vine roots delve down to depths of up to 20 meters in the ground and absorb numerous mineral compounds. The resultant wines flatter the nose and palate with their mineral freshness and ripe fruit aromas of peach, apricot and a touch of mango.

2010 Columbia Valley Chardonnay, Red Diamond Wines, USA



Washington ist noch eine Entdeckung, auch wenn 1825 schon Reben gepflanzt wurden. Vielfältige Bodenformationen und ein weinbaufreundliches Klima bieten optimale Voraussetzungen. Auch hat die Reblaus diesen US-Bundesstaat noch nicht erobert, sodass hier noch wurzelechte Reben zu finden sind. Heute ist Washington nach Kalifornien die Nummer zwei in den USA und hat einen eigenständigen Weinstil entwickelt. Vanille- und Karamellnoten, reife exotische Frucht und feine Röstaromen prägen diesen Tropfen, der sich am Gaumen kraftvoll und mit feiner Säure präsentiert.

Washington is still a discovery even though vines were planted here as long ago as 1825. The many different types of soil and a climate which is ideal for viticulture offer perfect growing conditions. Even the vine louse has not conquered this US state and ungrafted vines are still found here. Today Washington is the number two in the USA after California and has developed its own independent wine style. This wine is characterised by notes of vanilla and caramel, ripe, exotic fruit and fine toasty notes, while on the palate it is full-bodied with elegant acidity.

2011 „Isabeau“, Wine of Origin Western Cape, Allée Bleue, Südafrika



Blaue Eukalyptusbäume gaben dem von Hugenotten gegründeten Weingut seinen Namen. Heute führen Elke und Winfried Dauphin die französisch-hugenottische Tradition des Weinguts fort. Und während in Frankreich die Rebsorten Semillon und Chardonnay nicht in derselben Appellation angebaut werden dürfen, bietet Südafrika ungeahnte Möglichkeiten. Ein Gewinn, denn fast burgundisch wirkt diese Cuvée mit ihren Röstaromen, Anklängen von Brioche, Holzwürze und reifer, opulenter Frucht, die an Ananas, Williamsbirne und saftige Pfirsiche erinnert. Am Gaumen ein Genuss mit Kraft, Eleganz und Frische.

Founded by the Hugenots, this wine estate got its name from blue eucalyptus trees. Today Elke and Winfried Dauphin continue the French-Hugenot traditions of the estate. Although in France the varieties semillon and chardonnay may not be planted in the same appellation, South Africa has undreamt of possibilities. This is a real advantage as this cuvée shows with its almost Burgundian style with toasty aromas, hints of brioche, oak spiciness and ripe, opulent fruit reminiscent of pineapple, pear and juicy peaches. In the mouth this wine is most enjoyable thanks to its power, elegance and freshness.

Rotwein Red Wine

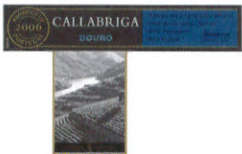
2005 Château Belgrave, Cru Classé, Haut-Médoc, Frankreich



Ein Musterwein seiner Region, in dem das außergewöhnliche Potential dieser Lage noch deutlicher zum Ausdruck kommt – das ist das ehrgeizige Ziel des Château Belgrave für diesen Cru Classé. Er hat intensive, reife Fruchtnoten, eine sehr konzentrierte Nase in einem eleganten und internationalen Stil. Schon länger zählt dieser Belgrave zu den besten Grand Crus, der auch unser Verkostungsteam immer wieder überzeugt. Übrigens: Das Frettchen auf dem Etikett erklärt die Verbindung zwischen dem Wein und der Jagd, da die umliegenden Wälder für reiche Wildbestände und Château Belgrave für die während der Jagdsaison stattfindenden Empfänge bekannt sind.

An exemplary wine of its region that makes the exceptional potential of this location crystal clear – such is Château Belgrave's ambitious aim for this cru classé. It has intense, mature, fruity notes and a highly concentrated nose in an elegant and international style. This Belgrave has been considered one of the best grands crus for a long time and consistently impresses our tasting team. By the way, the ferret on the label is explained by the connection between the wine and hunting, as the surrounding forests have earned a reputation for their abundant game, as has Château Belgrave for its receptions hosted during the hunting season.

2006 Callabriga Douro, Sogrape Vinhos, Villa Nova da Gaia, Portugal



Salvador Guedes, der Präsident von Sogrape Vinhos, bezeichnet Callabriga gerne als neuen Wein aus der alten Welt. Gekeltert wird dieses Spitzengewächs auf der Quinta da Leda im Douro-Tal. Nur Trauben mit optimaler Reife werden ausgewählt, schonend verarbeitet, entrappt und temperaturkontrolliert vergoren. So entstehen die komplexen Aromen, die an reife Kirschen und Brombeeren sowie durch den Ausbau im Eichenfass an Vanille und Röstraromen erinnern.

Ein Wein mit weichen Tanninen und überzeugender Struktur.

Salvador Guedes, the president of Sogrape Vinhos, likes to refer to Callabriga as a new wine from the old world. This top wine is produced at Quinta da Leda in the Douro valley. Only grapes at optimum ripeness are picked, de-stemmed and then fermented under temperature controlled conditions with great care. The result is a bouquet of complex aromas reminiscent of ripe cherries and blackberries, as well vanilla and toast thanks to maturation in barrel. This is a wine with soft tannins and a very pleasing structure.

Dessertwein Dessert Wine

In diesem Monat bieten wir Ihnen ganz besondere edelsüße Weinspezialitäten an. Bitte fragen Sie Ihre Flugbegleiter, welche Auswahl wir heute für Sie an Bord bereithalten.

This month, it is our pleasure to offer you a choice of several sweet specialty wines. Please ask your flight attendant about the selection onboard today.

Spirituosen Spirits

Jack Daniel's Tennessee Whiskey Old No. 7

Jack Daniel's überzeugt mit mildem Geschmack, Anklängen von Karamell, Vanille und einem Hauch von Frucht.

Jack Daniel's gives a smooth taste with hints of caramel, vanilla and a touch of fruitiness.

Johnnie Walker Blue Label

Dieser Blend wird aus rund 16 alten Destillaten komponiert, dies führt zu einem opulenten Duft und torfigem Charakter.

Blue Label is a blend of 16 different whiskies and this complexity is reflected in the opulent bouquet with its peaty character.

Bushmills Malt 10 Years old

Dreifach destilliert zeigt dieser Klassiker typische Aromen von Vanille, Malz und dezenter Honigsüße.

This classic is triple distilled and has typical aromas of vanilla, malt and a touch of honeyed sweetness.

Smirnoff Red Vodka

Ein Vodka mit außerordentlicher Reinheit, dreifach destilliert und zehnfach gefiltert.

In order to achieve its extraordinary purity, this vodka is triple distilled and filtered ten times.

Bombay Sapphire Distilled London Dry Gin

Zehn Zutaten bilden das Geheimnis dieses Gins und prägen so den aromatischen Charakter.

The secret ten ingredients of this gin are giving him an aromatic character.

Cognac Lhéraud Cuvée 30

Im „Paradis“ der Brennerei lagern die Cognacs, aus der die hervorragende Cuvée 30 stammt.

The cognacs to be found in the distillery's "Paradis" blended together to create the outstanding Cuvée 30.

Calvados Pays d'Auge AC, Daron

Ein faszinierendes Getränk mit klarer Apfelfrucht und einem Hauch von Birne und Vanille.

A fascinating spirit with clear apple fruit and a touch of pear and vanilla.

Fernet Branca

Rund 40 Kräuter und Gewürze bilden seine Basis, darunter Enzian und Holunderblüte.

Around 40 herbs and spices form the base of Fernet Branca, including gentian and elderflower.

Tequila

Speziell auf Flügen von und nach Mexiko.

Exclusively on flights to and from Mexico.

Etter Zuger Kirsch Jahrgang 2002

Von Lauerzer Bergkirschen, charaktervoll, aromatisch und finessenreich.

Made from the Swiss "Lauerz" cherries, full-bodied, aromatic and refined.

Walcher Williams Exclusiv

Sonnengereifte ausgewählte Birnen aus Hügellagen ergeben diesen intensiv-fruchtigen, typischen Williams Edelbrand.

Sun-ripened and hand-selected pears from hilly regions constitute the basis of this intensely fruity, characteristic Williams fruit brandy.

Likör und Portwein Liqueur and Port

Baileys Irish Cream

Ein echter Klassiker aus Irland, mit frischer irischer Sahne, irischem Whisky, Schokolade, Karamell und Vanille.

This is a true classic from Ireland with fresh Irish cream, Irish whisky, chocolate, caramel and vanilla.

2005 LBV – Late Bottled Vintage Port, Niepoort

Ein feiner Portwein, der mit satter Beerenfrucht, Pflaumenaromen und einem Hauch Schokolade überzeugt.

An elegant, stylish port with intense berry fruit, aromas of plums and touch of chocolate.

Kalte Getränke

Cold Beverages



Wasser Mineral Water
Apollinaris, natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure
Apollinaris, sparkling natural mineral water



Vio, natürliches stilles Mineralwasser
Vio, natural mineral water



Fruchtsäfte Fruit Juices
Apfelsaft Apple Juice
Tomatensaft Tomato Juice
Orangensaft Orange Juice



Soft Drinks
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite



Kinley Tonic Water, Kinley Bitter Lemon, Kinley Ginger Ale



WARSTEINER

Deutsches Bier German Beers
Warsteiner Premium Verum Spitzenpilsener der Premiumklasse
German premium lager

Warsteiner Premium alkoholfrei mit echten 0,0% Alkohol
with genuine 0.0% alc. vol.



Erdinger Weißbier

Heiße Getränke

Hot Beverages



Kaffee
Dallmayr Premium Selection



Nespresso Espresso und Cappuccino, 3 Grands Crus des Kaffees

Ristretto:

Ein „kurz“ zu trinkender Espresso, intensiv in Körper und Geschmack, mit einem angenehmen und langen Abgang.

A short, full-bodied and intense Espresso with a pleasantly lingering taste.

Volluto:

Seine leichte Röstung offenbart einen feinen, gut spürbaren Körper mit mildem, an Biskuit und Getreide erinnerndem Aroma und einer frischen, leicht fruchtigen Note.
A lightly roasted blend with a subtle, yet present body and hints of biscuit, redolent of cereal, enhanced by a touch of acidity and a fresh and light fruitiness.

Decaffeinato:

Dieser leichte und delikate entkoffeinierte Kaffee besitzt ein schönes Gleichgewicht zwischen Milde und Säure.

This is a light and delicate decaffeinated variety which strikes a good balance between mildness and acidity.

Masala Tee

Exklusiv auf Flügen von und nach Indien.

Exclusively on flights to and from India.



Eilles Teespezialitäten

Bio English Breakfast Tea Broken

Der Klassiker als traditionelle Schwarzteemischung aus kräftigem Assam und edlem Südindien. Ein Begleiter durch den Tag, den Briten gern mit etwas Milch genießen.

The classic, traditional black tea blend of bold Assam and delicate South Indian. Perfect at any time of the day and a tea that Britons often enjoy with a touch of milk.

Earl Grey Premium Blatt

Eine edle Darjeeling-Ceylon-China-Blattmischung wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottfrüchte. Ein Klassiker mit kupferfarbener Tasse, speziell zu Gebäck und Kuchen.

A blend of Darjeeling, Ceylon and Chinese teas enhanced by aromatic oil from the finest bergamot fruit. A classic, copper-red in the cup, especially enjoyable with pastries and cake.

Yogi Tee Grüne Harmonie Bio

In dieser Grünteemischung mit Kombucha – das Elixier des Lebens – verbinden sich zwei ehrwürdige Traditionen des fernen Ostens auf harmonische Weise. Spuren von Zitronengras und Pfefferminze verfeinern dieses Genusslebnis.

Two ancient traditions of the Far East are united in harmony in this green tea blended with Kombucha – the tonic of life. A touch of lemongrass and mint improves the taste.

Pfefferminz Tee

Ausgesuchte Pfefferminz-Blätter fein geschnitten, sehr wohlschmeckend und erfrischend für den ganzen Körper. Ein Hochgenuss.

Select, finely-cut peppermint leaves to renew and refresh the entire body. Enjoyment for mind, body and soul.

Vita Orange

Spritzige und erfrischende Fruchtemischung aus Hibiskusblüten, Apfelstücken, Orangen- und Zitronenschale, Zimt und Orangenaroma sowie zehn vitalisierenden Vitaminen.

A crisp and refreshing combination of hibiscus flowers, apples, oranges and lemon zest, cinnamon and orange flavour as well as ten vitalizing vitamins.

Rooibos Winterpunsch

Südafrikanischer Rotbusch kombiniert mit Ingwer, Apfel, Zimt, Kokos, Kardamom, schwarzem Pfeffer, Mandelstücken und dem köstlichen Aroma von gebrannten Mandeln.

South African Rooibos tea with a combination of ginger, apple, coconut, cinnamon, cardamom, black pepper, almonds and the exquisite aroma of toasted almonds.





Lufthansa First Class

Breakfast

Wenn Sie sich länger ausruhen möchten, servieren wir Ihnen gerne das gewünschte Frühstück, bis wir mit dem Landeanflug beginnen.

Fitness Frühstück

Frischer Orangensaft

Frische Früchte

Müsli

Continental Frühstück

Frischer Orangensaft

Pfirsichjoghurt garniert mit Müsli

Italienischer Schinken, gebratene Truthahnbrust, Mozzarella und Salzberg Käse

Amerikanisches Frühstück

Frischer Orangensaft

Frische Früchte

Omelette mit Pilzen, Frühstücksspeck, gebratener Kirschtomate und gegrillter Zucchini

If you prefer more time to rest, we will serve the breakfast variety of your choice until we begin our descent from travelling altitude and approach landing.

Fitness Breakfast

Fresh Orange Juice

Fresh Fruit

Muesli

Continental Breakfast

Fresh Orange Juice

Peach Yogurt with Muesli Garnish

Prosciutto, roasted Turkey Breast, Mozzarella and Salzberg Cheese

American Breakfast

Fresh Orange Juice

Fresh Fruit

Omelette with Mushrooms, Bacon, fried Cherry Tomato and grilled Zucchini

Coffee and Tea

Auswahl

Kaffee

Espresso

Cappuccino

English Breakfast Tea

Earl Grey

Grüntee

Pfefferminztee

Früchtetee

Rooibos Tee

Selection

Coffee

Espresso

Cappuccino

English Breakfast Tea

Earl Grey

Green Tea

Peppermint Tea

Fruit Infusion

Rooibos Tea

Breakfast

Si desea tener más tiempo para descansar, le servimos una variedad de desayuno a su elección, hasta que empecemos a descender para aterrizar y lleguemos a la pista de aterrizaje.

Desayuno Fitness

Jugo de naranja

Fruta fresca

Granola

Desayuno Continental

Jugo de naranja

Yogur de durazno con granola

Prosciutto, pechuga de pavo asada,
quesos mozzarella y Salzberg

Desayuno Americano

Jugo de naranja

Fruta fresca

Omelette con champiñones, tocino,
tomate cereza frito y calabacines a la parrilla

Coffee and Tea

Selección

Café

Café solo

Capuchino

English Breakfast Tea

Té Earl Grey

Té verde

Infusión de menta

Infusión de frutas

Té Rooibos