

Menu

discover.
airlines



Let's discover Gaumenfreude.

Liebe Gäste der Business Class,

herzlich willkommen an Bord. Sind Sie bereit, sich zurückzulehnen und Ihre Reise mit uns zu genießen?

Auf Ihrem Flug können Sie sich auf vielfältige Gerichte und Getränke, bekannte Highlights, aber auch auf internationale oder neu interpretierte Kreationen freuen.

Alle unsere kulinarischen Spezialitäten sind mit viel Liebe für Sie zusammengestellt und ein Hochgenuss für jeden Gaumen. Neben unserem ausgewählten Drei-Gänge-Menü erwartet Sie je nach Flugzeit ein warmes Frühstück oder Dinner.

Unsere abwechslungsreiche Getränkekarte lädt zusätzlich zu Entspannung und Genuss ein. Um Ihnen während Ihres Fluges immer wieder ein Lächeln aufs Gesicht zu zaubern, hält unser Team viele kleine Überraschungen für Sie bereit.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Flug und guten Appetit!

Ihre Discover Airlines Crew

Let's discover the taste of joy.

Dear Business Class passengers,

Welcome on board. Are you ready to sit back and enjoy your journey with us?

On your flight, you can look forward to a variety of dishes and drinks, familiar highlights as well as international and newly interpreted creations.

All our culinary specialties are crafted for you with a lot of love and passion that will delight every palate. You can expect a three-course menu and, depending on when you're flying, a cooked breakfast or dinner.

On top of that, you can relax and enjoy your flight with a beverage of your choice from our varied drinks menu. To make sure you keep smiling for your entire flight, you can look forward to all kinds of little surprises from our team.

We wish you a pleasant flight and bon appétit!

Your Discover Airlines crew

Menü

Nach dem Start

Vorspeisen

Hähnchenbrust in Harissagewürz | Kräuterhummus |
orientalischer Couscoussalat

Shrimp-Cocktail | Fenchelsalat | Erbsenpüree |
Meerrettichcreme | gerösteter Pumpernickel

Gerösteter Blumenkohl | Crème-fraîche-Currymayonnaise |
Granatapfelkerne

Salat

Apfel-Karotten-Salat | Wiesenkräutermix

Olivenöl-Balsamico-Dressing

Hauptspeisen

Gebratene Entenbrust | Baby-Pak-Choi | Tandoori-Kartoffelpüree |
Entenjus

Zander | Trüffel-Graupen-Risotto | gebratene Austernpilze

Spinat-Ricotta-Cannelloni | Zucchini | Babyspinat |
halb getrocknete Kirschtomaten

Käse oder Dessert

Allgäuer Wildblumenkäse | Ziegenkäse | Vesperkäse |
Mango-Chutney | saisonale Frucht
oder
Käsekuchentörtchen San Sebastián | Mandelstreusel |
gelbe Grütze

Zwischen den Mahlzeiten bieten wir Ihnen unseren warmen
Cookie-Service und jederzeit gern Getränke und kleine
Knabbereien an.

Zwischenservice

Warmes Pastel de Nata

Vor der Landung

Abendessen

Vegetarische Bowl mit Spundekäs und Hüttenkäse |
Gemüserohkost | Karottentartar

Ravioli mit Schmorzwiebeln und Lauch | Pecorino-Soße |
geröstete Pekannüsse
oder

Geschmorte Rinderbacke | Püree aus gerösteten Süßkartoffeln |
Gemüse | Kalbsjus

Himbeermousse | geröstetes Schoko-Crumble

Allergeninformationen über die von uns servierten Mahlzeiten erhalten Sie bei Ihrem Kabinenpersonal.
Sollte Ihre Wahl ausnahmsweise nicht erhältlich sein, bitten wir um Ihr Verständnis.

Menu

After take-off

Appetizers

Chicken breast in harissa spice | herb hummus |
oriental couscous salad

Shrimp cocktail | fennel salad | pea puree | cream of horseradish |
toasted pumpernickel

Roasted cauliflower | crème fraîche curry mayonnaise |
pomegranate seeds

Salad

Apple carrot salad | wild herbs mix

Olive oil and balsamic dressing

Main courses

Roasted duck breast | baby bok choy | tandoori mashed potatoes |
duck jus

Pikeperch | truffle barley risotto | roasted oyster mushrooms

Spinach ricotta cannelloni | zucchini | baby spinach |
semi-dried cherry tomatoes

Cheese or dessert

Allgäu wild flower cheese | goat's cheese | Vesper cheese |
mango chutney | seasonal fruit
or
Cheesecake tartelette San Sebastián | almond crumble |
yellow fruit jelly

In between services we will be pleased to serve you a warm
cookie as well as light snacks and drinks whenever you wish.

In-between service

Warm Pastel de Nata

Before landing

Dinner

Vegetarian bowl with "Spundekäs" (spicy cream cheese) and
cottage cheese | vegetable crudités | carrot tartare

Ravioli with braised onion and leek | pecorino cream sauce |
roasted pecan nuts

or
Braised beef cheek | roasted sweet potato puree | vegetables |
veal jus

Raspberry mousse | roasted chocolate crumble

Allergen information about the meals we serve is available from your flight attendants.
Should your choice not be available, we ask for your understanding.

Weinkarte

Rotwein

2015 Château le Monteil d'Arsac Haut-Médoc, Cru Bourgeois

Ein feiner Rotwein aus dem Bordeaux, hergestellt aus Cabernet Sauvignon und Merlot, der sich durch seine fruchtigen Aromen und seine samtige Textur auszeichnet. Dieser Wein präsentiert Noten von reifen roten Früchten, Gewürzen und einem Hauch von Eiche. Am Gaumen ist er vollmundig und gut strukturiert, mit weichen Tanninen und einem langen, angenehmen Abgang.

2017 Viña Gormaz Crianza

Der Viña Gormaz Crianza, ein Tempranillo aus der D.O. Ribera del Duero in Spanien, präsentiert sich mit einer tiefen kirschroten Farbe. In der Nase offenbart er komplexe Aromen von reifen roten Früchten, begleitet von feinen Noten von Kakao, Gewürzen und einem Hauch von geröstetem Kaffee. Am Gaumen zeigt er eine gute Struktur mit reifen Tanninen und einem langen, angenehmen Abgang. Dieser Wein ist perfekt ausgewogen und eignet sich hervorragend zu gegrilltem Fleisch, Tapas oder kräftigem Käse.

Roséwein

2023 Little Ripples Rosé

Ein herzhafter Rosé aus sorgfältig ausgewählten Weinbergen im australischen Barossa Valley. Der strukturierte Wein hat eine schöne Komplexität von Beerenfrüchten, Blumen und Gewürzen. Eine feine Säurelinie sorgt für einen anhaltenden Abgang.

Weißwein

2022 Pasqua Black Label Chardonnay

Ein eleganter Weißwein aus Venetien mit einem intensiven Bouquet von exotischen Früchten mit einem Hauch von Vanille und gerösteten Haselnüssen. Am Gaumen präsentiert er sich vollmundig und geschmeidig mit einer angenehmen Säure und einem langen, frischen Abgang.

2022 Springfield Miss Lucy, White Wine Blend

Herrlich frische Zitrusnoten, Nuancen von Pampelmuse sowie feine mineralische Noten prägen das Bouquet des Springfield Miss Lucy. Dieser Weißwein aus Südafrika ist eine Komposition aus Sauvignon Blanc, Semillon und Pinot Gris. Der Sauvignon-Blanc-Anteil wurde im Holz ausgebaut, sodass der Wein eine besondere Komplexität erhält. Am Gaumen ist der Springfield Miss Lucy kraftvoll und vielschichtig, mit einer belebenden Frische und großer Ausgewogenheit.

Champagner

Champagner Canard-Duchêne Brut

Aus Pinot-Noir-, Pinot-Meunier- und Chardonnay-Trauben hergestellt, zeichnet sich dieser elegante, raffinierte Champagner durch sein feines und fruchtiges Aroma, eine lebendige Säure und eine zarte Perlage aus. Er eignet sich hervorragend als Aperitif oder als Begleitung zu Meeresfrüchten und leichten Gerichten.

Wine list

Red wine

2015 Château le Monteil d'Arsac Haut-Médoc, Cru Bourgeois
A fine red wine from Bordeaux, made from Cabernet Sauvignon and Merlot, which is characterized by its fruity aromas and velvety texture. This wine presents notes of ripe red fruit, spices and a hint of oak. It is full-bodied and well-structured on the palate, with soft tannins and a long, pleasant finish.

2017 Viña Gormaz Crianza
Viña Gormaz Crianza, from the renowned Ribera del Duero appellation in Spain, uses 100% Tempranillo and shows a deep cherry red color. On the nose, it reveals complex aromas of ripe red fruits, accompanied by subtle notes of cocoa, spices and a hint of roasted coffee. On the palate, it shows good structure with ripe tannins and a long, pleasant finish. This wine is perfectly balanced and is the ideal accompaniment to grilled meats, tapas or strong cheeses.

Rosé wine

2023 Little Ripples Rosé
A savory rosé sourced from carefully selected vineyards in Australia's Barossa Valley. This wine has a lovely complexity with red berry, floral notes and spices. Its balanced acidity allows for a long finish.

White wine

2022 Pasqua Black Label Chardonnay
An elegant white wine from Veneto with an intense bouquet of exotic fruits with a hint of vanilla and roasted hazelnuts. On the palate, it is full-bodied and smooth with a pleasant acidity and a long, fresh finish.

2022 Springfield Miss Lucy, white wine blend
Wonderfully fresh citrus notes, nuances of grapefruit and fine mineral notes characterize the bouquet of Springfield Miss Lucy. This white wine from South Africa is a blend of Sauvignon Blanc, Semillon and Pinot Gris. The Sauvignon Blanc component was matured in wood, giving the wine a special complexity. On the palate, Springfield Miss Lucy is powerful and multilayered, with an invigorating freshness and great balance.

Champagne

Champagne Canard-Duchêne Brut
Made from Pinot Noir, Pinot Meunier and Chardonnay grapes, this elegant and refined champagne is characterized by its fine and fruity aroma, a lively acidity and a delicate perlage. It is perfect as an aperitif or as an accompaniment to seafood and light dishes.

Cocktails und Longdrinks

Discover Spritz

Welcome-Cocktail | Sekt

Mimosa

Sekt | Orangensaft

Gin & Tonic

Gin | Tonic Water | Zitrone

Gin Lemon

Gin | Bitter Lemon | Zitrone

Screwdriver

Wodka | Orangensaft

Skinny Bitch

Wodka | Mineralwasser | Zitrone

Bloody Mary

Wodka | Tomatensaft | Zitrone

Wodka Lemon

Wodka | Bitter Lemon

Copperhead

Wodka | Ginger Ale | Zitrone

Whiskey Ginger

Whiskey | Ginger Ale

Jack & Coke

Jack Daniel's | Coca-Cola

Jack Knife

Jack Daniel's | Baileys

Highball

BACARDÍ Rum | Ginger Ale | Zitrone

Amaro Ginger

Ramazzotti | Ginger Ale

NIO Premium-Cocktails by Patrick Pistolesi

Espresso Martini

Ketel One Vodka Family Made | Fair Café Liqueur

Margarita mit reduziertem Alkoholgehalt

Cointreau | Seedlip Groove 42 | Agavensirup | Exotico Tequila | 1883 Lime Cordial

Cuban Negroni

Ron Santiago de Cuba, extra añejo, 11 Jahre alt | Cocchi Storico Vermouth di Torino | Campari Bitter | ANGOSTURA® aromatic bitters

Daiquiri

Ron Santiago de Cuba Carta Blanca | Zitrone | Zucker

Mocktails

Mimosa-Mocktail

Orangensaft | Ginger Ale

Mock Tonic

Bitter Lemon | Apfelsaft | Mineralwasser

Cocktails and long drinks

Discover Spritz
Welcome cocktail | sparkling wine

Mimosa
Sparkling wine | orange juice

Gin & Tonic
Gin | tonic water | lemon

Gin Lemon
Gin | bitter lemon | lemon

Screwdriver
Vodka | orange juice

Skinny Bitch
Vodka | sparkling water | lemon

Bloody Mary
Vodka | tomato juice | lemon

Vodka Lemon
Vodka | bitter lemon

Copperhead
Vodka | ginger ale | lemon

Whiskey Ginger
Whiskey | ginger ale

Jack & Coke
Jack Daniel's | Coca-Cola

Jack Knife
Jack Daniel's | Baileys

Highball
BACARDÍ rum | ginger ale | lemon

Amaro Ginger
Ramazzotti | ginger ale

NIO premium cocktails by Patrick Pistolesi

Espresso Martini
Ketel One Vodka Family Made | Fair Café Liqueur

Low-alcohol Margarita
Cointreau | Seedlip Groove 42 | agave syrup | Exotico Tequila |
1883 Lime Cordial

Cuban Negroni
Ron Santiago de Cuba, 11 years old, extra añejo |
Cocchi Storico Vermouth di Torino | Campari Bitter |
ANGOSTURA® aromatic bitters

Daiquiri
Ron Santiago de Cuba Carta Blanca | lemon | sugar

Mocktails

Mimosa mocktail
Orange juice | ginger ale

Mock Tonic
Bitter lemon | apple juice | sparkling water

Getränke

Kalte Getränke

Verschiedene Säfte:
Orange, Apfel, Tomate

Natürliches Mineralwasser
mit und ohne Kohlensäure

Coca-Cola
Coca-Cola Zero

Sprite

Tonic Water
Bitter Lemon
Ginger Ale

Kloster Kitchen Ingwer Shot Ananas

An Ihrem Sitzplatz befindet sich zusätzlich
eine Flasche Wasser.

Heiße Getränke

Dallmayr Kaffee Premium Selection
Espresso

Auswahl verschiedener Eilles Teesorten:

English Select Ceylon
Earl Grey
Grüntee Asia Superior
Relax Ayurvital Kräuter-Gewürztee
Früchte Natur Früchteteemischung

Bier

BECK'S Pils

BECK'S Blue Alkoholfrei
Alk. < 0,5% vol

Spirituosen

BACARDÍ
Bombay Sapphire
Absolut Vodka

Jack Daniel's
Johnnie Walker Black Label
Cognac Lheraud VSOP

Amaro Ramazzotti
Campari

Likör

Baileys Irish Cream
Graham's 10 Year Old Tawny Portwein

Beverages

Cold beverages

Assorted juices:
orange, apple, tomato

Natural mineral water and
sparkling natural mineral water

Coca-Cola
Coca-Cola Zero

Sprite

Tonic water
Bitter lemon
Ginger ale

Kloster Kitchen Ingwer Shot Ananas (ginger pineapple shot)

You will find a complimentary bottle of water
next to your seat as well.

Hot beverages

Dallmayr Kaffee Premium Selection
Espresso

Selection of various Eilles teas:
English Select Ceylon
Earl Grey
Asia Superior green tea
Relax Ayurvital herbal spiced tea
Früchte Natur natural fruit tea blend

Beer

BECK'S lager

BECK'S Blue alcohol-free
alc. < 0.5% vol

Spirits

BACARDÍ
Bombay Sapphire
Absolut Vodka

Jack Daniel's
Johnnie Walker Black Label
Cognac Lheraud VSOP

Amaro Ramazzotti
Campari

Liqueur

Baileys Irish Cream
Graham's 10 Year Old Tawny Port

Guten Appetit
Enjoy your meal

discover.
airlines