

Herzlich willkommen an Bord.

Wir freuen uns, Sie heute hier bei uns begrüßen zu dürfen.

Damit Sie auch kulinarisch auf Wolken schweben, haben unsere Küchenchefs uneingeschränkt aus den besten Zutaten geschöpft. Das Ergebnis: Frische Qualität, kombiniert mit himmlischem Geschmack, in Genuss geschwenkt und mit unserer Extra-Prise Passion verfeinert. Nicht zu vergessen der Schuss Liebe, den Sie aus einer Auswahl an Aperitifs, erlesenen Weinen, Champagner, sowie alkoholfreien, edlen Tropfen ganz nach Ihrem Geschmack wählen können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns an Bord.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen.

IHR CONDOR BORDSERVICE-TEAM

Welcome aboard.

We are delighted to have you with us today.

It goes without saying that our chefs only use the best ingredients. The result: fresh quality, combined with heavenly taste, swirled in indulgence, and refined with our extra pinch of passion. Not forgetting the dash of love.

You can choose from a selection of aperitifs, exquisite wines, champagne, and non-alcoholic drinks.

Enjoy your meal and we wish you a wonderful time on board.

Thank you for flying with us today.

YOUR CONDOR ON-BOARD SERVICE TEAM

NACH DEM START

VORSPEISE

Süßkartoffel Dip

Gebeiztes Roastbeef,
Linsen-Quinoa Salat,
Frankfurter Grüne Soße Dip

Heißgeräuchertes Lachsfilet,
Süßkartoffel-Kürbis Delice,
Senf-Honig Creme

Baby-Blattsalate,
Rote Beete Julienne, Mandeln
Dijonsenf Dressing

HAUPTSPEISEN

Rinderroulade, Kartoffelklöße,
Apfelrotkohl, Bratensauce

oder

Garnelen, grüner Spargel,
Cassarecce, Sauce Choron

oder

Tortelloni, Ricotta, Wirsing,
Pilzrahmsauce

KÄSE

Mölltaler Selection, spanischer
Schnittkäse mit Oliven, Cambozola,
Sesam-Honig Chutney

AUS DEM BROTKORB

Brot, Brötchen, Butter

DESSERT

Schokoladentörtchen, Cranberry

Kaffee, Tee, Digestif

Für den kleinen Appetit oder für mehr
Zeit zum Entspannen, servieren wir Ihnen
alternativ unsere Vorspeise mit Salat, Käse
und/oder Dessert in einem Gang gemeinsam
mit einer Auswahl an Brot und Brötchen.
Bitte sprechen Sie Ihre Kabinencrew an.

AFTER TAKE OFF

STARTER

Sweet potato dip

Marinated roast beef,
lentil and quinoa salad,
Frankfurt green sauce dip

Hot-smoked salmon fillet,
sweet potato-pumpkin delice,
mustard-honey cream

Baby leaf lettuce,
beetroot julienne, almonds
Dijon mustard dressing

MAIN COURSE

Beef roulade, potato dumplings,
red cabbage with apples, gravy

or

Prawns, green asparagus,
cassarecce, choron sauce

or

Tortelloni, ricotta, savoy cabbage,
mushroom-cream sauce

CHEESE

Mölltaler Selection, Spanish cheese
with olives, Cambozola,
sesame-honey chutney

FROM THE BREAD BASKET

Bread, roll, butter

DESSERT

Chocolate tartlet, cranberry

Coffee, Tea, Digestif

For a lighter meal or for those wanting
more time to relax, we alternatively offer
our starters with salad, cheese, and/or
dessert all in one course, accompanied
by a selection of bread and rolls.
Kindly notify your cabin crew.

ERFRISCHUNG

Black Forest Eiscreme
Schwarzwälder Kirsch

VOR DER LANDUNG

VORSPEISE

Marktsalat, Mandeln, Rote Beete
Pommery-Senf Dressing

HAUPTSPEISEN

Hähnchenfilet in Brezelkruste,
Rahmsauerkraut

DESSERT

Vollmilch-Mousse au Chocolat,
Sauerkirschgrütze

AUS DEM BROTKORB

Brot, Brötchen, Butter

—
Kaffee, Tee, Digestif

Zur Reduktion der
Lebensmittelverschwendung erfolgt eine
Mahlzeitenbeladung anhand der erwarteten
Nachfrage. Wir bitten Sie daher um
Verständnis, sollte Ihre gewünschte
Menüauswahl nicht mehr verfügbar sein.

REFRESHMENT

Black Forest cherry ice cream

BEFORE LANDING

STARTER

Market salad, almonds, beetroot
Pommery-mustard dressing

MAIN COURSE

Chicken fillet in pretzel crust,
creamed sauerkraut

DESSERT

Whole milk chocolate mousse,
sour cherry jelly

FROM THE BREAD BASKET

Bread, roll, butter

—
Coffee, Tea, Digestif

To reduce food waste, meal loading is
based on expected demand. Therefore,
we kindly ask for your understanding if
your desired menu choice is no longer
available.



UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG OUR APERITIF RECOMMENDATION

Der Condorpolitain | The Condorpolitain

Sanfter Vodka, süße Litschi, erfrischende Limettenschale, herbe Cranberry und die Magie von Freiheit, Luxus und Eleganz. Laden Sie Ihre Geschmacksknospen auf eine exotische Reise ein und genießen Sie den besonderen Moment, Schluck für Schluck. Ob auf einer Party, hoch über den Wolken oder ganz alleine für sich. Klingt gut? Schmeckt noch besser: pur auf Eis oder als Condor Spritz mit Tonic Water.

Smooth vodka, sweet lychee, refreshing lime zest, tart cranberry and a touch of magic and elegance. Invite your taste buds on an exotic journey and enjoy the special moment, sip by sip. Whether at a party, high above the clouds or all by yourself. Sounds good? Tastes even better: on the rocks or as Condor Spritz with tonic water.



CHAMPAGNER | CHAMPAGNE

Philippe Gonet Réserve Brut, Frankreich / France

Champagne Philippe Gonet ist ein exklusives, unabhängiges Weingut, das 1830 gegründet wurde. Der Weinbaubetrieb wird heute von Pierre Gonet und seiner Schwester Chantal, die die 7. Generation verkörpert, sorgfältig geführt.

Der Brut Réserve des Hauses ist eine sehr präzise Mischung aus sorgfältig ausgewählten Parzellen: ein Drittel des Chardonnay aus Montgueux und Côte des Blancs verleiht ihm eine wunderschöne Frische, die durch die Rundheit der Pinots Noirs und Meuniers aus dem Marne-Tal harmonisch ergänzt wird.

Seine Farbe ist blassgelb mit einer fruchtig-blumigen Note. Am Gaumen ist er vollmundig mit berauschenden, geschmeidigen und harmonischen weißen Früchten.

Champagne Philippe Gonet is an exclusive, independent wine estate that was founded in 1830. Today, the winery is carefully managed by Pierre Gonet and his sister Chantal, who represents the 7th generation.

The House's Brut Réserve is a very precise blend of meticulously selected plots: a third of Chardonnay from Montgueux and Côte des Blancs gives it a beautiful freshness, harmoniously complemented by the roundness of Pinots Noirs and Meuniers from the Marne Valley. Its colour is pale yellow with a fruity, floral note. On the palate, it is full-bodied with heady, smooth and harmonious white fruit flavours.



SEKT METHODE RURALE SPARKLING WINE METHODE RURALE

Sektgut Motzenbäcker | Sparkling Wine Estate Motzenbäcker
Rosé Brut Méthode Rurale, Deutschland / Germany



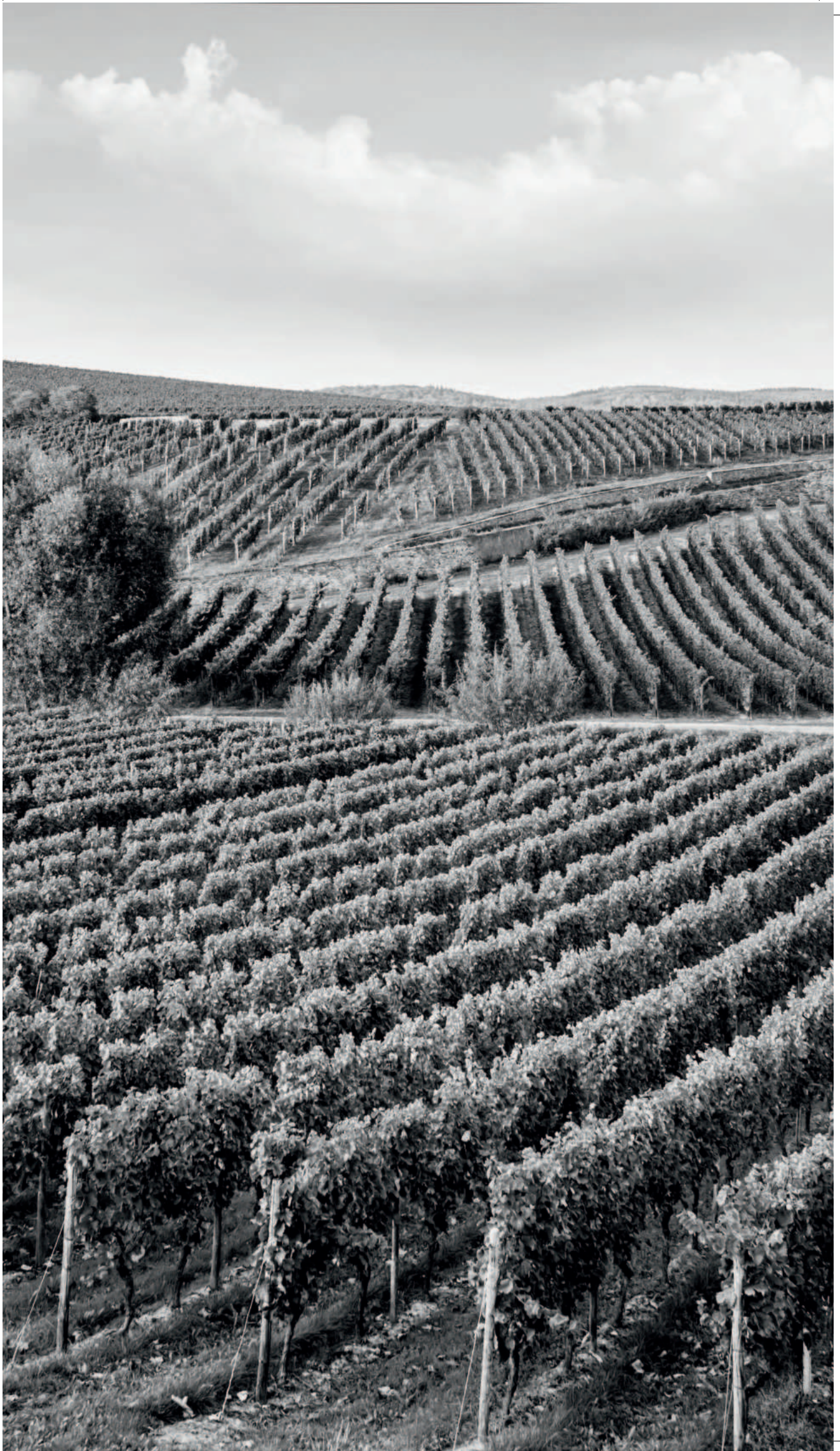
Dieser einzigartige Sekt verführt mit prickelnden Fruchtaromen von Waldbeere, Cassis und Steinobst. Seine Eleganz sowie der strahlende Charakter hinterlassen einen langen Abgang mit feinsten Perlage. Hergestellt wird der Motzenbäcker Rosé Sekt nach der Méthode Rurale – die älteste Methode der Schaumweinherstellung, bei der nur eine Gärung stattfindet. Durch die klassische Flaschengärung garantiert dieser Brut Sekt höchste Qualität sowie ein unvergleichliches Traubenaroma oder wie es Marie Menger-Krug beschreibt: „Rosa Brillanten im Glas“. Motzenbäcker ist ein familiengeführtes Traditionswein- und Sektgut, das seine eigenen Weinberge mit größter Passion und Detailverliebtheit biologisch bearbeitet.

This unique sparkling wine seduces with sparkling fruit aromas of wild berries, cassis and stone fruit. Its elegance and radiant character leave a long finish with the finest perlage. Motzenbäcker Rosé sparkling wine is produced using the Méthode Rurale - the oldest method of sparkling wine production, in which only one fermentation takes place. Thanks to classic bottle fermentation, this brut sparkling wine guarantees the highest quality and an incomparable grape aroma or as Marie Menger-Krug describes it: "Pink brilliants in a glass".

Motzenbäcker is a family-run traditional wine and sparkling wine estate that cultivates its own vineyards organically with great passion and attention to detail.

Detaillierte Informationen zur Méthode Rurale finden Sie in unserem Bordprogramm unter Condor Insight > Über uns > Motzenbäcker Rosé Brut Méthode Rurale.

Detailed information about the Méthode Rurale can be found in our onboard program under Condor Insight > About Us > Motzenbäcker Rosé Brut Méthode Rurale.



WEISSWEIN | WHITE WINE

Weingut | Wine Estate La Motte
Sauvignon Blanc, Südafrika / South Africa



Das Weingut liegt in Südafrikas schönem Franschhoek-Tal. La Motte ist die Heimat feinsten Weine, die international für ihre ganz besondere Qualität bekannt sind. Um das La Motte-Label tragen zu dürfen, muss jeder Wein das größte Fachwissen im Weinbau widerspiegeln, kombiniert mit Erfahrung, Leidenschaft und einem kreativen Gespür für die Weinherstellung.

Der La Motte Sauvignon Blanc hat eine zarte strohgelbe Farbe mit intensiven Stachelbeer- und Limettenaromen. Das Mundgefühl ist geschmeidig, aber lebendig, mit vielen Aromen von frischer Zitrone und Wintermelone.

Situated in South Africa's beautiful Franschhoek Valley, La Motte is home to the finest wines, recognized internationally for their exceptional quality. To carry the La Motte label, each wine has to reflect the greatest expertise in viticulture, combined with experience, passion and a creative flair for winemaking. La Motte Sauvignon Blanc has a delicate straw-yellow colour with intense gooseberry and lime aromas. The mouthfeel is smooth but lively, with lots of flavours of fresh lemon and winter melon.

Weingut | Wine Estate Krug'scher Hof by Marie Menger-Krug
Grauburgunder, Rheinhessen Deutschland / Germany

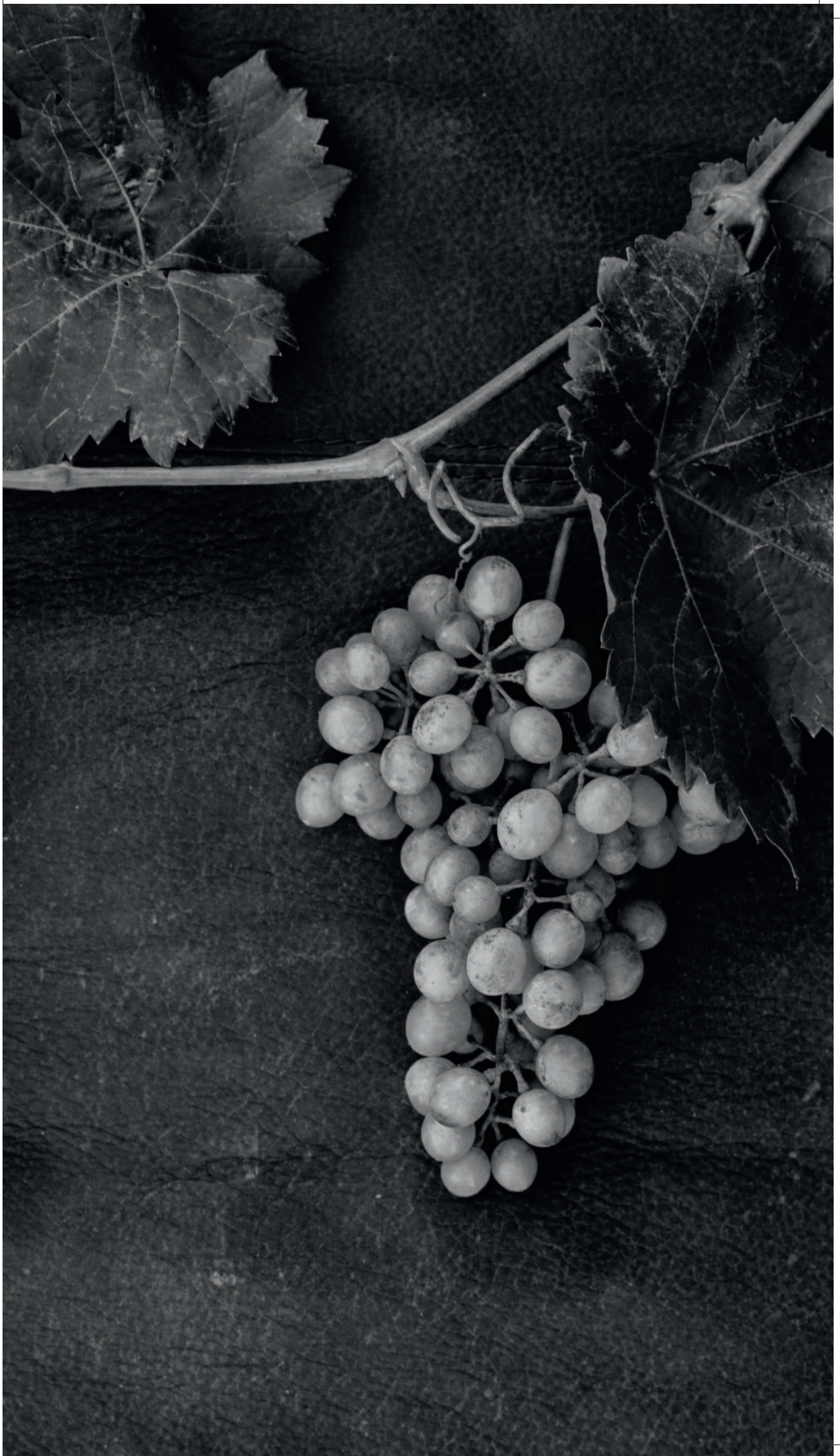


Die Familie Menger-Krug widmet sich seit Generationen mit Leidenschaft dem Weinbau. Alle Weinberge sind in Familienhand und werden von der Familie selbst in Rheinhessen bewirtschaftet.

Dieser Grauburgunder gehört zur großen Burgunderfamilie und zeichnet sich durch seine milde Säure und leuchtenden Fruchtaromen aus. Auf sandigem Lössboden gewachsen, überzeugt der Grauburgunder mit sympathischen Fruchtaromen von reifem Steinobst und etwas Waldfrucht. Am Gaumen zeigt er Charakter und Struktur, während ein Hauch von Holzfassausbau ihm Schmelz, ein langes Mundgefühl und einen eleganten Abgang verleiht.

The Menger-Krug family has been passionately dedicated to viticulture for generations. All the vineyards are in family hands and are cultivated by the family themselves in Rhine-Hesse, Germany.

This Pinot Gris belongs to the large Burgundy family and is characterized by its mild acidity and bright fruit aromas. Grown on sandy loess soil, this Pinot Gris impresses with appealing fruit flavours of ripe stone fruit and some forest fruit. It shows character and structure on the palate, while a hint of wood barrel ageing gives it a melting flavour, a long mouthfeel and an elegant finish.



ROTWEIN | RED WINE

Weingut | Wine Estate Masi Tupungato

Malbec / Corvina Passo Doble Bio, Argentinien / Argentina



Ein Rotwein von außergewöhnlichem Aromenreichtum, der auf dem biologisch bewirtschaftetem Weingut Masi Tupungato im angesehenen Uco-Tal, in Argentinien erzeugt wird. Ein moderner Wein mit unangepasstem Stil, der durch seine intensive Fruchtigkeit und leichte Gewürznoten besticht. Er bezieht seinen kräftigen und großzügigen Charakter aus der lokalen Rebsorte Malbec, während die Zugabe von leicht getrocknetem Corvina Veronese ihm einen gefälligen Stil und die Attraktivität venezianischer Weine verleiht.

Passo Doble is a red wine with unusually high aromatic content made on the Organically run Masi Tupungato estate in the prestigious Uco Valley, in Argentina. A modern wine with an unconventional style, striking for its intense fruitiness and light spicy notes. Its strong and exuberant character comes from the local Malbec grape, while the addition of slightly dried Corvina Veronese gives it the easy appeal and attractiveness of Venetian wines.

Weingut | Wine Estate Franschhoek Cellar

Pinotage, Südafrika / South Africa



Franschhoek Cellar befindet sich im malerischen Dorf Franschhoek in den Cape Winelands, Südafrika. Dieser Pinotage besticht durch seine fruchtige Note und wurde sorgfältig verarbeitet, um die reichen Aromen von Schwarzkirsche, Nelke und Himbeermarmelade zu erhalten. Am Gaumen zeigt er sich weich und saftig mit reifen Maulbeeren und einem Hauch von Tabak und Gewürzen, die durch die sanfte Lagerung im Holzfass entstehen. Der Abgang ist herzhaft und ansprechend.

Franschhoek Cellar is located in the picturesque village of Franschhoek in the Cape Winelands, South Africa. This Pinotage is characterized by its fruity notes and has been carefully crafted to preserve the rich aromas of black cherry, clove and raspberry jam. On the palate, it is soft and juicy with ripe mulberries and a hint of tobacco and spice from the gentle ageing in wooden barrels. The finish is savory and appealing.



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser
Coca Cola
Coca Cola Zero
Fanta
Tonic Water
Bitter Lemon
Orangensaft
Apfelsaft
Tomatensaft

BIER

Bitburger Premium Pils
BrewDog Ferien Lager,
Naturtrübes Helles
BrewDog Null Pro Meile,
Alkoholfreies Pils

SPIRITUOSEN

Campari Bitter
Bombay Sapphire Gin
Bacardi Rum
Smirnoff Red Label Vodka
J. Walker Black Label Whisky
Cognac Lhéraud V.S.O.P.
Baileys Irish Cream
Graham's Portwein

LONGDRINK

Campari Orange
Gin Tonic
Gin Lemon
Cuba Libre
Vodka Lemon

HEISSE GETRÄNKE

DARBOVEN Kaffee Classics
ILLY Espresso Classico
MESSMER Feinster Earl Grey Tee
MESSMER Feinster Grüner Tee
MESSMER Waldbeere Tee
Fencheltee

DRINKS

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Mineral water
Coca Cola
Coca Cola Zero
Fanta
Tonic Water
Bitter Lemon
Orange juice
Apple juice
Tomato juice

BEER

Bitburger Premium Pils
BrewDog Ferien Lager,
Lager Beer
BrewDog Null Pro Meile,
Non-alcoholic Beer

SPIRITS

Campari Bitter
Bombay Sapphire Gin
Bacardi Rum
Smirnoff Red Label Vodka
J. Walker Black Label Whisky
Cognac Lhéraud V.S.O.P.
Baileys Irish Cream
Graham's Port Wine

LONG DRINKS

Campari Orange
Gin Tonic
Gin Lemon
Cuba Libre
Vodka Lemon

HOT DRINKS

DARBOVEN Coffee classics
ILLY Espresso Classico
MESSMER Earl Grey tea
MESSMER Green tea
MESSMER Mixed berry tea
Fennel tea