

# Inhaltsverzeichnis



<b>Teil A: Allgemeines</b>	<b>Seite</b>
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 Speisenkarte .....	33
6. Einige Menüs (mit Übersetzung) als Beispiel .....	34
7. Welchen Wein soll ich wählen? .....	37
<b>Teil B: Essen</b>	
1. Kalte Vorspeisen .....	42
(Hors-d'œuvre froids)	
2. Suppen ( <i>Potages et soupes</i> ) .....	47
3. Warme Vorspeisen .....	54
(Hors-d'œuvre chauds/ <i>Entrées</i> )	
4. Eierspeisen ( <i>Oeufs</i> ) .....	58
5. Mehlspeisen, Teigwaren und Reis .....	63
(Farineux, <i>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
(Viandes-Dénomination des morceaux et modes de préparation)	
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> )	100
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	114
( <i>Beurres simples et composés</i> )	
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	165
( <i>Boissons froides non alcoolisées</i> )	
7. Warme alkoholfreie Getränke	168
( <i>Boissons chaudes non alcoolisées</i> )	

8. Warme alkoholhaltige Getränke .....	171
( <i>Boissons chaudes alcoolisées</i> )	
<b>Teil D: Anhang</b>	
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**