

Gastronomisches Wörterbuch

zur Übersetzung und Erklärung der Speisekarten
in fünf Sprachen

Elisabeth Neiger

15. erweiterte Auflage



Best.-Nr. 04429

Autorin:
Elisabeth Neiger, 39100 Bozen (Italien)

In Zusammenarbeit mit:
Ada Neiger, 39100 Bozen (Italien)

15. Auflage 2008

Druck 5 4

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0612-4

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2008 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
<http://www.pfanneberg.de>
Satz: Goar Engländer, 33102 Paderborn
Druck: mediaprint solutions GmbH, 33100 Paderborn

Vorwort zur 15. Auflage

Die große Nachfrage nach diesem Titel führte zu der hier vorliegenden, überarbeiteten Ausgabe mit neuen Stichwörtern. Das praktische Taschenbuchformat wurde beibehalten.

Das Buch ist eine echte Hilfe bei der Zusammenstellung jeder Speisekarte und bringt zudem eine Auswahl der empfehlenswerten Gerichte in Erinnerung; nur tatsächlich selten vorkommende Gerichte wurden nicht aufgenommen. Zum anderen ist es im Zeichen der immer internationaler werdenden Touristik ein handlicher und zuverlässiger Helfer für das Bedienungspersonal, der Sprachschwierigkeiten im Verkehr mit dem Gast meistert. Schließlich wird das Wörterbuch in zunehmendem Maße von Lehrern an den Fachschulen als Unterrichtshilfe hinzugezogen.

Der Verlag ist für jeden Verbesserungsvorschlag auch weiterhin dankbar.

Verlag und Autorin, Herbst 2008

Abkürzungen:

m = männlich
f = weiblich
n = sächlich
pl = Mehrzahl

m. = mit
u. = und
w. = with
& = and

Am. = Amerikanismus
Vd. = usted

Falls in der französischen Sprache das Wort **Sauce** abgekürzt werden muss, ist folgende Schreibweise zu empfehlen: **S.ce** (nicht Sc).

INHALTSVERZEICHNIS

Saucen	7	Gemüse	93	Alkoholfreie Getränke	157
Buttermischungen .	16	Kartoffeln	105	Frühstück	160
Vorspeisen	18	Teigwaren und Reis	110	Fachausdrücke für Küche und Bedienung	165
Suppen	27	Salate	114	Glossar und historische Angaben	197
Eierspeisen	37	Käse	118		
Fisch, Schalentiere	41	Süßspeisen	120	Anhang:	
Fleisch	56	Obst	140	Die Zubereitung am Tisch des Gastes –	
Fleischgerichte	57	Brot und Pizza	146	Flambieren und Fertigmachen	206
Geflügel	78	Gewürze	149	Bar-Terminologie	213
Wild	85	Alkoholische Getränke ..	153		

Saucen deutsch	Sauces français	Sauces englisch	Salse italienisch	Salsas spanisch
Aioli-Sauce (Knoblauch-Mayonnaise)	sauce aioli ¹⁾ (mayonnaise au coulis d'ail)	aioli sauce (garlic mayonnaise)	salsa aioli (maionese all'aglio)	salsa alioli (mayonesa al ajo)
Andalusische Sauce (tomatierte Mayonnaise)	~ andalouse (mayonnaise à la tomate)	Andalusian sauce (tomato-based mayonnaise)	~ andalusa (maionese al pomodoro)	~ andaluza (mayonesa al tomate)
Apfelmus	purée de pommes	apple sauce	~ di mele	~ de manzanas
Austernsauce	sauce aux huîtres	oyster sauce	~ di ostriche	~ de ostras
Bärlauchsauce	~ à l'ail sauvage	wild garlic sauce	~ all'aglio orsino	~ de ajo de oso
Béarnaise Sauce; Sauce Béarnaise (Hollandaise mit Estragon)	~ béarnaise (sauce hollandaise à l'estragon)	béarnaise sauce (hollandaise sauce with tarragon)	~ bearnese (salsa olandese al dragoncello)	~ bearnesa (salsa holandesa con estragón)
Béchamelsauce	~ béchamel	béchamel sauce ²⁾	~ becciamella	~ bechamel; ~ besamela
Bercy-Sauce (Butter, Schalotten, Weißwein); Schalottensauce	~ Bercy (beurre, échalotes, vin blanc)	Bercy sauce (butter, shallots, white wine); shallot sauce	~ Bercy (scalogno, burro e vino bianco); ~ allo scalogno	~ Bercy (mantequilla, vino blanco, escalofías); ~ de chalote
Biersauce	~ à la bière	beer sauce	~ alla birra	~ de cerveza
Bigarade-Sauce (mit Saft von Bitterorangen)	~ bigarade (avec oranges amères)	bigarade sauce (flavoured with bitter oranges)	~ bigarade (a base di arance amare)	~ bigarade (salsa de naranjas amargas)
Braune Sauce	~ brune; ~ espagnole	brown sauce	~ bruna	~ española
Brotsauce	~ au pain	bread sauce	~ di pane	~ de pan
Burgunder Sauce (Rotweinsauce)	~ bourguignonne (sauce au vin rouge)	Burgundy sauce (red wine sauce)	~ alla borgognona (salsa di vino rosso)	~ borgoñona (salsa de vino tinto)
Buttersauce	~ au beurre	butter sauce	~ al burro	~ de mantequilla
Champagnersauce	~ au champagne	champagne sauce	~ allo champagne	~ de champán
Champignonsauce	~ aux champignons de Paris	Champignon sauce	~ di champignon	~ de champiñones
Chantilly-Sauce	~ Chantilly	Chantilly sauce	~ Chantilly	~ Chantilly

1) ou sauce ailoli - 2) also white sauce

Saucen

Saucen deutsch	Sauces französisch	Sauces englisch	Salse italienisch	Salsas spanisch
Chateaubriand-Sauce (Fleischglace, Butter, Petersilie)	sauce Chateaubriand (glace de viande beurrée et petersillée)	Chateaubriand sauce (meat glaze enriched with butter & parsley)	salsa Chateaubriand (gelatina di carne, burro e prezzemolo)	salsa Chateaubriand (glasa de carne, mantequilla y perejil)
Chilisaucе	~ au piment rouge	chilli sauce	~ al peperoncino	~ de chile
Choron-Sauce (Sauce Béarnaise mit Tomatenmark)	~ Choron (sauce béarnaise tomatée)	Choron sauce (Béarnaise sauce with tomato purée)	~ Choron (salsa bearnese al pomodoro)	~ Choron (salsa bearnesa con tomate)
Colbert-Sauce (Kräuterbutter mit Fleischsülze vermischt)	~ Colbert (beurre maître d'hôtel additionné de gelée de viande)	Colbert sauce (maître d'hôtel butter blended with meat jelly)	~ Colbert (burro maître d'hôtel con aggiunta di gelatina di carne)	~ Colbert (mantequilla maître d'hôtel con gelatina de carne)
Cumberlandsaucе (Johannisbeergelee, Senf, Orangensaft, Portwein)	~ Cumberland (gelée de groseilles, moutarde, jus d'orange, porto)	Cumberland sauce (redcurrant jelly, mustard, orange juice and port)	~ Cumberland (gelatina di ribes, senape, succo d'arancia, porto)	~ Cumberland (jalea de grosellas, mostaza, zumo de naranja, oporto)
Currysaucе; indische Sauce	~ à l'indienne; ~ au curry	curry sauce	~ indiana; ~ al curry	~ india; ~ al curry
Dillsaucе	~ à l'aneth	dill sauce	~ all'aneto	~ de eneldo
Eiersaucе	~ aux œufs	egg sauce	~ d'uovo	~ de huevos
Enziansaucе	~ à la gentiane	gentian sauce	~ alla genziana	~ de genciana
Erdnussaucе	~ aux cacahuètes	peanut sauce	~ di arachidi	~ de cacahuètes
Estragonsaucе	~ à l'estragon	tarragon sauce	~ al dragoncello	~ de estragón
Fenchelsaucе	~ au fenouil	fennel sauce	~ al finocchio	~ de hinojo
Finanzmannsaucе (Madeirasaucе mit Trüffelnd)	~ financière (sauce madère à l'essence de truffes)	sauce financière (Madeira sauce flavoured with truffle)	~ alla finanziaria (salsa al madera con essenza di tartufi)	~ financiera (salsa madera aromatizada con trufas)
Fischsaucе	~ de poisson	fish sauce	~ di pesce	~ de pescado
Garnelensaucе	~ aux crevettes	shrimp sauce	~ di gamberetti	~ de camarones
Genfer Sauce ¹⁾ (Rotwein mit Sardellenbutter)	~ genevoise (vin rouge et beurre d'anchois)	genevoise sauce (red wine sauce with anchovy butter)	~ alla ginevrina (vino rosso con burro d'acciughe)	~ ginebrina (salsa de pescado, vino tinto, mantequilla de anchoas)

1) von Carême einst „généoise“ (genuesische) genannt

Saucen deutsch	Sauces französisch	Sauces englisch	Salse italienisch	Salsas spanisch
Granatapfelsauce Grand-veneur-Sauce (Pfeffersauce mit Wildextrakt und Johannisbeergelee); Wildsauce	sauce à la grenade ~ grand-veneur (sauce poivrade avec extrait de gibier et gelée de groseilles); ~ venaison	pomegranate sauce sauce grand-veneur (poivrade sauce with game extract and redcurrant jelly); venison sauce	salsa di melagrana ~ grand-veneur (salsa poivrade con estratto di selvaggina e gelatina di ribes); ~ di cacciagione	salsa de granada ~ grand-veneur (salsa poivrade con extracto de caza y alea de grosellas); ~ de venado
Gribiche-Sauce (Tataren- sauce mit Kapern) grüne Mayonnaise (mit Kräuterpüree)	~ gribiche (sauce tartare aux câpres) mayonnaise verte (mayonnaise à la purée d'herbes)	gribiche sauce (tartare sauce with capers) green mayonnaise (with purée of herbs)	~ gribiche (salsa tartara con capperi) maionese verde (con passato di erbe)	~ gribiche (salsa tártara con alcaparras) mayonesa verde (mayonesa con puré de hierbas)
~ Sauce Gurkensauce Hollandaise (Eigelb, geschmolzene Butter, Zitronensaft); holländische Sauce	sauce verte ~ aux concombres ~ hollandaise (émulsion de beurre et de jaunes d'œufs, jus de citron)	~ sauce cucumber sauce hollandaise sauce (yolks of egg, melted butter, lemon juice)	salsa verde ~ al cetriolo ~ olandese (tuorli d'uovo, burro fuso, succo di limone)	salsa verde ~ de pepino ~ holandesa (yemas de huevo, mantequilla fundida, zumo de limón)
Holundersauce Hummersauce indische Sauce; Currysauce Ingwersauce Jägersauce (Champignons, Weißwein, Tomatensauce)	~ au sureau ~ homard ~ à l'indienne; ~ au curry ~ au gingembre ~ chasseur (champignons, vin blanc, sauce tomate)	elderberry sauce lobster sauce curry sauce ginger sauce sauce chasseur (mushrooms, white wine, tomato sauce)	~ al sambuco ~ d'astice ~ indiana; ~ al curry ~ allo zenzero ~ alla cacciatora (funghi, vino bianco, salsa di pomodoro)	~ de saúco ~ de langosta ~ india; ~ al curry ~ de jengibre ~ a la cazadora (champiñones, vino blanco, salsa de tomate)
Joghurtsauce Johannisbeersauce	~ yaourt ~ aux groseilles rouges	yoghurt sauce redcurrant sauce	~ allo yogurt ~ di ribes	~ de yogur ~ de grosellas

Saucen

Saucen deutsch	Sauces französisch	Sauces englisch	Salse italienisch	Salsas spanisch
Joinville-Sauce (Fischsauce mit Garnelenbutter)	sauce Joinville (sauce de poisson avec beurre de crevettes)	Joinville sauce (fish sauce with shrimp butter)	salsa Joinville (salsa di pesce con burro di gamberetti)	salsa Joinville (salsa de pescado con mantequilla de cangrejos)
Kapernsauce	~ aux câpres	caper sauce	~ di capperi	~ de alcaparras
Kardinalsauce (Béchamel u. Hummerbutter)	~ cardinal (béchamel et beurre de homard)	cardinal sauce (béchamel & lobster butter)	~ cardinale (besciamella e burro d'astice)	~ cardenal (bechamel y mantequilla de langosta)
Käsesauce; Mornaysauce (Béchamel mit Käse)	~ Mornay (béchamel au fromage)	Mornay sauce; cheese sauce	~ Mornay (besciamella al formaggio)	~ Mornay (bechamel con queso)
Kaviarsauce	~ au caviar	caviar sauce	~ al caviale	~ de caviar
Knoblauchsauce	~ à l'ail	garlic sauce	~ all'aglio	~ de ajo
Kokossauce	~ à la noix de coco	coconut sauce	~ al cocco	~ de coco
Koriandersauce	~ à la coriandre	coriander sauce	~ al coriandolo	~ de cilantro
Kräutersauce	~ aux herbes	herb sauce	~ alle erbe	~ de hierbas
Krebssauce	~ aux écrevisses	crayfish sauce	~ di gamberi	~ de cangrejos
Kreolensauce	~ créole	creole sauce	~ creola	~ criolla
Kressesauce	~ au cresson	watercress sauce	~ al crescione	~ de berros
Krustentiersauce	~ aux crustacés	shellfish sauce	~ di crostacei	~ de crustáceos
Lauchsauce	~ aux poireaux	leek sauce	~ di porri	~ de puerros
Limettensauce	~ au citron vert	lime sauce	~ alla limetta	~ de lima
Lyoner Sauce (Zwiebelsauce)	~ lyonnaise (sauce à l'oignon)	lyonnaise sauce (onion sauce)	~ lionese (salsa di cipolle)	~ lionesa (salsa de cebollas)
Madeirasauce	~ madère	madeira sauce	~ al madera	~ madera
Maître d'hôtel-Sauce (Butter, Petersilie und Zitronensaft)	~ maître d'hôtel (beurre, persil et jus de citron)	maître d'hôtel sauce (butter, parsley and lemon juice)	~ alla maître d'hôtel (burro, prezzemolo, succo di limone)	~ mayordoma (mantequilla, perejil, zumo de limón)
Malteser Sauce (Hollandaise mit Orangensaft)	~ maltaise (sauce hollandaise à l'orange)	maltese sauce (hollandaise with orange juice)	~ maltese (salsa olandese con succo di arancia sanguinella)	~ maltesa (salsa holandesa a la naranja)

Saucen deutsch	Sauces französisch	Sauces englisch	Salse italienisch	Salsas spanisch
Marksauce	sauce moelle	marrow sauce	salsa al midollo	salsa de tuétano
Matrosensauce	~ matelote	matelote sauce	~ alla marinara	~ marinera
Mayonnaise	~ mayonnaise	mayonnaise	~ maionese	~ mayonesa; ~ mahonesa
Meeresfrüchtesauce	~ aux fruits de mer	seafood sauce	~ ai frutti di mare	~ de mariscos
Meerrettichsauce	~ au raifort	horseradish sauce	~ di rafano	~ de rábano picante
Minzsauce	~ menthe	mint sauce	~ di menta	~ de menta
Möhrensauce	~ aux carottes	carrot sauce	~ di carote	~ de zanahorias
Morchelsauce	~ aux morilles	morel sauce	~ di spugnole	~ de colmenillas
Mornaysauce (Béchamel mit Käse); Käsesauce	~ Mornay (béchamel au fromage)	Mornay sauce; cheese sauce	~ Mornay (besciamella al formaggio)	~ Mornay (bechamel con queso)
Mousseline-Sauce (Hollandaise mit geschlagener Sahne)	~ mousseline (sauce hollandaise additionnée de crème fouettée)	mousseline sauce (Hollandaise sauce with whipped cream)	~ mousseline (salsa olandese mescolata con panna montata)	~ muselina (salsa holandesa adicionada de nata batida)
Nantua-Sauce (Béchamel mit Krebsbutter)	~ Nantua (béchamel et beurre d'écrevisses)	Nantua sauce (béchamel with crayfish butter)	~ Nantua (besciamella e burro di gamberi)	~ Nantua (bechamel y mantequilla de cangrejos)
normannische Sauce (Weißweinsauce mit Fischfond)	~ normande (sauce vin blanc au fumet de poisson)	sauce normande (white wine sauce with fishstock)	~ normanna (salsa di vino bianco con essenza di pesce)	~ normanda (salsa de vino blanco aromatizada con pescado)
Orangensauce	~ à l'orange	orange sauce	~ all'arancia	~ de naranja
Paprikasauce	~ au paprika; ~ aux poivrons	paprika sauce; sweet pepper sauce	~ alla paprica; ~ di peperoni	~ de paprika; ~ de pimientos
Périgueux-Sauce; Trüffelsauce	~ Périgueux (aux truffes)	truffle sauce	~ Périgueux; ~ di tartufi	~ Périgueux; ~ de trufas
Pesto-Sauce (Basilikum- paste in Olivenöl)	~ au pistou (basilic pilé à l'huile d'olive)	pesto sauce (basil paste in olive oil)	~ al pesto (pesto di basilico intriso d'olio)	~ de pesto (pasta de alba- haca en aceite de oliva)
Petersiliensauce	~ persil	parsley sauce	~ al prezzemolo	~ de perejil
Pfeffersauce (mit Essig und Pfefferkörnern)	~ poivrade (avec vinaigre et poivre)	poivrade sauce (with vinegar & pepper); pepper sauce	~ poivrade (con aceto e pepe); ~ al pepe	~ poivrade (con vinagre y pimienta); ~ de pimienta

Saucen

Saucen deutsch	Sauces französisch	Sauces englisch	Salse italienisch	Salsas spanisch
Pfifferlingsauce pikante Sauce (mit Essig, Petersilie, Essiggurken)	sauce aux girolles ~ piquante (avec vinaigre, cornichons, persil)	chanterelle sauce piquant sauce (with vinegar, gherkins, parsley)	salsa di finferli ~ piccante (con aceto, cetriolini, prezzemolo)	salsa de rebozuelos ~ picante (con vinagre, pepinillos, perejil)
Pilzsauce	~ aux champignons	mushroom sauce	~ di funghi	~ de setas
Pinienkernsauce	~ aux pignons	pine nut sauce	~ di pinoli	~ de piñones
portugiesische Sauce	~ portugaise	Portuguese sauce	~ portughese	~ portuguesa
Portweinsauce	~ au porto	port wine sauce	~ al porto	~ de vino de Oporto
Poulette-Sauce (weiße Sauce mit Eigelb)	~ poulette (sauce blanche aux jaunes d'œufs)	sauce poulette (white sauce with egg yolk)	~ poulette (salsa bianca al rosso d'uovo)	~ poulette (salsa blanca con yema)
Preiselbeersauce	~ aux airelles	cranberry sauce	~ di mirtilli rossi	~ de arándanos
provenzalische Sauce	~ provençale	provençal sauce	~ provenzale	~ provenzal
Radicchiosauce	~ à la trévisé	radicchio sauce	~ di radicchio	~ de achicoria
Rahmsauce; Sahnesauce	~ à la crème	cream sauce	~ alla panna; ~ alla crema	~ de crema
Raukepesto	pistou de roquette	rocket pesto	pesto di rucola	~ de oruga
Ravigote-Sauce (Vinaigrette mit Kapern und feinen Kräutern)	sauce ravigote (vinaigrette avec câpres et fines herbes)	ravigote sauce (vinaigrette with capers and fine herbs)	salsa ravigote (vinaigrette con capperi e un trito di erbe)	~ ravigote (vinagreta con alcaparras y finas hierbas)
Remouladensauce ¹⁾ (Mayonnaise mit Senf, Kapern, Essiggurken)	~ rémoulade (mayonnaise à la moutarde, câpres et cornichons)	rémoulade sauce (mayonnaise with mustard, capers & gherkins)	~ rémoulade (maionese con senape, capperi e cetriolini)	~ remolada (mayonesa con mostaza, alcaparras, pepinillos)
Robert-Sauce (Zwiebel, Weißwein, Senf)	~ Robert (oignon, vin blanc, moutarde)	Robert sauce (onion, white wine, mustard)	~ Roberto (cipolla, vino bianco, senape)	~ Robert (cebolla, vino blanco, mostaza)
Roquefortsauce	~ au roquefort	roquefort sauce	~ al roquefort	~ de roquefort
Rosmarinsauce	~ au romarin	rosemary sauce	~ di rosmarino	~ de romero
Rote-Bete-Sauce	~ de betterave	beetroot sauce	~ di barbabietole	~ de remolacha
Rotweinsauce	~ vin rouge	red wine sauce	~ di vino rosso	~ de vino tinto
Safransauce	~ au safran	saffron sauce	~ allo zafferano	~ de azafrán

¹⁾ auch Remoulade

Saucen deutsch	Sauces französisch	Sauces englisch	Salse italienisch	Salsas spanisch
Sahnesauce; Rahmsauce	sauce à la crème	cream sauce	salsa alla panna; ~ alla crema	salsa de crema
Salbeisauce	~ à la sauge	sage sauce	~ alla salvia	~ de salvia
Samtsauce	~ velouté	velouté sauce	~ vellutata	~ velouté
Sardellensauce	~ aux anchois	anchovy sauce	~ d'acciughe	~ de anchoas
Sauce Béarnaise (Hollandaise mit Estragon); Béarnaise Sauce	~ béarnaise (sauce hollandaise à l'estragon)	béarnaise sauce (hollandaise sauce with tarragon)	~ bearnese (salsa olandese al dragoncello)	~ bearnesa (salsa holandesa con estragón)
~ Bordelaise (Weinsauce mit Rindermark)	~ bordelaise (sauce au vin avec moelle de bœuf)	bordeleise sauce (wine sauce with beef marrow)	~ bordolese (salsa di vino con midollo di bue)	~ bordelesa (salsa de vino con tuétano)
Sauerampfersauce	~ à l'oseille	sorrel sauce	~ di acetosella	~ de acederas
Sauerrahmsauce; Smitane	~ smitane (à la crème aigre)	smitane sauce; sour cream sauce	~ smitane (con panna acida)	~ smitane (salsa de crema agria)
Schalottensauce; Bercy- Sauce (Butter, Schalotten, Weißwein)	~ Bercy (beurre, échalotes, vin blanc)	Bercy sauce (butter, shallots, white wine); shallot sauce	~ Bercy (scalogno, burro e vino bianco); ~ allo scalogno	~ Bercy (mantequilla, vino blanco, escalofías); ~ de chalote
Schildkrötensauce (Madeira- sauce mit Auszug von Kräutern); Tortue	~ tortue (sauce madère avec infusion d'herbes)	turtle sauce (Madeira sauce with essence of herbs)	~ tartaruga (salsa madera con infusione di erbe)	~ tortuga (salsa madera con infusión de hierbas)
Schnittlauchsauc	~ ciboulette	chive sauce	~ all'erba cipollina	~ de cebollino
Senfsauce	~ moutarde	mustard sauce	~ di senape	~ de mostaza
Sesamsauce	~ au sésame	sesame sauce	~ di sesamo	~ de sésamo
Sherrysauce	~ au xérès	sherry sauce	~ allo sherry	~ de jerez
Smitane; Sauerrahmsauce	~ smitane (à la crème aigre)	smitane sauce; sour cream sauce	~ smitane (con panna acida)	~ smitane (salsa de crema agria)
Sojasauce	~ de soja	soy sauce	~ di soia	~ de soja
Soubise-Sauce (Zwiebel- püree mit Béchamel)	~ Soubise (coulis d'oignons)	Soubise sauce (onion purée with béchamel)	~ Soubise (puré di cipolle con besciamella)	~ Soubise (bechamel con puré de cebollas)

Saucen

Saucen deutsch	Sauces französisch	Sauces englisch	Salse italienisch	Salsas spanisch
Stachelbeersauce	sauce aux groseilles à maquereau	gooseberry sauce	salsa di uva spina	salsa de uva espina
Steinpilzsauce	~ aux cèpes	cepe mushroom sauce	~ di funghi porcini	~ de setas (boletos)
Suprême-Sauce (Geflügelrahmsauce)	~ suprême (velouté de volaille à la crème)	sauce suprême (chicken-stock with cream)	~ suprême (vellutata di pollo con panna)	~ suprema (salsa de ave con crema)
süßsaure Sauce	~ aigre-douce	sweet-and-sour sauce	~ agrodolce	~ agridulce
Tatarensauce (Mayonnaise aus hart gekochtem Eigelb mit Schnittlauch)	~ tartare (mayonnaise aux jaunes d'œufs durs)	tartare sauce (mayonnaise with chopped pickles)	~ tartara (maionese di uova sode con erba cipollina)	~ tártara (mayonesa de yemas de huevos duros con cebollino)
Teufelssauce (Demiglace, Weißwein oder Essig, Cayennepfeffer)	~ diable (demi-glace, vin blanc ou vinaigre, poivre de Cayenne)	deviled sauce (demi-glace, white wine or vinegar, cayenne)	~ alla diavola (demi-glace, aceto o vino bianco, pepe di Caienna)	~ a la diabla (salsa española con vinagre y pimienta de Cayena)
Thymiansauce	~ au thym	thyme sauce	~ al timo	~ de tomillo
Tiroler Sauce	~ tyrolienne	Tyrolean sauce	~ tirolese	~ tirolesa
Tomatensauce	~ tomate	tomato sauce	~ di pomodoro	~ de tomate
~, rohe	~ tomate crue	raw tomato sauce	~ di pomodori crudi	~ de tomates crudos
Tortue; Schildkrötensauce (Madeirasauce mit Auszug von Kräutern)	~ tortue (sauce madère avec infusion d'herbes)	turtle sauce (Madeira sauce with essence of herbs)	~ tartaruga (salsa madera con infusione di erbe)	~ tortuga (salsa madera con infusión de hierbas)
Trüffelsauce; Périgueux-Sauce	~ Périgueux (aux truffes)	truffle sauce	~ Périgueux; ~ di tartufi	~ Périgueux; ~ de trufas
venezianische Sauce (Weißweinsauce mit Kräuterpüree)	~ vénitienne (sauce vin blanc avec purée d'herbes)	Venetian sauce (white wine sauce with purée of herbs)	~ veneziana (salsa di vino bianco con passato di erbe)	~ veneciana (salsa de vino blanco con puré de hierbas)
Villeroi-Sauce (weiße Sauce mit Champignonfond)	~ Villeroi (sauce allemande à l'essence de champignons)	Villeroi sauce (white sauce with essence of mushrooms)	~ Villeroi (salsa bianca con essenza di funghi)	~ Villeroi (salsa blanca aromatizada con champiñones)
Vinaigrette	~ vinaigrette	vinaigrette ¹⁾	~ vinaigrette	~ vinagreta

1) also vinaigrette dressing and vinaigrette sauce

Saucen deutsch	Sauces französisch	Sauces englisch	Salse italienisch	Salsas spanisch
Wacholdersauce	sauce au genièvre	juniper berry sauce	salsa al ginepro	salsa de enebro
Walnussauce	~ aux noix	walnut sauce; nut sauce	~ di noci	~ de nueces
Weinbrandsauce	~ à l'eau de vie	brandy sauce	~ al brandy	~ de aguardiente
weiße Sauce	~ blanche	white sauce	~ bianca	~ blanca
Weißweinsauce	~ au vin blanc	~ wine sauce	~ di vino bianco	~ de vino blanco
Wildsauce; Grand-veneur- Sauce (Pfeffersauce mit Wildextrakt und Johannisbeergelee)	~ grand-veneur (sauce poivrade avec extrait de gibier et gelée de groseilles); ~ venaison	sauce grand-veneur (poivrade sauce with game extract and redcurrant jelly); venison sauce	~ grand-veneur (salsa poivrade con estratto di selvaggina e gelatina di ribes); ~ di cacciagione	~ grand-veneur (salsa poivrade con extracto de caza y alea de grosellas); ~ de venado
Zigeunersauce (Tomatensauce mit Paprika, Champignons, Zunge und Schinken)	~ zingara (sauce tomateé au paprika avec julienne de jambon, langue, champignons)	zingara sauce (tomatoed sauce with strips of ham, ox-tongue, mushrooms)	~ alla zingara (salsa al pomodoro con paprica, con filetti di prosciutto, lingua e funghi)	~ gitana (salsa española con tiritas de jamón, lengua, champiñones)
Zitronengrassauce	~ à la citronnelle	lemongrass sauce	~ di citronella	~ de citronela
Zitronensauce	~ au citron	lemon sauce	~ al limone	~ de limón
Zwiebelsauce	~ à l'oignon	onion sauce	~ di cipolle	~ de cebolla

Buttermischungen

Buttermischungen deutsch	Beurres composés französisch	Butters englisch	Burri composti italienisch	Mantequillas compuestas spanisch
Bärlauchbutter braune Butter; Nussbutter	beurre d'ail sauvage ~ noisette	wild garlic butter brown butter	burro all'aglio orsino ~ nocciola	mantequilla de ajo de oso ~ dorada
Dillbutter	~ à l'aneth	dill butter	~ all'aneto	~ de eneldo
Garnelenbutter; Krevettenbutter	~ de crevettes	shrimp butter	~ di gamberetti	~ de gambas
grüne Butter	~ vert	green butter	~ verde	~ verde
Hummerbutter	~ de homard	lobster butter	~ d'astice	~ de bogavante
Kaviarbuter	~ de caviar	caviar butter	~ di caviale	~ de caviar
Kerbelbutter	~ de cerfeuil	chervil butter	~ di cerfoglio	~ de perifollo
Knoblauchbutter	~ d'ail	garlic butter	~ all'aglio	~ de ajo
Krebsbutter	~ d'écrevisses	crayfish butter	~ di gamberi	~ de cangrejos
Kressbutter	~ de cresson	cress butter	~ al crescione	~ de berro
Krevettenbutter; Garnelenbutter	~ de crevettes	shrimp butter	~ di gamberetti	~ de gambas
Lachsbutter	~ de saumon fumé	salmon butter	~ di salmone	~ de salmón
Limettenbutter	~ de citron vert	lime butter	~ di lime; ~ limetta	~ de lima
Maître d'hôtel-Butter (Butter mit gehackter Petersilie und Zitronensaft); Petersilienbutter	~ maître d'hôtel (beurre avec persil haché et jus de citron); ~ persillé	maître d'hôtel butter (with chopped parsley and lemon juice); parsley butter	~ maître d'hôtel (con prezzemolo trito e succo di limone); ~ al prezzemolo	~ maître d'hôtel (con perejil picado y zumo de limón); ~ de perejil
Nussbutter; braune Butter	~ noisette	brown butter	~ nocciola	~ dorada
Orangebutter	~ à l'orange	orange butter	~ all'arancia	~ de naranja
Petersilienbutter; Maître d'hôtel-Butter (Butter mit gehackter Petersilie und Zitronensaft)	~ maître d'hôtel (beurre avec persil haché et jus de citron); ~ persillé	maître d'hôtel butter (with chopped parsley and lemon juice); parsley butter	~ maître d'hôtel (con prezzemolo trito e succo di limone); ~ al prezzemolo	~ maître d'hôtel (con perejil picado y zumo de limón); ~ de perejil
Salbeibutter	~ de sauge	sage butter	~ alla salvia	~ de salvia
Sardellenbutter	~ d'anchois	anchovy butter	~ d'acciughe	~ de anchoas

Buttermischungen deutsch

Beurres composés französisch

Butters englisch

Burri composti italienisch

Mantequillas compuestas spanisch

Schalottenbutter
Schnittlauchbutter
schwarze Butter
Senfbutter
Thymianbutter
Trüffelbutter
Wacholderbutter
zerlassene Butter

beurre Bercy; ~ d'échalote
~ de ciboulette
~ noir
~ de moutarde
~ de thym
~ de truffes
~ de genièvre
~ fondu

shallot butter
chive butter
black butter
mustard butter
thyme butter
truffle butter
juniper berry butter
melted butter

burro di scalogno
~ di erba cipollina
~ nero
~ di senape
~ al timo
~ al tartufo
~ al ginepro
~ fuso

mantequilla de chalote
~ de cebollino
~ negra; ~ tostada
~ de mostaza
~ de tomillo
~ de trufas
~ de enebro
~ derretida; ~ fundida

Vorspeisen

Vorspeisen deutsch	Hors-d'œuvre französisch	Hors d'œuvres¹⁾ englisch	Antipasti italienisch	Entremeses²⁾ spanisch
Aal in Gelee ~, marinierter Appetithäppchen Artischocken, griechische (marinierte Artischocken) Austern ~ -Cocktail ~ -Pastetchen ~, Portugiesische ~ -Schiffchen Bärenschinken Bismarckhering Blätterteigpastete; Vol-au-vent ~ mit Geflügel ~ mit Meeresfrüchten ~ mit Pilzen Blini (Buchweizen- pfannkuchen) Botarga (Presskaviar aus Meeräscherogen) Bouchées; Pastetchen	anguille en gelée ~ marinée amuse-gueule artichauts à la grecque (artichauts marinés) huîtres cocktail d'huîtres bouchées aux huîtres huîtres portugaises barquettes d'huîtres jambon d'ours hareng mariné vol-au-vent; bouchée ~ de volaille ~ aux fruits de mer ~ aux champignons blinis (petites crêpes au sarrasin) poutargue ⁴⁾ (caviar d'œufs de mulot) bouchées	eel in jelly marinated eel finger food; snacks marinated artichokes oysters oyster cocktail ~ bouchées; ~ patties portuguese oysters oyster boats bear's ham Bismarck herring ³⁾ vol-au-vent chicken vol-au-vent seafood vol-au-vent mushroom vol-au-vent blinis (small buckwheat pancakes) botargo (pressed caviar of mullet roe) bouchées; patties	anguilla in gelatina ~ marinata stuzzichini carciofi alla greca (carciofi marinati) ostriche cocktail d'ostriche vol-au-vent d'ostriche ostriche portoghesi barchette d'ostriche prosciutto d'orso aringa marinata vol-au-vent ~ di pollo ~ ai frutti di mare ~ ai funghi blini (frittatine di grano saraceno) bottarga (caviale di uova di muggine) bouchées	anguila en gelatina ~ en escabeche tapas; bocados alcachofas a la griega (alcachofas marinadas) ostras cóctel de ostras pastelitos de ostras ostras portuguesas barquitas de ostras jamón de oso arenque marinado volován; vol-au-vent ~ de pollo ~ de mariscos ~ de setas blinis (crepes de trigo sarraceno) botarga (embuchado de huevas de mujol) volovánés; pastelitos (de hojalдре) bruschetta (pan tostado al ajo) arenque ahumado cecina de los Grisones
Bruschetta (geröstetes Knoblauchbrot) Bückling; Räucherhering Bündner Fleisch	aillade; chapon buckling; hareng saur ⁵⁾ ; craquelot viande séchée des Grisons	bruschetta (toasted garlic bread) bloater; buckling; kipper ⁶⁾ Grisons air-dried beef	bruschetta (pane abbrustolito e agliato) aringa affumicata bresaola dei Grigioni	

1) also starters - 2) también entrantes y entradas - 3) marinated herring fillet - 4) ou botargue - 5) dit aussi saur fumé - 6) also kippered herring

Vorspeisen deutsch	Hors-d'œuvre französisch	Hors d'œuvres englisch	Antipasti italienisch	Entremeses spanisch
Canapés (belegte Brötchen) ~, Sardellen- ~, verschiedene Cervelatwurst; Zervelatwurst	canapés ~ aux anchois ~ divers cervelas	canapés anchovy canapés variety of canapés cervelat; saveloy	canapé; tartine ~ di acciughe tartine assortite salsiccia affumicata	canapés ~ de anchoas ~ surtidos salchicha ahumada
Champignons auf Toast Chesterstangen Cocktail von Meeresfrüchten Cornichons; Gewürzgurken Crostini (belegtes Röstbrot) Dosenschildkröte; Süßwasserschildkröte	croûte aux champignons paillettes au chester cocktail de fruits de mer cornichons croûtes terrapi	mushrooms on toast chester straws shellfish cocktail gherkins; pickles croûtes; toast terrapi	funghi sul crostone bastoncini al chester cocktail di frutti di mare cetriolini sott'aceto crostini tartaruga d'acqua dolce	champiñones sobre tostada barritas de chester cócktel de mariscos pepinillos en vinagre tostada tortuga de agua dulce
Eier, gefüllte ~ mit Mayonnaise ~ mit Tatarensauce	œufs durs farcis ~ durs à la mayonnaise ~ à la tartare	stuffed eggs eggs with mayonnaise ~ with sauce tartare	uova ripiene ~ con maionese ~ alla tartara	huevos rellenos ~ con mayonesa ~ a la tartara
Fisch in Muschelschalen Fischsalat Fischvorspeisen Fondue (Käsefondue)	coquilles de poisson salade de poisson hors-d'œuvre de poissons fondue savoyarde (fondue au fromage)	scalloped fish fish salad hors d'œuvres of fish fondue	conchiglie di pesce insalata di pesce antipasti di pesce fondue; fonduta	conchas de pescado ensalada de pescado entremeses de pescado fondue a la suiza (fondue de queso)
Forellenkaviar Frankfurter Würstchen Fruchtsalat; Früchtecocktail Frühstücksspeck; Bacon	caviar de truite saucisses de Francfort cocktail de fruits bacon; lard fumé	trout caviar Frankfurters; Wieners fruit cocktail; ~ cup bacon	caviale di trota würstel cocktail di frutta bacon; pancetta affumicata	caviar de trucha salchichas de Francfort cóctel de frutas bacón; beicon; tocino ahumado
Gänseconfit (eingemachtes Gänsefleisch) Gänsefleischpaste	confit d'oie rillettes d'oie	confit of goose (goose preserved in fat) goose paste	confit d'oca (oca conservata sotto grasso) pâté d'oca	confit de oca (oca confitada) pasta de ganso

Vorspeisen

Vorspeisen deutsch	Hors-d'œuvre französisch	Hors d'œuvres englisch	Antipasti italienisch	Entremeses spanisch
Gänseleber ~ -Mousse ~ -Parfait ~ -Pastete	foie gras mousse de foie gras parfait de foie gras pâté de foie gras	foie gras; goose liver goose liver mousse parfait de foie gras pâté de foie gras	fegato d'oca mousse di fegato d'oca parfait di fegato d'oca pâté di fegato d'oca	hígado de ganso espuma de foie-gras parfait de foie-gras foie-gras (pasta de hígado de ganso)
~ -Terrine Gänsealamie Gänsebraten Garnelen Garnelencocktail	terrine de foie gras saucisson d'oie jambon d'oie crevettes cocktail de crevettes	foie gras terrine goose salami ~ ham shrimps prawn cocktail; shrimp cocktail	terrina di fegato d'oca salame d'oca prosciutto d'oca gamberetti cocktail di gamberetti	terrina de foie-gras salami de ganso jamón de ganso gambas; camarones cóctel de gambas
Geflügel in Muschelschalen Geflügelgalantine Geflügel Salat geräucherte Entenbrust ~ Gänsebrust; Spickgans Gewürzgurken; Cornichons Grapefruit, eisgekühlte Heringsfilets Heringsalat Hirschfleisch, luftgetrocknetes Hirschsalamie Hirschschenkel Hummer-Cocktail ~ -Mayonnaise ~ -Salat ~ -Schiffchen	coquilles de volaille galantine de volaille salade de volaille poitrine de canard fumée ~ d'oie fumée cornichons grapefruit frappé filets de hareng salade de hareng viande séchée de cerf salami de cerf jambon de cerf cocktail de homard mayonnaise de homard salade de homard barquettes de homard	scaloped chicken chicken galantine ~ salad smoked duck breast ~ goose breast gherkins; pickles iced grapefruit herring fillets ~ salad air-dried venison meat venison salami ~ ham (deer) lobster cocktail ~ mayonnaise ~ salad ~ boats	conchiglie di pollo galantina di pollo insalata di pollo petto d'anatra affumicato ~ d'oca affumicato cetriolini sott'aceto pompelmo ghiacciato filetti d'aringa insalata di aringhe bresaola di cervo salame di cervo prosciutto di cervo cocktail d'astice maionese d'astice insalata d'astice barchette d'astice	conchas de ave galantina de pollo ensalada de pollo pechuga de pato ahumada ~ de ganso ahumada pepinillos en vinagre pomelo helado filetes de arenque ensalada de arenques cecina de venado salami de ciervo jamón de ciervo cóctel de bogavante mayonesa de bogavante ensalada de bogavante barquitas de bogavante