

BIZclass

— MENU —



1. SERVICE NACH DEM START / 1. SERVICE AFTER TAKE-OFF

– VORSPEISEN / STARTERS –

GERÖSTETE ROTE BEETE UND MOZZARELLA MIT FRISCHEN TOMATEN UND
SCHNITTLAUCH AN EINEM „GREEN GODDESS“-DRESSING

ROASTED BEET AND MOZZARELLA WITH FRESH TOMATOES AND
CHIVES WITH GREEN GODDESS DRESSING

oder / or

SHRIMP MIT ZITRONEN-KRÄUTER-MARINADE MIT GERÖSTETEM MAIS UND
JICAMA-SALAT, FRISCHEN ERBSENRANKEN UND ROTER PAPRIKA-COULIS

SHRIMP IN A CITRUS-HERB MARINADE WITH ROASTED CORN AND JICAMA SALAD,
FRESH PEA TENDRILS AND RED PEPPER COULIS

– EXPRESSMENÜ / EXPRESS MENU –

DAMIT SIE MEHR ZEIT ZUM ARBEITEN UND/ODER ENTSPANNEN HABEN,
BIETEN WIR IHNEN ALTERNATIV ZU DEM KOMPLETTEN MENÜ

UNSER KALTES EXPRESSMENÜ AN:

WIR SERVIEREN IHNEN DIE VORSPEISE IHRER WAHL,
DAZU KÄSE UND DESSERT.

IF YOU NEED MORE TIME TO WORK OR RELAX WE OFFER A COLD EXPRESS
MEAL INSTEAD OF THE COMPLETE MULTI-COURSE DINNER: YOUR CHOICE OF
APPETIZER WITH CHEESE AND DESSERT.

Die Gerichte/Speisen können, je nach Destination, von den Beschreibungen abweichen, bitte wenden Sie sich für genaue Informationen an die Crew.
Allergeninformationen über die von uns servierten Lebensmittel erhalten Sie bei Ihren Flugbegleitern.
Products may differ depending on the destination; please refer to the crew for additional information.
Please ask the crew about allergen information for our meals served on board.



– HAUPTGÄNGE / MAINS –

IN ROTWEIN GESCHMORTE LAMMKEULE MIT GEDÜNSTETEN GRÜNEN BOHNEN UND SHIITAKEPILZEN, PILAW-REIS AN EINER VOLLMUNDIGEN MERLOTSOSSE
LAMB SHANK BRAISED IN RED WINE WITH SAUTÉED HARICOT VERTS AND SHITAKE MUSHROOMS, WILD RICE PILAF AND A RICH MERLOT REDUCTION

oder / or

LACHSPFANNE MIT GEWÜRZTEN GRÜNEN BOHNEN UND ARTISCHOCKEN, SAFRAN-KARTOFFELPÜREE UND EINER ZITRONEN-SCHNITTLAUCH-RAHMSOSSE
PAN-SEARED SALMON WITH SEASONED GREEN BEANS AND ARTICHOKE, SAFFRON MASHED POTATOES AND A CREAMY LEMON-CHIVE SAUCE

oder / or

ZIEGENKÄSE-RAVIOLI MIT KNACKIGEM SPARGEL, BASILIKUM-PESTO UND EINER VOLLMUNDIGEN MARINARASOSSE
GOAT CHEESE RAVIOLI WITH ASPARAGUS, BASIL PESTO AND A RICH MARINARA SAUCE

– KÄSE UND DESSERT / CHEESE AND DESSERT –

VARIATION VON KÄSESPEZIALITÄTEN
CHEESE SELECTION

und / and

MEERSALZ-TÖRTCHEN MIT KAREMELL-STREUSELN
SEA-SALTED TART WITH CARAMEL CRUMBLE

Wir bitten um Ihr Verständnis, sollte Ihre Wahl ausnahmsweise nicht erhältlich sein.
Please accept our apology if your selection is occasionally not available.





ZWISCHENSERVICE / MID-FLIGHT TREAT

GENIEßEN SIE EINE AUSWAHL VERSCHIEDENER SALZIGER UND SÜßER SNACKS.
YOU CAN ENJOY A SELECTION OF SALTY AND SWEET SNACKS.



2. SERVICE VOR DER LANDUNG / 2. SERVICE BEFORE LANDING

– FRÜHSTÜCK / BREAKFAST –

FRISCHE OBSTVARIATION MIT GRIECHISCHEM JOGHURT
FRESHLY CUT FRUIT WITH GREEK YOGURT

— dazu / with —

BRÖTCHEN UND CROISSANT SOWIE VERSCHIEDENE AUFSTRICHE
BREAD ROLLS AND CROISSANT, AS WELL AS SPREADS AND JAM

Die Gerichte/Speisen können, je nach Destination, von den Beschreibungen abweichen, bitte wenden Sie sich für genaue Informationen an die Crew.
Wir bitten um Ihr Verständnis, sollte Ihre Wahl ausnahmsweise nicht erhältlich sein.
Products may differ depending on the destination; please refer to the crew for additional information.
Please accept our apology if your selection is occasionally not available.



– HEISSGETRÄNKE / HOT DRINKS –

GENIESSEN SIE AN BORD KAFFEE UND ESPRESSO
SOWIE EINE AUSWAHL AN TEESORTEN.

ENJOY COFFEE AND ESPRESSO
AS WELL AS A SELECTION OF TEAS ON BOARD TODAY.

– ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON-ALCOHOLIC DRINKS –

COCA-COLA | COCA-COLA

COCA-COLA ZERO SUGAR | COCA-COLA ZERO SUGAR

TONIC WATER | TONIC WATER

BITTER LEMON | BITTER LEMON

MINERALWASSER – SPRUDEL | SPARKLING WATER

STILLES WASSER | STILL WATER

APFELSAFT | APPLE JUICE

ORANGENSAFT | ORANGE JUICE

TOMATENSAFT | TOMATO JUICE



– ALKOHOLISCHE GETRÄNKE / ALCOHOLIC DRINKS –

SIEGFRIED GIN | SIEGFRIED GIN

RAMAZZOTTI | RAMAZZOTTI

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

BARON OTARD COGNAC VSOP | BARON OTARD COGNAC VSOP

HAVANA CLUB 7 JAHRE | HAVANA CLUB 7 YEARS

BAILEYS | BAILEYS

SMIRNOFF RED LABEL | SMIRNOFF RED LABEL

JIM BEAM | JIM BEAM

– BIER / BEER –

WARSTEINER PREMIUM PILSENER | WARSTEINER PREMIUM PILSENER

WARSTEINER HERB | WARSTEINER HERB
ALKOHOLFREI (ALK. < 0,5 % VOL.) | NON-ALCOHOLIC (ALC. < 0.5 % VOL.)



– WEINAUSWAHL / WINE SELECTION –

Rotweine / Red wine

PINOT NOIR 2015 – WILLAMETTE VALLEY (OREGON/USA)



Ernst „Ernie“ Loosen ist Weltwinzer. Berühmt für seine Rieslinge von der Mittelmosel und aus Washington State, wo er mehrfach ausgezeichnete Rieslinge in Zusammenarbeit mit Chateau Ste. Michelle macht. Neben dem Riesling gilt seine Leidenschaft den großen Pinot Noirs dieser Welt. Gemeinsam mit dem Winemaker Jay Somers, einem Bruder im Geist, verwirklichte er seinen Pinot-Noir-Traum in Oregon. Zusammen fanden sie im Willamette Valley eine Traumlage für Pinot Noir und gründeten das gemeinsame Weingut J. Christopher. Heute kommen von dort Weltklasse-Pinot-Noirs mit europäischer Seele – keine Muskelprotze, sondern Weine mit feiner Balance aus Frucht, Säure und Struktur. „Cool“, sagt Ernie Loosen, „mit großen Gefühlen, komplex, aber nicht überladen.“ Vollendete Weine eines Weltwinzers.

Ernst “Ernie” Loosen is a world-class winemaker. He is famous for his outstanding Riesling wines from the Mosel region, as well as for his Washington state Riesling made in a joint venture with Chateau Ste. Michelle in the Columbia River valley. Besides the Riesling, he has a great passion for the world’s famous Pinot Noir wines. Together with the winemaker Jay Somers, a brother in mind, he made his dream of creating his own Pinot Noir in Oregon come true. They found a wonderful vineyard site in the Willamette valley and decided to establish their own winery, J. Christopher Wines, there. Today they produce high-class Pinot Noirs with European soul – no power wines but wines with a great balance of fruit, acidity and elegant structure. “Cool”, says Ernie Loosen, “with great emotions, complex but not overpowered”. Perfect wines by one of the world’s best winemakers.



– WEINAUSWAHL / WINE SELECTION –



CUVÉE T-REX – LERGENMÜLLER 2015

Der Rotwein der Extraklasse gehört zu den atemberaubenden Urgesteinen der Pfalz. Von Hand selektierte Rotweinqualitäten und die mehrtägige Maischegärung (Pigeage) sorgten für eine intensive Extraktion von Aroma, rubinroten Farbstoffen und weichen Tanninen. Merlot als wichtiger Bestandteil der großen Bordeaux-Weine, in einer Symbiose mit St. Laurent und Dornfelder, klassischen Rebsorten der Südpfalz, die auf warmen und leichten Böden wachsen. Das perfekte Finish erhält die Cuvée aus St. Laurent, Dornfelder und Merlot durch die Reifung im großen Holzfass. Kräftig im Geschmack mit Noten von Brombeere, Holunderbeere und Kirsche, gepaart mit würzigen Noten. Ein schmeichelnder Abgang mit Aromen von Mokka und Bitterschokolade macht diese Cuvée zur einzig richtigen Wahl für Gourmets, Fleischliebhaber und Weinliebhaber. Das T-Rex „Wine Adventure“ – die vinophile Reise zur lebenden Rotwein-Legende.

This top-class red wine originates from the breathtaking pre-historic rocks of Germany's Palatinate region. Hand-selected red wine qualities and the multi-day mash fermentation (pigeage) provides an intense extraction of aroma, ruby red colour and soft tannins. Merlot as an important component of the great Bordeaux wines, in a symbiosis with Saint Laurent and Dornfelder, classic grape varieties of the southern Palatinate region, which are nurtured by warm and light soils. The cuvée of St Laurent, Dornfelder and Merlot gets its perfect finish from aging in a large wooden barrel. An intense taste with notes of blackberry, elderberry and cherry, paired with herbal notes. A flattering finish with aromas of mocha and dark chocolate makes this cuvée the right choice for gourmets, meat lovers and winelovers.



Weißwein / White wine



RIESLING – SCHLOSS VOLLRADS EDITION 2017

Ein wunderbar harmonischer Riesling mit einer besonderen Geschichte. Die Edition ist jedes Jahr der Lieblingswein der Mitarbeiter von Schloss Vollrads – ausgewählt in einer Blindprobe von allen Vollradsern. Der Wein überzeugt durch viel Frucht, zarten Schmelz und eine angenehme Restsüße. Aromen von Zitrus, Apfel, Pfirsich, begleitet von einer feiwürzigen Note.

With its mineral bouquet complemented by typical fruit aromas such as citrus, green apple, peach and hints of herbs, this well-balanced Riesling is a great partner to accompany you to your dinner party. Every year, this wine is voted the staff favourite at Schloss Vollrads in a blind tasting.



– WEINAUSWAHL / WINE SELECTION –

LESEGUT – VERDEJO 2017



Im Glas präsentiert sich der rebsortenreine Verdejo aus Kastilien-León mit einem Strohgelb mit grünen Reflexen. Er besitzt ein angenehmes Bukett mit Stachelbeer- und Kräuteraromen sowie florale Noten. Der fruchtige Weiße von den Bodegas Copaboca wurde vier Monate auf der Hefe gelagert („sur lie“), was ihm eine große Aromatik, eine feine Säurestruktur und einen soliden Körper beschert hat. Gut gekühlt ein anregender Aperitif, passt aber auch sehr gut zu mediterranen (Reis-)Gerichten, gedünstetem Fisch oder hellem Geflügel.

In the glass, the white wine from Castilla-León, produced from the Verdejo grape, presents itself in a straw yellow colour with green reflections. It has a pleasant bouquet with gooseberry and herbal aromas and floral notes. The fruity whiteness of Bodegas Copaboca was aged on lees for four months, which gave the wine its great aromas, a fine acidity and a solid body. An exciting aperitif when well-chilled, but also goes well with Mediterranean (rice) dishes, steamed fish or poultry.



– SEKT / SPARKLING WINE –



BLANC DE BLANC BRUT – SEKTGUT MOTZENBÄCKER

Die Köpfe bzw. Hände und Gaumen hinter den brillanten Sekten von Motzenbäcker sind die von Marie Menger-Krug und ihrem Vater Klaus. Der Name ist jedem deutschen Sekttrinker ein Begriff, ist er doch untrennbar mit der Geschichte edelster Prickler verbunden. Die Trauben werden im Einklang mit der Natur in streng biologischer Anbauweise hergestellt, die Grundweine sind meist spontan vergoren und alle Sekte durchlaufen die klassische Flaschengärung. Das Ergebnis spricht für sich und erinnert an den berühmten Bruder aus Frankreich. Schon beim ersten Schnuppern hat man ein Lächeln im Gesicht, wenn einem die elegante Frucht und die typischen, hefigen Flaschengäraromen entgegensprudeln. Dazu kommt dann eine spielerische Säure und die sehr feine Perlage, wodurch dieser Sekt zu dem wird, was er sein soll – ein Erfrischungsgetränk!

The heads, hands and palates behind the brilliant sparkling wines of Motzenbäcker are those of Marie Menger-Krug and her father Klaus. Motzenbäcker is a household name for every German sparkling wine drinker, as it is inseparable from the history of the noblest sparklers. The grapes are produced in a strict organic cultivation process and the basic wines are usually spontaneously fermented. All of the sparkling wines go through the classic bottle fermentation process. The result speaks for itself and is reminiscent of its famous brother from France. Even the first sniff puts a smile on one's face when the elegant fruit and the typical yeasty bottle fermentation flavours bubble up. Then there is a playful acidity and the very fine effervescence, which make it what a sparkling wine should be – a refreshing drink!



INBOUND

MAY – JUNE 2019