

Wilfried F. W. Oppermann



Deutsch - Englisch

Für Gastronomiefachleute und Übersetzer
als Hilfe bei der Übersetzung von Speisekarten

SPEISEKARTEN ÜBERSETZEN

Vorwort zur 3. Auflage

Das erste Speisekarten-Wörterbuch Deutsch-Englisch erschien im Jahre 2000. Die 2. Auflage mit einer Erweiterung um ca. 1000 Begriffe folgte dann im Jahre 2012. Nun, im Jahre 2022, liegt die die 3. Auflage vor, verbessert, um weitere ca. 1000 Begriffe ergänzt und unter dem neuen Titel "Speisekarten übersetzen - Deutsch / Englisch". Das Wörterbuch enthält nun etwa 8000 deutsche Begriffe mit den entsprechenden englischen Übersetzungen ausschließlich aus dem Bereich der Speise- und Getränkekarten.

Das Ziel eines möglichst umfassenden und handlichen Wörterbuchs für Fachleute aus der Gastronomie und auch Übersetzer, die sich mit der Übertragung von Speisekarten in die englische Sprache beschäftigen, wurde konsequent weiterverfolgt. Da die Begriffe streng alphabetisch geordnet sind, findet der Benutzer die Begriffe schnell und sicher.

Trotz der etwa 8000 deutschen Einträge erhebt dieses Werk, das in mehr als 30 Jahren Praxis und dem Studium und der Übertragung von unzähligen Speisekarten entstanden ist, keinen Anspruch auf Vollständigkeit, denn dazu sind die Möglichkeiten einer guten Küche zu vielfältig und die Kreativität der Küchenchefs unbegrenzt.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß bei der Arbeit mit diesem Wörterbuch, und mögen Sie alles finden, was Sie suchen

Winsen (Luhe), Juli 2022

Wilfried F. W. Oppermann

Hinweise für die Wörterbuchbenutzung

→ siehe (Synonyme oder grammatikalische Hinweise)

[] Kann, muss aber nicht mitgeschrieben werden.

Beispiel: **omelet[te]**.

Die Schreibweise *omelet* ist ebenso korrekt wie *omelette* .

(s) Die Singular- und Pluralform des deutschen Eintrags ist identisch. In diesem Fall wurde ein "(s)" an den englischen Eintrag angehängt.

Beispiel: **Krapfen** / fritter(s)

(*Plur ~ies*) Nicht regelmäßig gebildete Pluralformen sind angegeben.

Beispiel: **Beere** / berry (*Plur ~ies*)

(*Plur*) Dies ist ein Hinweis darauf, dass dieser Eintrag die Pluralform ist.

Beispiel: **Ravioli** (*Plur*) / ravioli (*Plur*)

Eine Pluralform wie z.B. "Raviolis", "Scampis", "Spaghettis", "Makkaronis" usw. existiert weder in der italienischen, deutschen noch englischen Sprache.

;
Nach einem ";" folgt immer eine andere Bedeutung.

Beispiel: **backen** (im Ofen) / to bake;
(in der Pfanne) / to fry

(GB) Unterschiedliche Schreibweise oder Übersetzung

(US) in Großbritannien und den USA.

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Hinweise für die Wörterbuchbenutzung

Der Steinbeißer

Zubereitungsarten und Garnituren

Wörterbuch - Deutsch-Englisch

Anhang

Sprachliche Hinweise

Geografische Bezeichnungen

€

Worttrennungen

Groß oder klein?

Die Speisekarte aus Kairo

Der Steinbeißer

Es ist kaum vorstellbar, dass die Suche nach einer korrekten Übersetzung manchmal zu einer Odyssee wird. Gerade in der Küchenfachsprache wird häufig zu wenig Wert auf Korrektheit und Eindeutigkeit gelegt. Dazu kommen regionale Bezeichnungen, Handelsbezeichnungen, Wortschöpfungen, neue Sorten usw. Widersprüchlichkeiten in Fach- und Wörterbüchern gehören zum Alltag. Zu diesem Thema passt der nachfolgend abgedruckte Vortrag von John D. Graham, den er anlässlich einer Tagung des Deutschen Terminologie-Tages hielt. Ich danke an dieser Stelle Herrn John D. Graham für die Erlaubnis des Abdrucks. Wie gesagt: in vielen Fällen erging es mir bei der Suche nach der richtigen Übersetzung ähnlich.

Mein Heimatort ist ein kleines verträumtes Fischerdorf an der Ostküste Schottlands. Seit meiner frühesten Kindheit bedeutet Fisch dementsprechend sehr viel in meinem Leben.

Hinzu kommt - ich kann es nicht verleugnen -, dass ich mich in die Reihen der Feinschmecker einordnen lasse. Dies hat auch dazu geführt, dass ich selber viel Spaß am Kochen entwickelt habe.

Neulich stolperte ich über ein sehr vielversprechendes Rezept:

„Steinbeißer“.

Dieses Rezept las ich mit großem Interesse, obwohl ich zugeben muss, dass ich das Wort „Steinbeißer“ vorher nicht kannte. Aus diesem Grunde schlug ich in meinem Fachwörterbuch „Fische und andere Wassertiere Mitteleuropas“ nach.

Dort fand ich:

„Steinbeißer (*Cobitis taenia*)

Im Gegensatz zur Schmerle trägt der Steinbeißer unter dem Auge einen zweispitzigen Dorn ... *Als Speisefisch hat er keine Bedeutung.* Er wird aber gern von Aquarianern gehalten, die seine interessante Lebensweise studieren wollen“.

Es kam mir nun etwas merkwürdig vor, dass mein Fachbuch mir sagt, dass ein Steinbeißer keine Bedeutung als Speisefisch hat.

Im „Nahrungsmittel-ABC“ stand unter „Steinbeißer“ - „siehe Katfisch“. Unter „Katfisch“ stand: „Austernfisch, Karbonadenfisch, gestreifter Katfisch (*Anarrhichas lupus* L.), gefleckter Katfisch (*Anarrhichas minor* L.), Seewolf, Steinbeißer. Stachelflosser, ca. 100 - 200 cm lang, Kopf dick, Zähne stark und spitz. Lange, schmale Rücken- und Afterflosse, keine Bauchflossen. Grau, olivbraun bis graugelb, auch quergestreift oder gefleckt. Fleisch fett, aber wohlschmeckend. Vorkommen: Nordatlantik, Nordsee“. Aber ist der Steinbeißer nicht ein Süßwasserfisch?

Also, da schon von „Schmerle“ die Rede war, schlug ich im Brockhaus unter „Schmerle“ nach:

„Schmerlen, Grundeln, Cobitidae, zu den karpfenartigen gehörenden Fischfamilien mit 12 europäischen und zahlreichen tropischen Arten. Die Schmerlen sind Süßwasserbewohner mit kleinen (auf dem Kopf fehlenden)

Schuppen und sechs bis zehn Bartfäden an den wulstigen Lippen ... Viele Schmerlen aus Hinterindien sind beliebte Aquarienfische“.

Etwas Verbindendes - abgesehen davon, dass beide beliebte Aquarienfische sind - habe ich allerdings in diesen beiden Aussagen gefunden: den Hinweis auf „Schmerlen“. Jedoch stand im Fachbuch „Fische und andere Wassertiere Mitteleuropas“ unter Steinbeißer „im Gegensatz zur Schmerle trägt der Steinbeißer ...“.

Also schlug ich nochmals in meinem Fachbuch „Fische und andere Wassertiere Mitteleuropas“ unter „Schmerle“ nach und fand Folgendes:

„Schmerle (*Noemacheilus barbatulus*)

Die verschiedenen Schmerlenarten sind an ihren Bartfäden auf den ersten Blick zu erkennen. (Das heißt: Man müsste sie eigentlich auseinander halten können!) Unsere gewöhnliche Schmerle wird daher manchmal auch Bartgrundel genannt. Die Bartfäden sind für die Schmerle lebenswichtig, denn sie enthalten Sinneszellen, mit denen sie die Nahrung ausmacht ... *Als Speisefisch ist die Schmerle ohne Bedeutung.* Sie eignet sich aber gut als Köder für den Barsch, Hecht und Forellen“.

Verwundert über diese Aussage wiederum dachte ich mir, ich flüchte dann zurück in meine Muttersprache und schlage in meinem Wörterbuch MURET SANDERS (Langenscheidt) nach. Dort steht ganz eindeutig: „Steinbeißer (*Cobitis taenia*) gleich **groundling**“.

Ich glaubte, ich hätte jetzt die Antwort, die ich brauchte - nur „groundling“ fand ich als Fisch in keinem einzigen Fachbuch. Danach fiel mir ein, dass es eine Fischart im Deutschen gibt, die „Gründling“ heißt. Also zurück zum

Brockhaus. Dort stellte ich fest: „Gründlinge, Grundeln, Gresslinge (Gobio) sind eine Gattung der Karpfenfische, kleine Süßwasserfische mit zwei Barteln in den Mundwinkeln. Der Gründling (Gobio gobio) wird bis zu 20 cm lang und ist fast über ganz Europa und bis nach China verbreitet. Der Steingressling (Gobio uranuscopus) bewohnt das Gebiet der Donau und des Dnejr“.

Das Fachbuch „Fische und andere Wassertiere Mitteleuropas“ machte folgende Aussage:

„Gründling (Gobio gobio):

Gründlinge gehören zu den Karpfenfischen, stehen in ihrer Lebensweise aber eher Schmerlen nahe. Ihr Körper ist mit großen Schuppen besetzt ... *Das Gründlinge vor allem im gebratenen oder panierten Zustand ausgezeichnet schmecken, ist nicht überall bekannt, besonders geschätzt sind sie z. B. in Frankreich“.*

Soll das denn heißen, dass „Steinbeißer“ (Cobitis taenia) eigentlich gleichzusetzen ist mit „gudgeon“ (Gobio gobio)? Oder war der Steinbeißer eigentlich ein Gründling?

Zurück zum Lexikon: Gobio gobio heißt in der Tat „gudgeon“. Um sicherzugehen, prüfte ich noch einmal nach. Im Fachlexikon Chambers fand ich: „Gudgeon: (Build.) A metal pin used for joining adjacent stones“.

Spätestens zu diesem Zeitpunkt merkte ich, dass dies alles nichts, aber auch gar nicht mit der Zubereitung von Fisch zu tun hat. Also blieb mir nichts anderes übrig, als in der Encyclopaedia Britannica nachzuschlagen. Dort fand ich:

„Gudgeon (Gobio gobio), sometimes called Gobio fluviatilis, an edible fish of the carp family (Cyprinidae), found in fresh waters in Europe and Northern Asia, especially in sandy or

gravelly shallows. It rarely exceeds the length of eight inches”.

In dem zweisprachigen Wörterbuch fand ich unter “gudgeon” (*Gobio gobio*) als deutsche Entsprechung “Steinbeißer” (*Cobitis taenia*)”.

Nun sind dies Süßwasserfische, und ich komme von der Küste. Daher kommen vielleicht auch meine Schwierigkeiten.

Ich entschloss mich also, auf Süßwasserfische fürs Erste zu verzichten, weil ich nicht einsehen konnte, dass in meiner Küche neben den Kochbüchern auch noch der Brockhaus und die Encyclopaedia Britannica und andere Nachschlagwerke zur Verfügung stehen müssen und dass ich für jede Fischart über zwei Stunden Suchzeit in Kauf nehmen muss, ohne jegliche Garantie, dass ich letztendlich auf eine richtige, eindeutige Antwort stoßen werde.

John D. Graham

Zubereitungsarten und Garnituren

Französisch gilt allgemein als Küchensprache, und daher sind auch auf deutschen Speisekarten des Öfteren französische Begriffe anzutreffen. Besonders sind hier die mit "à la" gebildeten Zubereitungsarten und Garnituren zu nennen. Sie sind an dieser Stelle aus zwei Gründen aufgeführt, erstens, um als Referenz für die korrekte Schreibweise zu dienen, zweitens, um vom französischen Begriff mit Querverweis über den deutschen Begriff zum englischen Begriff zu gelangen. Wie im gesamten Wörterbuch wird auch hier konsequent die alphabetische Reihenfolge eingehalten.

Zubereitungsarten und Garnituren werden grundsätzlich nicht mit Anführungszeichen geschrieben.

à la ... / à la ..., [in the] ... style

à la Agnès Sorel / [à la] Agnès Sorel

à la badoise / →badische Art

à la barigoule / →Artischocken Barigoule

à la banquière / →Bankiersart

à la basque / →baskische Art

à la batelière / →Flussschifferart

à la bayonnaise / →Bayonner Art

à la Bercy / →Bercyer Art

à la berlinoise / →Berliner Art

à la bernoise / →Berner Art

à la berrichonne / →Berryer Art

à la bohémienne / →böhmische Art

à la bolognaise / →Bologneserart

à la bonne femme / →Hausfrauenart
à la bordelaise / →Bordeauxer Art
à la boulangère / →Bäcker[in]art
à la boulonnaise / →Boulogner Art
à la bouquetière / →Blumenmädchenart
à la bourgeoise / →bürgerliche Art
à la bourguignonne / →Burgunder Art
à la brabançonne / →Brabanter Art
à la Bragance / →Braganzer Art
à la bretonne / →bretonische Art
à la bruxelloise / →Brüsseler Art
à la bûcheronne / →Holzfällerart
à la capucine / →Kapuzinerart
à la cardinal / →Kardinalsart
à la carte / →nach der Karte
à la castillane / →kastilische Art
à la catalane / →katalanische Art
à la Cendrillon / →Aschenbrödelart
à la cévenole / →Cevenner Art
à la chanoine / →Domherrenart
à la charcutière / →Metzgerinart
à la Chartres / →Chartraiser Art
à la chasseur / →Jägerart
à la châtelaine / →Burgfrauenart
à la chilienne / →chilenische Art
à la chinonaise / →Chinoner Art
à la Clamart / [à la] Clamart
à la Colbert / [à la] Colbert
à la comtesse / →Gräfinart
à la Condé / [à la] Condé
à la Conti / [à la] Conti

à la **Crécy** / [à la] Crécy
à la **crème** / →in Sahne
à la **créole** / →Kreolenart
à la **dieppoise** / →Diepper Art
à la **dijonnaise** / →Dijoner Art
à la **diplomate** / →Diplomatenart
à la **Doria** / [à la] Doria
à la **Dubarry** / [à la] Dubarry
à la **duchesse** / →Herzoginart
à la **favorite** / →Lieblingsart
à la **fermière** / →Bäuerinart
à la **financière** / →Finanzmannart
à la **flamande** / →flämische Art
à la **florentine** / →Florentiner Art
à la **forestière** / →Förster[in]art
à la **française** / →französische Art
à la **l'africaine** / →afrikanische Art
à la **gastronome** / →Gastronomenart
à la **genevoise** / →Genfer Art
à la **génoise** / →Genueser Art
à la **géorgienne** / →georgische Art
à la **gourmet** / →Feinschmeckerart
à la **grand-duc** / →Großherzogsart
à la **grand'mère** / →Großmuttersart
à la **grecque** / →griechische Art
à la **hongroise** / →ungarische Art
à la **hussarde** / →Husarenart
à la **japonaise** / →japanische Art
à la **jardinière** / →Gärtnerinart
à la **l'Albertine** / [à l']Albertine
à la **l'Albuféra** / [à l']Albuféra

à l'algérienne / →algerische Art
à la ligurienne / →ligurische Art
à la lithuanienne / →litauische Art
à l'allemande / →deutsche Art
à la lombarde / →lombardische Art
à l'alsacienne / →Elsässer Art
à la lyonnaise / →Lyoner Art
à la macédoine / →mazedonische Art
à la mâconnaise / →Mâconer Art
à la madrilène / →Madriдер Art
à la maison / →Art des Hauses
à la maître d'hôtel / →Haushofmeisterart
à la maltaise / →Malteser Art
à la maréchal / →Marschallsart
à la marinière / →Seemannsart
à la marquise / →Markgräfinart
à la marseillaise / →Marseiller Art
à la matelote / →Matrosenart
à l'ambassadeur / →Botschafterart
à l'américaine / →amerikanische Art
à la meunière / →Müllerinart
à la mexicaine / →mexikanische Art
à la milanaise / →Mailänder Art
à la minute / →auf schnellste Art
à l'amiral / →Admiralsart
à la moderne / →moderne Art
à la monégasque / →monegassische Art
à la Montmorency / →Montmorency
à la nantaise / →Nantaiser Art
à la napolitaine / →Neapler Art
à l'ancienne / →alte Art

à l'andalous / →andalusische Art
à l'anglaise / →englische Art
à la niçoise / →Nizzaer Art
à la nivernaise / →Neverser Art
à la normande / →normannische Art
à l'antiboise / →Antiber Art
à l'anversoise / →Antwerpener Art
à la palestinienne / →palästinische Art
à la parisienne / →Pariser Art
à la paysanne / →Bauernart
à la périgourdine / →Perigorder Art
à la persane / →persische Art
à la piémontaise / →Piemonteser Art
à la polonaise / →polnische Art
à la portugaise / →portugiesische Art
à la princesse / →Prinzessinart
à la printanière / →Frühlingsart
à la provençale / →provenzalische Art
à la rouennaise / →Rouener Art
à la reine / →Königinart
à l'argenteuil / →Argenteuiler Art
à l'ariégeoise / →Arieger Art
à l'arlésienne / →arlesische Art
à la romaine / →römische Art
à la Romanow / →Romanow
à la royale / →königliche Art
à la russe / →russische Art
à la Sagan / [à la] Sagan
à la sarde / →sardische Art
à la savoyarde / →Savoyer Art
à la saxonne / →sächsische Art

à la sicilienne / →sizilianische Art
à la strasbourgeoise / →Straßburger Art
à l'athénienne / →Athener Art
à l'atlantique / →atlantische Art
à la toscane / →toskanische Art
à la turque / →türkische Art
à la tyrolienne / →Tiroler Art
à l'australienne / →australische Art
à la tzarine / →Zarinart
à la valaisienne / →Walliser Art
à la valencienne / →Valencienner Art
à la vénitienne / →venezianische Art
à la viennoise / →Wiener Art
à la vigneronne / →Winzerart
à l'avignonnaise / →Avignoner Art
à la vivandière / →Marketenderinart
à l'écossaise / →schottische Art
à l'égyptienne / →ägyptische Art
à l'empereur / →Kaiserart
à l'espagnole / →spanische Art
à l'impératrice / →Kaiserinart
à l'impériale / →kaiserliche Art
à l'indienne / →indische Art
à l'italienne / →italienische Art
à l'orientale / →orientalische Art
à l'ostandaise / →Ostender Art

Wörterbuch

Deutsch - Englisch

A

à la carte / à la carte

Aachener Printen / spicy honey biscuits

Aal (Flusssaal) / eel

Aal blau / eel au bleu

Aal grün / boiled eel

Aal in Dillsauce / eel in dill sauce

Aal in Gelee / jellied eel

Aalkraut (Bohnenkraut) / →Bohnenkraut;
(Kräutermischung) / mixed herbs

Aalquappe / →Aalrutte

Aalrauchmettwurst / dark smoked salami

Aalrutte (Aalquappe, Trüsche) / burbot

Aalsuppe / eel soup

Aalterrine / terrine of eel

ab zwei Personen / to serve two or more persons

Abacatebirne / →Avocado

Abalone (Seeohr) / abalone

abbräunen / to brown

Abendbrot essen / to have supper →Abendessen

Abendbüfett / dinner buffet →Büfett →Abendessen

Abendessen / evening meal; (formell) / dinner;
(nicht formell) / supper

Abendkarte / evening menu

Abendmahlzeit / →Abendessen

Abendmenü / dinner menu

Aberdeen-Angus-Rind / Aberdeen Angus cattle;

(schwarz) / Black Aberdeen Angus;
(rot) / Red Aberdeen Angus →Angus...

Abfüllung (Flasche) / bottling

Abgang (Wein) / finish

abgebräunt / browned

abgeflämmt (flambiert) / flambé, flamed

abgeglanz / glazed

abgelagert (Käse) / →gereift; (Wein) / matured, aged

abgerundet mit Gewürzen / spiced in a well-rounded manner, rounded off with spices

abgeschmeckt mit ... / with a hint of ..., seasoned with ...,

abgeschmelzt (auch *abgeschmälzt*) / basted

abhängig von der Jahreszeit / depending on the time of year

ablöschen / to add water (or wine, etc.), to deglaze

abrunden / →abgerundet

Abschiedessen / farewell dinner

abschmecken / to season

Absinth[e] / absinth[e]

abwechslungsreich / varied

Acerola (Antillenkirsche) / Barbados cherry

Aceto Balsamico (Balsamessig) / Aceto Balsamico, balsamic vinegar

Ackerbohnen / →Saubohnen

Ackererbsen / →Graue Erbsen

Ackersalat / →Feldsalat

Adamsapfel / →Pampelmuse

adelig (Wein) / noble

Adlerfisch / Atlantic croaker, hardhead

Adlonsalat / Adlon salad

Admiralsart / [in the] admiral style, à l'amiral

Admiralssauce / admiral sauce
Affila Cress / Affila Cress
afrikanische Art / à l'africaine, [in the] African style
Agar-Agar (Meeresalgenextrakt) / agar-agar
Agnès Sorel / [à la] Agnès Sorel
Agnolotti (*Plur*) (auch *Agnelloti*) (Pasta) / agnolotti (*Plur*)
ägyptische Art / [in the] Egyptian style, à l'égyptienne
Ahornsaft / →Ahornsirup
Ahornsirup / maple syrup
Ahornzucker / maple sugar
Aidasalat / Aida salad
Aiguillettes (*Plur*) / aiguillettes
Aïoli / aïoli, aioli
Aïolisauce / aïoli sauce, aioli sauce
Ajvar / ajvar
Akazienhonig / acacia honey
à la ... / Zubereitungsarten und Garnituren →Seiten 13 - 15
Alaskaseelachs / Alaska pollack
Alaskawildlachs / wild Alaska salmon, Alaska wild salmon
Albatrüffel / [white] Alba truffle
Albertine / [à l']Albertine
Albertsauce / Albert sauce
Äbler Linsen / Alb lentils
Albuféra / [à l']Albuféra
Albuférasauce / Albuféra sauce
al dente / al dente
Alexandersalat / Alexander salad
Alexandrasalat / Alexandra salad
Alexissalat / Alexis salad
Alfalfasprossen / alfalfa shoots (GB auch *lucerne shoots*)
Algen (Tang, Seetang) / sea vegetables, seaweed

algerische Art / [in the] Algerian style, à l'algérienne
Alhambra Salat / Alhambra salad
Alicesalat / Alice salad
Alkohol / alcohol →alkoholische Getränke
alkoholarm / low in alcohol
alkoholarmes Bier / low-alcohol beer
alkoholfrei / non-alcoholic, alcohol-free
alkoholfreie Getränke / soft drinks, non-alcoholic drinks
alkoholfreies Bier / alcohol-free beer, non-alcoholic beer
Alkoholgehalt / alcohol content
alkoholhaltig / alcoholic, containing alcohol
alkoholische Getränke / alcoholic drinks, spirits, liquors
all'arrabbiata / all'arrabbiata
allergene Stoffe / allergenic substances
Allerlei / hotchpotch, potpourri, mixture of ...
allerlei, mit ... Gemüse / with assorted vegetables
Allgäuer Bergkäse / Allgäu mountains cheese
Allgewürz / →Piment
Alpenkäse / Alpine cheese
Alpenlachs / →Seesaibling
Alpensaibling / →Seesaibling
Alpkäse / →Bergkäse
als Beilage / →mit Beilage
Alsterwasser (Radler) / shandy
Altbier / Altbier, [top-fermented] dark beer
alte Art / à l'ancienne, [in the] old-fashioned style
Altenburger Ziegenkäse / Altenburg goat['s] cheese
Alu[minium]folie, in der / baked in aluminium foil (GB),
baked in aluminum foil (US), baked in tin foil
Alumetteskartoffeln / →Streichholzkartoffeln
am Spieß / on the spit →Spieß

am Stück gebraten / roasted in one piece →braten

am Tisch flambiert / flamed at the table

am Tisch tranchiert / carved at the table

amandine ... / →Mandel...

Amarelle (Sauerkirsche) / amarelle

Amarenakirsche / amarena cherry

Amaretto / amaretto

Ambarella (Goldpflaume, Tahitiapfel) / ambarella, golden apple

Ambrosia, die / ambrosia

Amerikaner (Gebäck) / flat iced cake

amerikanische Art / [in the] American style, à l'américaine

amerikanische Sauce / sauce américaine, American sauce

amerikanische Suppe / soup à l'américaine, American soup

amerikanischer Salat / American salad

Ammerländer Salat / Ammerland salad

Amourettes (*Plur*) / amourettes

Amuse-Bouche (Gaumenfreude) / amuse-bouche, mouth pleaser →Amuse-Gueule

Amuse-Gueule (Gaumenfreude) / amuse-gueule, mouth pleaser →Amuse-Bouche

Analogkäse / imitation cheese *Findet sich hoffentlich nicht auf Ihrer Speisekarte*

an einer Sauce (mit einer Sauce) / with a sauce

Ananas / pineapple

Ananas Condé / pineapple Condé

Ananas mit Kirsch / pineapple with kirsch

Ananasbeignet, der (*Plur ~s*) / pineapple fritter

Ananasbeilage, mit / with pineapple

Ananascreme / pineapple cream

Ananaskaltschale / chilled pineapple soup
Ananas-Karotten-Salat / pineapple and carrot salad
Ananaskirsche / →Kapstachelbeere
Ananaskrapfen / pineapple fritter(s)
Ananaskraut / cabbage and pineapple
Ananaslikör / pineapple liqueur
Ananasring / pineapple ring
Ananassaft / pineapple juice
Ananassauc / pineapple sauce
Ananasschiffchen / pineapple barquette(s), pineapple boat(s)
Ananastörtchen / pineapple tartlet(s)
Ananastorte / pineapple gâteau
Anbaugebiet (Wein) / wine region
Anbaugebiet, bestimmtes (Wein) / designated wine region
anbraten / to brown, to roast gently;
(leicht) / to fry lightly;
(unter Rühren) / to stir-fry;
(schnell anbraten, Steak) / to sear
anbräunen / to brown lightly
Anchoiade / anchoïade, anchovy paste
Anchovis, die (*Sing und Plur*) (Die Anchovis ist ein Fisch. Wird er gesalzen, nennt man sie Sardelle. Im Englischen wird kein Unterschied gemacht.) / anchovy (*Plur ~ies*)
andalusische Art / [in the] Andalusian style, à l'andalous
andalusische Rahmsuppe / Andalusian cream soup
andalusische Sauce / sauce andalous, Andalusian sauce
andalusischer Salat / Andalusian salad
Andorrasalat / Andorra salad
Andouille (Wurst) / andouille
Anelli (*Plur*) (Pasta) / anelli (*Plur*)

Anellini (*Plur*) (Pasta) / anellini (*Plur*)
angebraten / browned; (leicht angebraten) / lightly fried
angebräunt / lightly browned
Angeldorsch / →Kabeljau, junger
Angelika / →Engelwurz
angemacht / in a special dressing, dressed
angereichert mit ... / enriched with ...
angerichtet mit ... / garnished with ...; served with ...;
dressed with ...; seasoned with ...
Angler / →Seeteufel
Angostura / →Angosturabitter
Angosturabitter / Angostura bitter
Angosturasauce / Angostura sauce
Angusfilet / [Aberdeen] Angus fillet
Angusroastbeef / [Aberdeen] Angus roast beef
Angussteak / [Aberdeen] Angus steak
Anis (Gewürz, Getränk) / aniseed
Anisette, der (Likör) / anisette
Anitasalat / Anita salad
Anke / →Blaufelchen
anmachen (anrichten, dekorieren) / to dress
Annakartoffeln / Anna potatoes
Annettesalat / Annette salad
Annona / →Cherimoya
Anone / →Cherimoya
anreichern / to enrich
Ansgar / Ansgar [cheese]
ansprechend (Wein) / attractive, pleasant
Antiber Art / [in the] Antibes style, à l'antiboise
Antiber Sauce / Antibes sauce
Antillenkirsche / →Acerola

Antipasti (*Plur*) / →Vorspeisen
Antipasto (*Sing*) / →Vorspeise
Antwerpener Art / [in the] Antwerp style, à l'anversoise
Aperitif (*Plur ~s*) / aperitif
Aperitifempfang / aperitif reception
Aperol / Aperol
Apfel / apple
Äpfel Grimaldi / apples Grimaldi
Apfel im Schlafrock / baked apple in puff pastry
Äpfel Mistral / apples Mistral
Apfelaufwurf / apple soufflé
Apfelbeignet, der (*Plur ~s*) (Apfelkrapfen) / apple fritter
Apfelbettelmann / apple and bread pudding
Apfelblaukraut / →Apfelrotkohl
Apfel-Blumenkohl-Salat / apple and cauliflower salad
Apfelbrand / →Apfelschnaps
Apfelcharlotte / apple charlotte
Apfel-Chutney / apple chutney
Apfeleierkuchen / pancake topped with apple rings
Apfelessig / apple vinegar
Apfelgelee / apple jelly
Apfelgrütze / apple pudding
Apfeljulienne / apple julienne
Apfelkaltschale / chilled apple soup
Apfel-Karotten-Salat / apple and carrot salad
Apfelklarer / clear apple schnapps
Apfelkompott / apple compote
Apfelkorn / apple brandy
Apfelkrapfen / →Apfelbeignet
Apfelkraut / apple syrup
Apfelkren / →Apfelmeerrettich

Apfelkroketten / apple croquettes
Apfelkuchen / apple tart, apple pie, apple cake
Apfelküchle / apple fritter(s)
Apfelmark / unsweetened applesauce
Apfelmeerrettich (Apfelkren) / apple and horseradish
Apfelmeerrettichsauce / apple and horseradish sauce
Apfelmeringue, die (*Plur ~s*) / apple meringue
Apfelmost / apple juice
Apfelmus / apple sauce (auch *applesauce*), apple purée, stewed apple
Apfelpalatschinken / apple pancake
Apfelpfannkuchen / →Apfeleierkuchen
Apfelreis / rice pudding with apple
Apfelring / apple ring
Apfelringe, gebacken / apple fritters
Apfelrotkohl / red cabbage with apple
Apfelrotkraut / →Apfelrotkohl
Apfelsaft / apple juice
Apfelsaftschorle / →Apfelschorle
Apfelsauce / apple sauce (auch *applesauce*)
Apfelschnaps / apple brandy
Apfelschorle / apple-juice spritzer
Apfelsine / orange
Apfelsinencreme / orange cream
Apfelsinenkaltschale / chilled orange soup
Apfelsinenmarmelade / marmalade →Marmelade
Apfelsinensauce / orange sauce
Apfelspalte / apple wedge →Spalte
Apfel-Streuselkuchen / apple crumble cake
Apfelstrudel / apple strudel
Apfelsuppe / apple soup

Apfeltasche / apple turnover
Apfeltorte / apple gâteau, apple cake, apple tart
Apfelwein / cider
Apostelkuchen / brioche
Appenzeller / Appenzeller [cheese]
Appetit / →guten Appetit
Appetit auf Schokolade? / Feel like some chocolate?
Appetitanreger / →Appetithäppchen
Appetitbissen / →Appetithäppchen
Appetithäppchen / finger food, appetiser(s) (GB),
appetizer(s) (US) →Vorspeisen;
(Schnittchen) / canapé(s)
appetitlich (adj) / appetizing, mouth-watering; (adv) /
mouth-wateringly
Aprikose (Marille) / apricot
Aprikosenauflauf / apricot soufflé
Aprikosenkaltschale / chilled apricot soup
Aprikosenknödel / apricot dumpling(s)
Aprikosenkompott / apricot compote
Aprikosenkuchen / apricot tart
Aprikosenlikör / apricot liqueur
Aprikosenmarmelade / apricot jam
Aquavit / aquavit
Arborio (Reis) / Arborio
Arbutus / →Erdbeerbaumfrucht
Ardenner Schinken / Ardennes ham
Arekanuss (Betelnuss) / betel nut
Arganöl / argan oil
Argenteuiler Art / [in the] Argenteuil style, à l'argenteuil
Argenteuiler Salat / Argenteuil salad
argentinisches Rindfleisch / Argentine beef

Arieger Art / [in the] Ariege style, à l'ariégeoise
Arktischer Saibling / →Seesaibling
arlesische Art / [in the] Arlesian style, à l'arlésienne
arm an ... / containing little ...
Armagnac / armagnac
arlesischer Salat / Arlesian salad
Arme Ritter (Pofesen) / bread fritters
Aroma / aroma, flavour (GB), flavor (US);
(Wein) / aroma
Aromaten / aromatics
aromatisch (Wein) / aromatic
aromatisiert / flavoured (GB), flavored (US)
Arrak / arrack
Art / style (z.B. *hunter's style*) →nach ... Art
Art des Hauses, nach / made to our own recipe, our
special ... →Salat des Hauses
Arten, zwei ... von Saucen / two sorts of sauces
artig (Wein) / smooth, round
Artischocke / [globe] artichoke
Artischocken Barigoule / artichoke [à la] barigoule
Artischockenboden / artichoke bottom
Artischockencremesuppe / cream of artichoke soup
Artischockenherz / artichoke heart
Artischockenkroketten / artichoke croquettes
Artischockensalat / artichoke salad
Artischockensauce / artichoke sauce
Asche, in der ... gebraten / gegart / baked in ashes
Äsche / grayling →Meeräsche
Aschenbrödelart / [in the] Cinderella style, à la Cendrillon
Asia-Gemüse / Asian vegetables
Asia-Nudeln / Asian noodles