

## The Menu (Die Speisekarte) – Vocabulary List

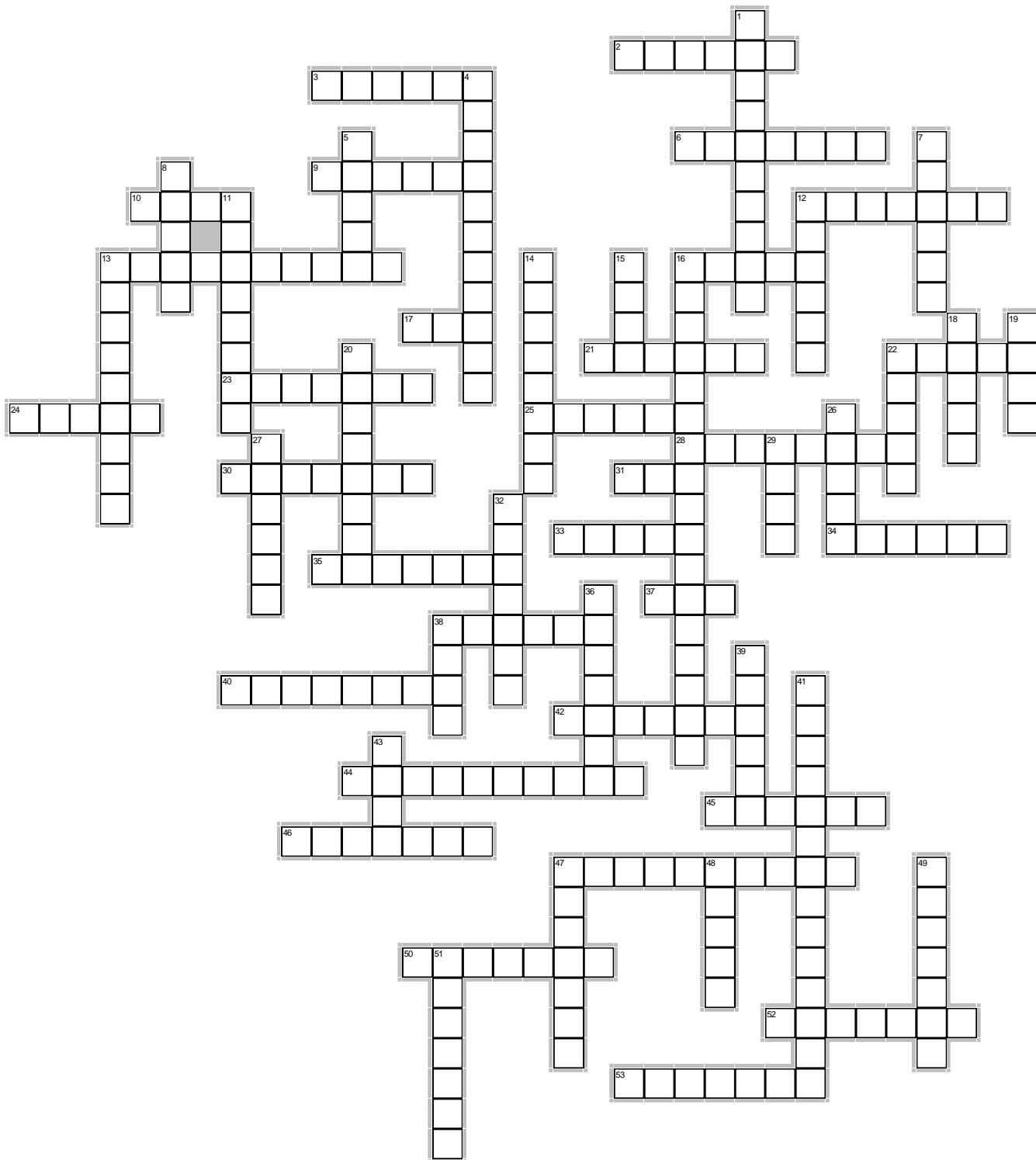
Kräuter und Gewürze	Herbs and Spices
Anis	aniseed
Basilikum	basil
Bohnenkraut	savory
Borretsch	borage
Cayennepfeffer	cayenne pepper
Chili	chil(l)i
Currypulver	Curry powder
Dill	dill
Estragon	tarragon
Fenchel	fennel
Gelbwurz	turmeric
Ingwer	ginger
Kamille	camomile
Kerbel	chervil
Knoblauch	garlic
Koriander	coriander
Kreuzkümmel	cumin
Kümmel	caraway
Kurkuma	turmeric
Lorbeerblatt	bay leaf
Majoran	marjoram
Minze	mint
Mohn	poppy seed(s)
Muskat	nutmeg
Nelke	clove
Nelkenpfeffer, Piment	pimento
Oregano	Oregano
Paprika	paprika
Petersilie	parsley
Pfeffer	pepper
Piment	pimento
Rosmarin	rosemary
Safran	saffron
Salbei	sage
Sauerampfer	sorrel
Schnittlauch	chives
Thymian	thyme
Vanille	vanilla
Wacholderbeere	juniper berry
Waldmeister	woodruff
Zimt	cinnamon
Vorbereitungs- und Garverfahren	Preparation and cooking methods
anmachen ( <i>Salat</i> )	to dress, to toss
backen	to bake
braten (im Backofen)	to roast;
braten (in der Pfanne)	(to fry;
braten (auf dem Rost)	to barbecue
dämpfen	to steam
dekoriere	to decorate
dünsten	to stew
marinieren	to marinate
durch den Wolf drehen	to mince (GB), to grind (US)
einfrieren	to freeze
einwickeln	to wrap
filetieren	to fillet

frittieren	to deep-fry
füllen	to fill, stuff
garen	to cook
garnieren	to garnish
gießen	to pour
glasieren	to glaze
gratinieren	to prepare <i>au gratin</i> ; to gratinée
grillen	to grill (GB), to barbecue
schlagen	( <i>Sahne</i> ) to whip, ( <i>Eier</i> ) to beat
hacken	to chop
in Scheiben schneiden	to slice
in Streifen schneiden	to cut into strips
kochen (sieden)	to boil
kühlen	to chill
übergießen	to douse in
mischen	to mix
pochieren	to poach
räuchern	to smoke
schmoren	to braise
schneiden	to cut
servieren	to serve
träufeln, streuen	to sprinkle
würfeln	to dice
würzen	to season
Fleisch und Geflügel	Meat and poultry
Ente	duck
Fasan	pheasant
Gans	goose
Hähnchen	chicken
Hammelfleisch	mutton
Hase	hare
Kalbfleisch	veal
Kaninchen	rabbit
Lammfleisch	lamb
Perlhuhn	guinea fowl
Pute	turkey
Rebhuhn	partridge
Rehfleisch	venison
Rindfleisch	beef
Schafffleisch	mutton
Schweinefleisch	pork
Strauß	ostrich
Truthahn	turkey
Wachtel	quail
Wild	game
Wildschwein	wild boar
Spanferkel	suckling pig
Fleischteile	Cuts of meat
Brust	breast
Filet	fillet, sirloin, tenderloin
Fleischklöße	meat balls
Frikadelle(n)	meat ball(s)
Hachse	knuckle
Hackfleisch	mince

Hackbraten	meat loaf
Keule	leg
Kotelett	chop, cutlet
Rücken	saddle
Schinken	ham
Schnitzel	escalope
Speck	bacon
Steak	steak
Gulasch	goulash
Speckwürfel	diced bacon
Frikadellen	meat balls
Schinken	ham
Sattel	saddle
Innereien	offal
Bries	sweetbread
Herz	heart
Hirn	brain
Leber	liver
Niere	kidney
Zunge	tongue
<b>Gängige Fischarten</b>	<b>common types of fish</b>
Lachs	salmon
Forelle	trout
Seeteufel	monkfish, sea devil
Zander	pike-perch, zander
Seezunge	sole
Rotbarsch	redfish
Thunfisch	tuna
Kabeljau	cod
Seelachs	pollack
Wels	catfish
<b>Vermischtes</b>	<b>Miscellaneous</b>
paniert	breaded
Berliner Art	Berlin style
Auflauf	bake
Roggenbrot	rye bread
gehobelter Parmesan	parmesan shavings
Brötchen	roll
Kruste	crust
Rahm-	in a creamy sauce
nach Art des Hauses	house special (adj.)
	oder: traditional recipe
	oder: house made (AmE)
Grissini	bread sticks
Vorspeise	starter
Hauptgang, Hauptgericht	main course, main
Nachtisch, Dessert	dessert
<b>Nachtisch</b>	<b>Desserts</b>
Rote Grütze	red berry compote
Vanillesoße	custard   vanilla sauce
Vanillepudding	custard
Mousse au chocolat	chocolate mousse
Käseteller	cheese platter / cheese
	board

Sahnetorte	gateau, cream cake
Fruchtmark	fruit pulp
Eis	ice-cream
eine Eiskugel	a scoop of ice-cream
Herrencreme	custard with rum and
	chocolate chips
<b>Suppen</b>	<b>soups</b>
Kraftbrühe	consommé
Klare Brühe	clear soup
Gemüsesuppe	vegetable soup, potage
Tomatencremesuppe	cream of tomato soup
Brühe	broth
Eintopf	stew
Fischsuppe	chowder
<b>Adjektive</b>	<b>Adjectives</b>
paniert	breaded
scharf	hot
pikant	savoury
würzig	spicy
knusprig	crispy
hausgemacht	home made
<b>Soßen</b>	<b>sauces</b>
Champignonrahmsauce	creamy mushroom
	sauce
Pfeffersauce	peppercorn sauce
Soßenspiegel	pool of sauce
Sauce Hollandaise	hollandaise sauce
<b>Beilagen</b>	<b>side dishes</b>
Kartoffelsalat	potato salad
Sauerkraut	sauerkraut
gemischtes Gemüse	mixed vegetables
Folienkartoffel	jacket potato, baked
	potato
Pommes Frites	chips, (French) fries
Kartoffelbrei	mashed potatoes
Salzkartoffeln	boiled potatoes
Nudeln	pasta
Kartoffelklöße	potato dumplings
Reis	rice
Woknudeln	noodles
Röstkartoffeln	roast potatoes
Auflauf	bake
Kartoffelgratin	potatoes au gratin
Saisongemüse	seasonal vegetables
Reibplätzchen	hash browns
Rösti	hash browns
Rohkostteller	plate of raw vegetables
Püree	puree
Salat des Hauses	chef's salad

# The Menu – A Crossword



EclipseCrossword.com

## Across

- |                             |                            |                  |                          |                          |
|-----------------------------|----------------------------|------------------|--------------------------|--------------------------|
| 2. Fenchel                  | 24. dämpfen                | 44. dekorieren   | 8. Basilikum             | 26. Forelle              |
| 3. Knoblauch                | 25. Hammelfleisch          | 45. Brust        | 11. Schnitzel            | 27. Muskat               |
| 6. Kerbel                   | 28. Gelbwurz               | 46. Lorbeerblatt | 12. Schnittlauch         | 29. Minze                |
| 9. Pfeffer                  | 30. Vanillepudding         | 47. Mohn         | 13. Frikadellen          | 32. Oregano              |
| 10. Auflauf                 | 31. braten (in der Pfanne) | 50. pikant       | 14. Zimt                 | 36. Nachtisch, Dessert   |
| 12. Wels                    | 33. Hackfleisch            | 52. Vorspeise    | 15. Thunfisch            | 38. Rindfleisch          |
| 13. Hauptgang, Hauptgericht | 34. dünsten                | 53. Kümmel       | 16. Gängige Fischsorten  | 39. Ingwer               |
| 16. Chili                   | 35. Hachse                 |                  | 18. braten (im Backofen) | 41. Fleisch und Geflügel |
| 17. Kabeljau                | 37. scharf                 |                  | 19. Kalbfleisch          | 43. Brötchen             |
| 21. Lachs                   | 38. schmoren               |                  | 20. Estragon             | 47. Paprika              |
| 22. räuchern                | 40. Kamille                |                  | 22. würzig               | 48. eine Eiskugel        |
| 23. Seelachs                | 42. Rehfleisch             |                  |                          |                          |

## Down

- |                |
|----------------|
| 1. Filet       |
| 4. Currypulver |
| 5. Kräuter     |
| 7. Gewürze     |

49. Petersilie                      51. Anis  
auf die Rückseite: Mövenkämpfer oder das B1-Rollenspiel

