

Lexique Gastronomique

APFEL: pomme
APFELSAFT: jus de pomme
BACKHENDEL: poulet frit et pané
BEUSCHL: plat à base de mou de veau
BIRNE: poire
BLUMENKOHL ou KARFIOL: chou - fleur
BOHNEN: haricot
BRETTLJAUSE: collation de charcuterie servie sur une planchette de bois
BROT: pain
EIER SPEISE: œufs brouillés
EIS: glace
ERDÄPFEL: pomme de terre
ERDBEERE: fraise
FASCHIERTES: viande hachée
FISCHBEUSCHELSUPPE: bouillabaisse de poissons de rivière
FISOLEN ou GRÜNE BOHNEN: haricot vert
FORELLE: truite
FRITATTE: crêpe coupée en lanière et plongée dans du bouillon
GEBÄCK: petit pain
GEMÜSE: légumes
GERÖSTETE KARTOFFELN: pommes de terre sautées
GESCHNETZELTES: émincé
GETRÄNKE: boissons
GOLATSCHEN: chausson fourré au fromage blanc sucré
GUGELHUPF: kouglof
HASELNUSS: noisette
HEIDELBEER: myrtilles
HENDEL OU HAEHNCHEN: poulet
HIMBEER: framboise
HIRSCH: cerf
HIRSCH, REH/ BRATEN: rôti de cerf, de chevreuil
JUNGFERNBRATEN: gigot de porc au cumin
KALB: veau
KARTOFFEL ou ERDAEPFEL: pomme de terre
KÄSE: fromage
KEULE: gigot
KIPFEL: croissant
KNOBLAUCH: ail
KOHL: chou
KRÄUTERBUTTER: beurre aux fines herbes
KREN: raifort (radis noir piquant)
LAMM: agneau
LAUCH: poireaux
LEBERKÄSE: pâté de viande ou d'abats servis chauds
LUNGENBRATEN: filet de bœuf

MEHLSPEISE: plat sucré chaud servi comme entremet
MINERALWASSER: eau minérale GAZEUSE
MOHN: pavot (pour les gâteaux)
NUDELN: nouilles
OBERS: crème fraîche
OBST: fruits
PALATSCHINKEN: crêpes
PAPRIKA: poivron
PILZE: champignons
REH: cerf
REIS: riz
RIND: bœuf
RISIPIISI: riz aux petits pois
SAHNE : crème chantilly
SALZ: sel
SAUERKRAUT: choucroute
SCHINKEN: jambon
SCHLAGOBERS: crème fouettée
SCHNAPS: eau de vie
SCHWEIN: porc
SEMMEL: petit pain rond
SENF: moutarde

Lexique du Café

Difficile pour un Français de se passer de café à la fin d'un repas !

Voici une petite liste pour vous aider :

KLEINER SCHWARZER / MOCCA: le petit noir classique

GROSSER SCHWARZER / MOCCA: le grand noir classique

KLEINER / GROSSER BRAUNER : c'est une tasse de Mocca, servie avec un petit pot de lait. C'est ce que le «Herr Ober» (serveur), vous apportera si vous lui demandez «un café» sans préciser.

MELANGE: comparable au café crème français. C'est le plus consommé.

EINSPÄNNER: littéralement «fiacre». C'était la boisson traditionnelle des cochers qui voulaient se réchauffer entre deux courses. Café noir servi dans un verre avec une bonne portion de crème chantilly.

KAISERMELANGE: littéralement «mélange impérial». Café noir avec un jaune d'œuf battu. Cette boisson est apparue lors de la première guerre mondiale, lorsque le lait était rationné et qu'il fallait lui trouver un substitut. Tonique !

MARIA THERESIA: café noir avec de la glace à la vanille et de la crème fouettée, servi dans un verre.