

Teil A: Allgemeines	Seite
1. Die französischen Mahlzeiten	8
2. Gaststätten in Frankreich	12
3. Redewendungen zur Verständigung mit der Bedienung ..	15
4. Was kann auf der Karte stehen?	28
5. Gliederung der großen Speisekarte	33
6. Einige Menüs (mit Übersetzung) als Beispiel	34
7. Welchen Wein soll ich wählen?	37
 Teil B: Essen	
1. Kalte Vorspeisen	42
(<i>Hors-d'œuvre froids</i>)	
2. Suppen (<i>Potages et soupes</i>)	47
3. Warme Vorspeisen	54
(<i>Hors-d'œuvre chauds/Entrées</i>)	
4. Eierspeisen (<i>Œufs</i>)	58
5. Mehlspeisen, Teigwaren und Reis	63
(<i>Farineux, pâtes alimentaires et riz</i>)	
6. Krustentiere (<i>Crustacés</i>)	66
7. Meeresfrüchte (<i>Fruits de mer</i>)	68
8. Fische (<i>Poissons</i>)	71
a) See- und Süßwasserfische	
(<i>Poissons de mer et d'eau douce</i>)	
b) Fischgerichte (<i>Modes de préparation</i>)	74
c) Fischgarnituren (<i>Garnitures pour poissons</i>)	79
9. Fleisch (Bezeichnung der Fleischstücke und Gerichte) ...	81
(<i>Viandes-Dénomination</i>	
<i>des morceaux et modes de préparation</i>)	
a) Rind (<i>Bœuf</i>)	81
b) Kalb (<i>Veau</i>)	87
c) Hammel und Lamm (<i>Mouton et agneau</i>)	91
d) Schwein (<i>Porc</i>)	94
e) Fleischgarnituren (<i>Garnitures</i>)	98
f) Hauskaninchen (<i>Lapin domestique</i>)	99

10. Geflügel (<i>Volaille</i>)	
a) Namen (<i>Noms</i>)	100
b) Gerichte (<i>Modes de préparation</i>)	101
c) Garnituren (<i>Garnitures</i>)	102
11. Wild (<i>Gibier</i>)	
a) Federwild (<i>Gibier à plume</i>)	104
b) Haarwild (<i>Gibier à poil</i>)	106
c) Wildgarnituren (<i>Garnitures</i>)	108
12. Saucen (<i>Sauces</i>)	110
13. Butter und Buttermischungen (<i>Beurres simples et composés</i>)	114
14. Gemüse (<i>Légumes</i>)	
a) Namen (<i>Noms</i>)	116
b) Gerichte (<i>Modes de préparation</i>)	118
15. Kartoffeln (<i>Pommes de terre</i>)	122
16. Pilze (<i>Champignons</i>)	125
17. Salate (<i>Salades</i>)	
a) einfache Salate (<i>Salades simples</i>)	128
b) gemischte Salate (<i>Salades composées</i>)	130
18. Käse (<i>Fromages</i>)	133
19. Süßspeisen (<i>Entremets</i>)	138
20. Obst (<i>Fruits</i>)	144
21. Gewürze und Kräuter (<i>Epices et aromates</i>)	146
22. Brot (<i>Pains</i>)	149

Teil C: Trinken

1. Eine Weinkarte (<i>Carte des vins</i>)	152
2. Klassifizierung der französischen Weine	154
3. Temperatur der Weine	158
4. Spirituosen (<i>Spiritueux</i>)	159
5. Bier (<i>Bières</i>)	163
6. Kalte alkoholfreie Getränke (<i>Boissons froides non alcoolisées</i>)	165
7. Warme alkoholfreie Getränke (<i>Boissons chaudes non alcoolisées</i>)	168

8. Warme alkoholhaltige Getränke	171
<i>(Boissons chaudes alcoolisées)</i>	

Teil D: Anhang

1. Spezialitäten verschiedener Provinzen	175
Alsace	175
Auvergne	177
Bordelais	181
Bourgogne	190
Bretagne	192
Champagne	193
Corse	195
Dauphiné und Savoie	196
Franche-Comté	201
Languedoc	204
Limousin, Périgord, Quercy	208
Lyonnais	212
Loire-Gebiete	215
Lorraine	217
Normandie	219
Nördliche Provinzen (Artois, Flandre, Picardie)	221
Paris und Ile-de-France	223
Provence	226
2. Tischsitten und Eßgewohnheiten	232
3. Redewendungen beim Einkauf von Lebensmitteln	237
4. Alphabetische Liste für den Einkauf von Lebensmitteln ..	244
5. Läden und Fachgeschäfte	247
6. Mini-Lexikon nützlicher Kleinigkeiten	248
7. Im Hotel	251
8. Am Telefon	255
9. Zur besseren Verständigung	258

Teil E: Register