

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  
**Alhambrasahalat** / 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**e / 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