

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Erbsenmehl, Erbsmehl	farine de pois	farina di piselli	harina de guisantes	peameal, pea flour, peas meal, pease meal, peas flour, pease flour
Erbsenomelette / Erbsomelette / Erbsenomelett / Erbsomelett / Omelette/Omelett Clamart	omelette aux petits pois / omelette Clamart	omelette ai piselli verdi	tortilla a los guisantes / omelette a los guisantes	omelet with green peas / omelet Clamart / omelette with green peas / omelette Clamart
Erdbeer-Bavarois	bavarois aux fraises	bavarese di fragole	bavaroise de fresas	bavarian strawberry cream
Erdbeer-Charlotte / Erdbeerkrustenpudding / Charlotte/Krustenpudding Pompadour	charlotte aux fraises / charlotte Pompadour	charlotte alle fragole / charlotte Pompadour	carlota a las fresas / carlota Pompadour	strawberry charlotte / charlotte Pompadour
Erdbeer-Topping	topping aux fraises	topping alla fragola	topping de fresas	strawberry topping
Erdbeercreme	crème aux fraises	crema di fragole	crema de fresas	strawberry cream
Erdbeere	fraise	fragola	fresa, fresón	strawberry
Erdbeereis	glace aux fraises	gelato di fragola	helado de fresas	strawberry ice-cream
Erdbeeren	fraises	fragole	fresas	strawberries
Erdbeeren Amelia / Erdbeeren auf Mandarineneis	fraises Amélie / fraises sur glace à la mandarine	fragole Amelia / fragole su gelato al mandarino	fresas Amelia / fresas sobre helado de mandarina	strawberries Amelia / strawberries on mandarin ice-cream
Erdbeeren auf Kreolenart (mit Ananas)	fraises à la créole	fragole alla creola (con ananas)	fresas a la criolla (con piña)	strawberries with pineapple
Erdbeeren mit Sahne	fraises à la chantilly	fragole con la panna	fresas con nata	strawberries with cream
Erdbeerkaltschale / kalte (süße) Erdbeersuppe	soupe froide aux fraises	zuppa fredda alle fragole	sopa fría a las fresas	cold strawberry soup
Erdbeerkompott	compote de fraises	composta di fragole	compota de fresas	stewed strawberries
Erdbeerkonfitüre	confiture de fraises	confettura di fragole	mermelada de fresas	strawberry jam
Erdbeermousse	mousse aux fraises	mousse di fragole	mousse de fresas	strawberry mousse
Erdbeerparfait	parfait aux fraises	parfait di fragole	parfait de fresas	strawberry parfait
Erdbeerroulade	roulade aux fraises	rotolo co fragole	brazo con fresas	rolled cake with strawberries
Erdbeersorbet	sorbet aux fraises	sorbetto di fragole	sorbete de fresas	strawberry sherbet
Erdbeertörtchen	tartelette aux fraises	tartella con fragole	tartaleta de fresas	strawbeery tartlet
Erdbeertorte	tarte aux fraises	torta di fragole	tarta de fresas	strawberry tart

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Erdnüsse	cacahuètes	arachidi	cacahuetes	peanuts
Erdnuss, Aschanti	cacahuète, arachide	nocciolina americana, arachide	cacahuete	peanut
Erdnussbutter	beurre de cacahuètes, beurre d'arachide	burro di arachidi	mantequilla de maní	peanut butter
Erdnussfett	graisse d'arachide	grasso d'arachide	grasa de cacahuete, grasa de maní	peanut fat
Erdnussfettglasur	glaçure de graisse d'arachide	glassatura di grasso d'arachide, glassa di grasso d'arachide	garapiña de grasa de cacahuete, garapiña de grasa de maní, glassa de grasa de cacahuete, glassa de grasa de maní	peanut fat coating
Erdnusskrokant (zerstoßene karamellierte Erdnüsse)	pralin de cacahuètes (cacahuètes caramélisées concassées)	croccante d'arachidi (arachidi caramelizzate ritagliati in pezzetti)	crocante de cacahuetes (cacahuetes acaramelados trossejados)	peanut praline, peanut crocant, peanut brittle (crushed caramelised peanuts)
Erdnussmehl	farine d'arachide	farina di arachidi	harina de cacahuetes	peanut flour, peanut meal
Erdnussöl	huile d'arachide	olio di arachide, olio di semi di arachide	aceite de cacahuete, aceite de maní	peanut oil
Erdnussauce	sauce aux cacahuètes	salsa agli arachidi	salsa a los cacahuetes, salsa a los manies	peanut sauce
Erdnusschokolade	chocolat aux cacahuètes	cioccolato	chocolate a los cacahuetes, chocolate a los manies	peanut chocolate
Ermitage (weiße Traubensorte)	ermitage (cépage à raisins blancs)	Ermitage (vitigno a frutto bianco)	ermitage (variedad de cepa blanca)	Ermitage (variety of white grape)
Ernährung	alimentation, nutrition	alimentazione, nutrizione	alimentación, nutrición	nutrition, feeding
Ernährungslehre, Diätkunde, Diätetik	diététique	dietetica	dietética	dietetics
Ernährungsstörung	dystrophie	distrofia	distrofia	dystrophy
Ernährungswissenschaftler	diététicien	dietologo	dietista	dietitian
erneut kochen	recuire	ricucinare	volver a cocinar	recook
ersetzen	remplacer	sostituire	sustituir	to substitute, to replace
erster Gang	premier service	primo piatto	primero plato	first course
Es hat uns gut geschmeckt, danke.	Nous nous sommes régalés, merci.	Ci è piaciuto, grazie.	Nos ha gustado, gracias.	We enjoyed it, thank you.
Es tut mir leid, es sind schon alle reserviert.	Je suis désolé, mais elles sont déjà toutes réservées.	Mi dispiace, ma sono già tutti riservati.	Siento decirle que están todas reservadas.	I am sorry but they are already all reserved.
Es war ausgezeichnet.	C'était excellent.	È stato eccellente.	Estaba exquisito.	It was excellent.

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Es wird um ... Uhr gespeist.	On dîne à ... heures.	Si pranza alle ...	Se come a las ...	Dinner is served at ...
Esefleisch	viande d'âne	carne d'asino	carne de burro	ass meat
Eselmilch	lait d'ânesse	latte d'asina	leche de burra	ass milk
Eskariolsalat	salade de scarole	insalata di scarola	ensalada de escarola	escarole salad
Espresso	café express	espresso	café exprés, café expreso	espresso
essbar	comestible, mangeable	commestibile, mangiabile	comestible, comible	edible, eatable, comestible
essen	manger	mangiare	comer	to eat
Essen zum Mitnehmen	plat à emporter, repas à emporter	piatto da asporto	comida para llevar	takeout, carryout
Essenszeit	heure du repas	ora dei pasti	hora de comer	mealtime
essentielle Fettsäure	acide gras essentiel	acido grasso essenziale	ácido graso esencial	essential fatty acid
Essenz	essence	essenza	esencia	essence
Essenzessig	vinaigre d'essence	aceto di essenza	vinagre de esencia	essence vinegar
Essig	vinaigre	aceto	vinagre	vinegar
Essig- und Öl-Ständer	huilier	oliera	vinagreras	cruet stand
Essig-Kräuter-Sauce, Vinaigrette-Sauce, Essigsoße	sauce vinaigrette	salsa verde	salsa vinagreta	vinaigrette sauce
Essig-Öl-Salatsauce / Essig-Öl-Dressing	sauce à salade à l'huile et au vinaigre / assaisonnement à salade à l'huile et au vinaigre / dressing à l'huile et au vinaigre	condimento all'olio e all'aceto / dressing all'olio e all'aceto	aderezo al aceite y al vinagre / aliño al aceite y al vinagre / dressing al aceite y al vinagre	dressing with oil and vinegar
Essigfrüchte	fruits au vinaigre	frutta sott'aceto	encurtidos / frutas encurtidas	vinegar fruit / vinegar fruits
Essiggemüse / Mixed Pickles	pickles à la moutarde	giardiniera con senape e spezie	picadillo de verduras y especias	piccalilli
Essiggurken	cornichons (au vinaigre)	cetriolini sott'aceto	pepinillos en vinagre	gherkins
Essigkonserve	conserva au vinaigre	conserva sott'aceto	conserva en vinagre / conserva en escabeche	vinegar preserve
Essigpaprika	paprika au vinaigre	paprica sott'aceto	paprika en vinagre	pickled paprika
Essigpflaumen	prunes au vinaigre	prugne sott'aceto	ciruelas en vinagre	vinegar plums
Essigsäure	acide acétique	acido acetico	ácido acético	acetic acid
essigsauer	de vinaigre	acido	avinagrado	vinegary

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Esslöffel	cuiller à soupe	cucchiaio	cuchara	tablespoon
Esslöffel voll	cuillerée	cucchiaiaata	cucharada	tablespoonful
Esslokal	bistroquet	trattoria	fonda	eatery
Essservice	service de table	servizio da tavola	servicio de mesa	dinner service
Essstäbchen	baguettes	bacchetta, bastoncino	palillos chinos	chopsticks
Esstisch	table de salle à manger	tavolo da pranzo	mesa de comedor	dining table
Esswaren	victuailles, vivres, denrées	viveri, derrate, prodotti alimentari	vitualas, comestibles, víveres, productos alimenticios	victuals, food articles, food, foodstuffs, eatables
Estragon-Weißweinsauce, Weißweinsauce mit Estragon	sauce vin blanc à l'estragon	salsa vino bianco al dragoncello, salsa vino bianco all'estragone	salsa vino blanco al estragón, salsa vino blanco al tarragón, salsa vino blanco al dragoncillo	white-wine sauce with tarragon
Estragon, Bertram (verleiht Saucen, Salaten, hellen Fleisch- und Fischgerichten die würzige Note)	estragon	dragoncello, estragone	dragoncillo, estragón, tarragón	tarragon, estragon
Estragonblätter	feuilles d'estragon	foglie di dragoncello, foglie d'estragone	hojas de estragón, hojas de dragoncillo	tarragon leaves
Estragonbutter	beurre d'estragon	burro di dragoncello	manteca de dragoncillo	tarragon butter
Estragonessig	vinaigre à l'estragon	aceto al dragoncello, aceto all'estragone	vinagre al estragón, vinagre al tarragón, vinagre al dragoncillo	tarragon vinegar
Estragonkalbsfond	fond de veau à l'estragon	fondo di vitello al dragoncello, fondo di vitello all'estragone	fondo de ternera al estragón, fondo de ternera al tarragón, fondo de ternera al dragoncillo	tarragon veal gravy
Estragonsauce, Bertram-Sauce	sauce à l'estragon, sauce Bertram	salsa al dragoncello, salsa all'estragone, salsa Bertram	salsa al estragón, salsa al tarragón, salsa al dragoncillo, salsa Bertram	tarragon sauce, Bertram sauce
Estragonsenf	moutarde à l'estragon	senape al dragoncello, senape all'estragone	mostaza al estragón, mostaza al tarragón, mostaza al dragoncillo	tarragon mustard
Etwas zu trinken?	Quelque chose à boire?	Qualcosa da bere?	¿Algo de beber?	Anything to drink, Sir?
Eugenia-Salat / Endiviansalat mit Sellerie und Gurken	salade Eugénie / salade de chicorée au céleri et aux concombres	insalata Eugenia / insalata d'indivia al sedano e ai cetrioli	ensalada Eugenia / ensalada de endibia al apio y a los pepinos	Eugenia salad / endive salad with celery and cucumbers
europäische Austern	huîtres plates, huîtres de Belon, huîtres plates européennes	ostriche piatte, ostriche piatte europee	ostiones, ostras planas, ostras europeas	common oysters, flat oysters, European flat oysters
europäischer Hummer	homard européen	astice europeo / omaro europeo	bogavante europeo	European lobster

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
evaporierte Milch (Milch, der man das Wasser entzogen hat)	lait condensé non sucré	latte evaporato	leche evaporada	evaporated milk
exotischer Obstsalat	salade de fruits exotiques	macrdonia di frutta esotica	ensalads de fruta exótica	exotic fruit salad
Eyholzer Roter (blaue Traubensorte)	Eyholzer Roter (cépage à raisins noirs)	Eyholzer Roter (vitigno a frutto nero)	Eyholzer Roter (variedad de cepa negra)	Eyholzer Roter (variety of black grape)
Fässchen	baril	barilotto	barrilete	keg
Fagiolata (Piemonteser Gericht mit Borlotti-Bohnen)	fagiolata (plat piémontais de haricots borlotti)	fagiolata (piatto piemontese di fagioli borlotti)	fagiolata (plato piamontés de judías borlotti)	fagiolata (Piemontese borlotti-been dish)
falsche Schildkrötensuppe	potage fausse tortue	brodo di finta tartaruga	sopa de tortuga falsa	mock turtle soup
Farbstoffe	colorants	coloranti	colorantes	colours
farzieren, füllen, stopfen	farcir	farcire	rellenar	to stuff, to farce
Farfalle / Schmetterlinge (Teigwaren)	farfalle / papillons (pâtes)	farfalle (pasta)	farfalle / mariposas (pastas)	farfalle / butterflies (pasta)
Fasan	faisan	fagiano	faisán	pheasant
Fasan böhmische Art / mit gargezogener/gegarter/pochierter getrüffeltes Gänseleber gefüllter Fasan	faisan bohémienne / faisan farci de foie gras poché piqué de truffes	fagiano alla boema / fagiano farcito di fegato grasso d'oca sobbollito/affogato tartufato	faisán a la bohemia / faisán relleno de hígado graso de ganso escalfado trufado / faisán relleno de foie-gras (de ganso) escalfado trufado	pheasant Bohemian style / pheasant stuffed with poached (fat) goose liver larded with truffles / pheasant stuffed with poached goose foie gras larded with truffles
Fasan Elsässer Art / Fasan mit Sauerkraut und Speck / Fasan mit Sauerkohl und Speck	faisan alsacienne / faisán à la choucroute et au lard	fagiano all'alsaziana / fagiano ai crauti e al lardo / fagiano al sauerkraut e al lardo / fagiano ai cavoli acidi e al lardo	faisán a la alsaciana / faisán a la chucruta y al tocino / faisán a la col fermentada y al tocino / faisán a la berza fermentada y al tocino	pheasant Alsatian style / pheasant with sauerkraut and bacon
Fasan Florida / kalter Fasan mit Florida-Salat	faisan Floride / faisán froid à la salade Floride	fagiano Florida / fagiano freddo all'insalata Florida	faisán Florida / faisán frío a la ensalada Florida	pheasant Florida / cold pheasant with Florida salad
Fasan gebraten	faisan rôti	fagiano arrosto	faisán asado	roast pheasant
Fasan getrüffelt	faisan truffé	fagiano tartufato	faisán trufado	roast truffled pheasant
Fasan im Topf	faisan en cocotte	fagiano in casseruola	faisán en cocote / faisán en ollita	pheasant in cocotte
Fasan in der Kasserolle	faisan en cocotte	fagiano in casseruola	faisán en cacerola	casserole of pheasant
Fasan Kartäuserart / Fasan mit Kohl	faisan chartreuse / faisán au chou	fagiano alla certosina / fagiano al cavolo	faisán a la cartujana / faisán a la col	pheasant Carthusian style / pheasant with cabbage
Fasan mit Calvados	faisan au calvados	fagiano al calvados	faisán al calvados	pheasant with calvados

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Fasan mit Rahmsauce / Fasan mit Sahnesauce / Fasan mit Oberssauce	faisan à la crème	fagiano alla crema / fagiano alla salsa crema / fagiano alla salsa alla panna	faisán a la crema / faisán a la salsa crema / faisán a la salsa a la nata	pheasant with cream sauce
Fasan mit Sauerkraut	faisan à la choucroute	fagiano con crauti	faisán con chucruta	pheasant with sauerkraut
Fasan normannische Art / Fasan mit Äpfeln	faisan normande / faisan aux pommes	fagiano alla normanna / fagiano alle mele	faisán a la normanda / faisán a las manzanas	pheasant Norman style / pheasant with apples
Fasan Périgueux / mit Trüffeln gefüllter Fasan	faisan Périgueux / faisan farci de truffes	fagiano Périgueux / fagiano farcito di tartufi	faisán Périgueux / faisán relleno de trufas	pheasant Périgueux style / pheasant stuffed with truffles
Fasan Regentschaftsart / Fasan mit Wildklößchen und Champignons	faisan régence / faisan aux quenelles de gibier et aux champignons de Paris/de couche	fagiano alla reggenza / fagiano alle polpettine/chenelle/morbidele di selvaggina e agli champignons/ai funghi di Parigi	faisán a la regencia / faisán a las albondiguillas de caza y a los champiñones	pheasant regency style / pheasant with small game dumplings and champignons
Fasan Suworow / mit Trüffeln und Gänseleber gefüllter Fasan	faisan Souvorov / faisan farci de truffes et de foie gras	fagiano Suvorov / fagiano farcito di tartufi e di fegato grasso d'oca	faisán Suvorov / faisán relleno de trufas y de hígado graso de ganso / faisán relleno de trufas y de foie-gras (de ganso)	pheasant Suvorov / pheasant stuffed with truffles and (fat) goose liver / pheasant stuffed with truffles and goose foie gras
Fasan Titania / Fasan mit blauen Trauben und Orangen/Apfelsinen	faisan Titania / faisan aux raisins noirs et à l'orange	fagiano Titania / fagiano alle uve nere e all'arancia	faisán Titania / faisán a las uvas tintas y a la naranja	pheasant Titania / pheasant with black grapes and oranges
Fasan Winzerart / Fasan mit Trauben	faisan vigneronne / faisan aux raisins	fagiano alla vignaiola / fagiano alle uve	faisán a la viñadora / faisán a las uvas	pheasant wine-grower's style / pheasant with grapes
Fasanen-Chaufroid / Fasanensülzgericht	chaud-froid de faisán / aspic de faisán	chaud-froid di fagiano	chaud-froid de faisán	pheasant chaud-froid / jellied pheasant dish
Fasanen-Fondants / Fasanenpüreekroketten / Fasanenpüreekrusteln / Fasanenschmelzkrusteln	fondants de faisán	crochette di purea di fagiano	croquetas de puré de faisán	pheasant puree croquettes
Fasanen-Kraftbrühe, Fasanen-Consommé	consommé faisán	brodo di fagiano	consomé de faisán	pheasant consommé
Fasanen-Mousselines	mousselines de faisán	mussole di fagiano / mousseline di fagiano	muselinas de faisán	pheasant mousselines
Fasanen-Salmi (Fasanenragout)	salmis de faisán (ragoût de faisán)	salmi di fagiano (spezzatino di fagiano)	salmís de faisán (ragú de faisán)	pheasant salmi (pheasant stew)

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Fasanenaspik / Fasanengelee / Fasanensäule / Fasanensulze / Fasanensulz	gelée de faisan / aspic de faisan	gelatina di fagiano / aspic di fagiano	gelatina de faisán	pheasant jelly / pheasant aspic
Fasanenaufwurf / Fasanen-Soufflé	soufflé de faisan	soufflé di fagiano / sufflé di fagiano / soffiato di fagiano	soufflé de faisán / sufflé de faisán	pheasant soufflé / light pheasant pudding
Fasanenbrüstchen	suprêmes de faisan	petti di fagiano	pechugas de faisán	breast of pheasant
Fasanenbrüstchen in Rahm	suprêmes de faisan à la crème	petti di fagiano alla crema	pechugas de faisán a la crema	breast of pheasant in cream
Fasanenbrustbrötchen / Fasanenbrust-Canapé / Canapé Suworow	canapé au blanc de faisan / canapé Souvorov	canapé al petto di fagiano / canapé Suvorov	canapé a la pechuga de faisán / canapé Suvorov	pheasant-breast canapé / canapé Suvarov
Fasanenfleisch	viande de faisan	carne di fagiano	carne de faisán	pheasant meat
Fasanengalantine	galantine de faisan	galantina di fagiano	galantina de faisán	galantine of pheasant
Fasanenmedaillons	médailles de faisan	medaglioni di fagiano	medallones de faisán	medallions of pheasant
Fasanenmousse	mousse de faisan	mousse di fagiano / spuma di fagiano	mousse de faisán / espuma de faisán	pheasant mousse
Fasanenparfait	parfait de faisan	parfait di fagiano	parfait de faisán	pheasant parfait
Fasanenpastete	pâté de faisan	pâté di fagiano	pastel de faisán	pheasant pie
Fasanenragout	ragoût de faisan	spezzatino di fagiano	ragú de faisán / ragu de faisán / ragoût de faisán / estofado de faisán	pheasant stew
Fasanenragoutschiffchen / Schiffchen Marly	barquette au ragoût de faisan / barquette Marly	barchetta al spezzatino di fagiano / barchetta Marly	barquita al ragú de faisán / barquita al ragu de faisán / barquita al ragoût de faisán / barquita al estofado de faisán / barquita Marly	pheasant-stew barquette / barquette Marly
Fasanenrissoles / Rissolen Marly	rissoles de faisan / rissoles Marly	rissole di fagiano / rissole Marly / fagottini di fagiano / fagottini Marly	risolas de faisán / risolas Marly	pheasant rissoles / rissoles Marly / pheasant turnovers / turnovers Marly
Fasanensalat	salade de faisan	insalata di fagiano	ensalada de faisán	pheasant salad
Fasanensuppe	potage de faisan	zuppa di fagiano	sopa de faisán	pheasant soup
Faschingsgebäck, Fastnachtsgebäck, Fasnachtschiechli, Fasnachtschüechli	merveilles, merveilles de Carnaval	frappe, frittelle di Carnevale	churros	crullers
Fass	baril	barile	barril	barrel

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Fassbier, Bier vom Fass, offenes Bier, Schankbier	bière à la pression, bière pression, bière en fût	birra dal fusto, birra a pressione, birra alla spina	cerveza de barril, cerveza abierta, cerveza a presión, cerveza de sifón	draught beer, draft beer
Fastenaspik sauce / Fasten-Chaufroid-Sauce / Fastensüßsauce	sauce chaud-froid maigre / sauce aspic maigre	salsa chaud-froid di magro	salsa chaud-froid de vigilia	lenten chaud-froid sauce / lenten coating sauce
Fastenpastete	pâté maigre	pâté di magro / pasticcio di magro	paté de vigilia / empanada de vigilia	lenten pâté
Fastenravioli	ravioli farcis au maigre	ravioli di magro	ravioles de vigilia	meatless ravioli
Fastensuppe	potage maigre	minestra di magro	sopa de vigilia, sopa de viernes	soup maigre
Faubonne-Suppe (pürierte weiße Bohnensuppe)	potages Faubonne (purée de haricots blancs)	minestra Faubonne (passato di fagioli bianchi)	sopa Faubonne (sopa de judías blancas)	Faubonne soup (purée of white beans)
Feigen	figues	fichi	higos	figs
Feigenbrot	pain aux figues	pane ai fichi	pan a los higos	fig bread
Feigendrosseln	becfigues	beccafichi	papafigos	beccaficos
Feigendrosseln mit Polenta	becfigues à la polenta	beccafichi con polenta	papafigos con polenta	beccaficos with polenta
Feigenkuchen mit Guss, Feigenwähe mit Guss	tarte aux figues à la crème aux œufs	crostata ai fichi alla crema alle uova	tarta a los higos a la crema a los huevos	fig tart with egg cream
Feigenkuchen, Feigenwähe	tarte aux figues	crostata ai fichi	tarta a los higos	fig tart
Feijoada (brasilianischer Eintopf mit schwarzen Bohnen)	féijoada (potée brésilienne de haricots noirs)	feijoada (piatto brasiliano di fagioli neri)	feijoada (plato brasileño de judías negras)	feijoada (Brazilian pot-stew with black beans)
fein	fin	fino	fino	fine
Feinbäcker, Konditor	confiseur, pâtissier	pasticcieri, caramellaio	repostero, pastelero, confitero	confectioner
feine Kräuter	fines herbes	erbe aromatiche	finas hierbas	fine herbs
Feingebäck	pâtisseries	pasticcini, paste	pasteles	pastries
feingeschnittene Gemüsesuppe	potage cultivateur	zuppa di verdura	sopa de verduras	vegetable soup
Feingrieß	fine semoule	semola fina	sémola fina	fine semolina / fine first middlings
Feinkost	épicerie fine	specialità gastronomiche, leccornia	manjares gastronómicos, gollerías	delicatessen
Feinkostgeschäft	épicerie fine	specialità pronte	tienda de comestibles finos, fiambrería	delicatessen, deli
Feinschmecker, Gourmet, Kenner, Degustator	gourmet	buongustaio	gastrónomo	gourmet, gastronome
Feinschmeckerart	gastronome / des gastronomes	alla gastronomo	a la gastronoma	gastronom style



<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Feinschmeckerin, Gourmet	gourmet, gastronome, épicurienne	buongustaia, gourmet	gastrónoma	gourmet, gastronome, epicure
feinschmeckerisch	gastronomique	gastronomico	gastronómico	gastronomic
Feinschmecker Menü	menu gastronomique	menu gastronomico / menù gastronomico	menú gastronómico	gastronomic menu / gastronomic menu
Feinschmeckerrestaurant / Gourmet-Restaurant	restaurant gastronomique	ristorante gastronomico	restaurante gastronómico	gourmet restaurant / first class restaurant
Felchen blau, Renke blau	féra au bleu, palée au bleu, corégone au bleu	coregone al blu, coregone al bleu, lavarello al blu, lavarello al bleu	corégono al azul	pollan au bleu, fera au bleu, lake herring au bleu, freshwater bloater au bleu
Felchen mit Mandeln, Renke mit Mandeln	féra aux amandes, palée aux amandes, corégone aux amandes	coregone alle mandorle, lavarello alle mandorle	corégono a las almendras	pollan with almonds, fera with almonds, lake herring with almonds, freshwater bloater with almonds
Felchen mit Rotwein, Renke mit Rotwein	féra au vin rouge, palée au vin rouge, corégone au vin rouge	coregone al vino rosso, lavarello al vino rosso	corégono al vino tinto	pollan with red wine, fera with red wine, lake herring with red wine, freshwater bloater with red wine
Felchen, Renke	lavaret, corégone	lavarello, lavaretto, coregono	lavareto, corégono	whitefish
Felchen, Sandfelchen, Silberfelchen	féra	coregono bianco	farra, lavareto	whitefish
Felchenfilets, Renkenfilets	filets de féra, filets de palée, filets de corégone	filetti di coregone, filetti di lavarello	filetes de corégono	fillets of pollan, fillets of fera, fillets of lake herring, fillets of freshwater bloater
Feldsalat, Nüsslisalat, Rapunzel, Rapünzchen, Ackersalat, Vogerlsalat	salade de mâche, doucette, rampon, valérianelle	insalata di valerianella, insalata di gallinelle	ensalada de hierba de los canónigos, milamores	lamb's lettuce salad, corn salad
Feldthymian, Quendel	serpolet	serpillo, pepolino	serpol	wild thyme
Felsencrevetten, Felsengarnelen	crevettes roses	gamberetti rosa	gambas	prawns
Fenchel	fenouil	finocchio	hinojo	fennel
Fenchel Bordelezer Art (Fenchel mit Markscheiben)	fenouil bordelaise (fenouil aux amourettes, fenouil aux tranches de moelle)	finocchi alla bordolese (finocchi alle fettina di midollo, finocchi alle trance di midollo)	hinojo a la bordelesa (hinojo a las tajadas de tuétano)	fennel Bordelese style (fennel with slices of bone-marrow)
Fenchel gebacken	fenouils frits	finocchi fritti	hinojo frito	fried fennel
Fenchel mit Rahm, Fenchel mit Sahne, Fenchel mit Obers	fenouil à la crème	finocchi alla panna, finocchi alla crema	hinojo a la nata, hinojo a la crema	fennel with cream

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Fenchel-Karotten-Salat, Fenchel-Möhren-Salat, Fenchel-Mohrrüben-Salat, Fenchel-Rüebli-Salat	salade de fenouil aux carottes	insalata di finocchio alle carote	ensalada de hinojo a las zanahorias	fennel salad with carrots
Fenchelauflauf, Fenchel-Soufflé	soufflé au fenouil	soufflé al finocchio, soufflé al finocchio, soffiato al finocchio	soufflé al hinojo, sufflé al hinojo	fennel soufflé, light fennel pudding
Fenchelhonig	miel de fenouil	miele di finocchio	miel de hinojo	fennel honey
Fenchelöl	huile de fenouil	olio di finocchio	aceite de hinojo	fennel oil
Fenchelsalat	salade de fenouil	insalata di finocchi	ensalada de hinojo	fennel salad
Fenchelsalat mit Äpfeln	salade de fenouil aux pommes	insalata di finocchio alle mele	ensalada de hinojo a las manzanas	fennel salad with apples
Fenchelsalat mit Orangenfilets, Fenchelsalat mit Apfelsinenfilets	salade de fenouil aux filets d'orange	insalata di finocchio ai filetti d'arancia	ensalada de hinojo a los filetes de naranja	fennel salad with orange fillets
Fenchelsalat mit roter Bete, Fenchelsalat mit roten Rüben, Fenchelsalat mit Randen	salade de fenouil aux betteraves rouges	insalata di finocchio alle barbabietole rosse	ensalada de hinojo a las remolachas rojas	fennel salad with beetroots
Fenchelsamen	graines de fenouil	semi di finocchio	semillas de hinojo	fennel seeds
Fenchelsauce	sauce au fenouil	salsa al finocchio	salsa al hinojo	fennel sauce
Fencheltee	infusion de fenouil, tisane de fenouil	infuso di finocchio, tisana di finocchio	infusión de hinojo, tisana de hinojo	fennel tea
Ferkel	porcelet, cochon de lait	porcellino	porcelet, cochinitillo	young pig, piglet
fermentierte Milch / gegorene Milch / vergorene Milch	lait fermenté	latte fermentato	leche fermentada	fermented milk
Fermint (weiße Traubensorte)	furmint (cépage à raisins blancs)	Furminto (vitigno a frutto bianco)	furminto (variedad de cepa blanca)	Furmint (variety of white grape)
fertige Gerichte	plats tout prêts	piatti pronti	platos listos	ready dishes
Festdekoration	décoration de fête	decorazione di festa	decoración de fiesta	festive decoration
Festhalle, Festsaal	salle des banquets, salle des fêtes	salone	salón de fiestas	festival hall
Festtag	jour de fête	giorno festivo / giorno di festa	día de fiesta	festive day
Festtagstorte	gâteau de fête	torta di festa	torta de fiesta	celebration cake
Feta (griechischer Ziegen- oder Schafskäse)	feta (fromage de chèvre ou de brebis grec)	feta (formaggio di capra o di pecora greco)	feta (queso de cabra o de oveja griego)	feta (Greek goat or sheep's cheese)
Fett	graisse, gras	grasso	grasa, graso	fat, shortening, grease
fettarme Butter, Light-Butter	fettarme Butter, Light-Butter	burro leggero	mantequilla ligera	light butter, low-fat butter

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
fettarme Diät	régime pauvre en graisses	dieta povera di grassi, regime povero di grassi	dieta pobre en grasas, régimen pobre en grasas	low-fat diet
fettarme Milch / niederfette Milch	lait allégé / lait pauvre en matière grasse / lait à faible teneur en matière grasse	latte povero di grassi	leche pobre en grasas / leche de bajo contenido en grasa	low-fat milk
fettarme Milcherzeugnisse	produits laitiers allégés	prodotti lattieri-caseari poveri di grassi / latticini poveri di grassi	productos de lechería pobres en grasas / productos lácteos pobres en grasas / productos lecheros pobres en grasas	light milk products / low-fat milk products / light dairy products / low-fat dairy products
fettarmer Joghurt / fettarmes Joghurt / Light-Joghurt	yogourt allégé / yoghourt allégé / yaourt allégé	yogurt leggero / yogurt scremato / iogurt leggero / iogurt scremato / yoghurt leggero / yoghurt scremato	yogur ligero / yogur descremado	light yoghurt / light yogurt / light yoghourt / light yohourt / low-fat yoghurt / low-fat yogurt / low-fat yoghourt / low-fat yohourt
Fettauffangschale, Fettabtropfer	lêchefrite	scolafritto, leccarda	grasera	grill pan, dripping pan
Fettfisch, fetter Fisch	poisson gras	pesce grasso, pesce azzurro	pescado graso	fatty fish, oily fish
fettfrei	sans matières grasses	non grasso	no graso	nonfat
Fettgehalt	teneur en matière grasse	contenuto di grasso	contenido de grasa	fat content
Fettglasur	glaçage gras, glaçure gras	glassatura grassa, glassa grassa	garapiña grasa, glasa grasa	fat coating
fettig	gras, graisseux	grasso, unto	graso, grasoso, grasiento	fat, fatty, greasy
Fettsäure	acide gras	acido grasso	ácido graso	fatty acid
Fettuccine (italienische Nudeln)	fettuccine (nouilles italiennes)	fettuccine	fettuccine (tallarines italianas)	fettuccine (Italian noodles)
feuerfestes Geschirr	plats allant au four	pentole da forno	utensilios para el horno	ovenware
Feuilleté mit Krabben (Blätterteigkissen mit Krabben)	feuilleté au crabe	sfogliata di granchio	hojaldre de cangrejo	crab pasty
Fiano (weiße Traubensorte)	fiano (cépage à raisins blancs)	Fiano (vitigno a frutto bianco)	fiano (variedad de cepa blanca)	Fiano (variety of white grape)
Filetgulasch Stroganow (mit Sauerrahm)	sauté de bœuf Stroganov (à la crème aigre)	manzo alla Stroganov (stufatiato con panna acida)	vaca Stroganov (estofado en crema agria)	beef Stroganov (beef stew in sour cream)
Filetgulasch, Lungenbratengulasch	goulache de bœuf à la minute	gulasch di filetto di manzo, goulash di filetto di manzo, gulyás di filetto di manzo	goulash de solomillo de buey, goulash de filete de buey, goulash de lomito de buey, gulyas de solomillo de buey, gulyas de filete de buey, gulyas de lomito de buey	beef-fillet goulash

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
filetieren	désosser, découper en filets, détacher les filets	tagliare in filetti, tagliare a fette, disossare	cortar en filetes	fillet
Filetmesser, Filetmesser	couteau à fileter, couteau pour filets	coltello per filettare	cuchillo para filetear	filleting knife
Filetkopf	tête de filet	testa del filetto	cabeza del solomillo, cabeza del filete, parte superior del solomillo, parte superior del filete	head of fillet
Filetmittelteil	cœur de filet	cuore del filetto	centro del solomillo, centro del filete	heart of fillet
Filetspitze, Filetspitz	pointe de filet	coda del filetto	punta del solomillo, punta del filete	point of fillet
Filetsteak vom Grill	filet de bœuf grillé	bistecca di filetto	filete de solomillo asado	fillet steak
Filetsteak, Lendenstück	steak de filet	bistecca di filetto	bistec de solomillo, bistec de filete, bistec de lomito	fillet steak, tenderloin steak
Filterkaffee	café filtre	caffè filtro	café filtro	drip coffee, filtered coffee
filtrern, durchlaufen (eine Flüssigkeit filtrern)	filtrer	filtrare	filtrar	filter
Filterpatrone	cartouche de filtration / cartouche filtrante	cartucce di filtro	cartucho de filtro	filter cartridge
Filtrieren	filtration, filtrage	filtrazione, filtraggio	filtración	filtration, filtering
Finanzmannsauce (Madeirasauce mit Trüffelnd)	sauce financière (sauce madère à l'essence de truffes)	salsa alla finanziaria (salsa al maderia con essenza di tartufi)	salsa financiera (salsa maderia aromatizada con trufas)	sauce financière (Madeira sauce flavoured with truffle)
Fingerbiskuitteig / Löffelbiskuitteig	pâte à biscuits à la cuillère	pasta per savoiardi	pasta para bizcochos a la cuchara	finger-biscuit dough
Fingerschale	rince-doigts	sciacquadita	lavaderos	finger bowl, finger glass
Fisch in Muschelschalen	coquilles de poisson	conchiglie di pesce	conchas de pescado	scalloped fish
Fisch-Grillade	grillade de poissons	grigliata di pesce	parrillada de pescado	grilled fish
Fisch-Mayonnaise	mayonnaise de poisson	maionese di pesce	mayonesa de pescado	fish mayonnaise
Fisch-Vorspeisen	hors-d'œuvre de poissons	antipasti di pesce	entremeses de pescado	hors d'œuvre of fish
Fischaspik	gelée de poisson	gelatina di pesce	gelatina de pescado	fish aspic
Fischbesteck	couvert à poisson	posate da pesce	cubierto de pescado	fish knife and fork
Fische	poissons	pesce	pescados	fish
Fischeintopf	potée marinière	piatto unico marinara / piatto unico di pesce	cocido marinero / cocido de pescados	pot-stew mariner's style / fish pot-stew

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Fischessenz	essence de poisson	essenza di pesce	esencia de pescado	fish essence
Fischfilet	filet de poisson	filetto di pesce	filete de pescado	fish fillet
Fischfilet gebacken	filet de poisson frit	filetto di pesce fritto	filete de pescado frito	fried fish fillet
Fischfiletmesser	couteau pour filets de poisson	coltello per filetti di pesce / coltello per filettare il pesce	cuchillo para filetes de pescado / cuchillo para filetear pescado	fish-filleting knife
Fischflosse, Flosse	nageoire	pinna	aleta	fin
Fischfritüre	friture de poissons	frittura di pesce	fritura de pescado	mixed fried fish
Fischgabel	fourchette à poisson	forchetta da pesce	tenedor para pescados	fish fork
Fischgericht	plat de poisson	piatto di pesce	plato de pescado	fish dish
Fischhändler	poissonnier	pescivendolo	pescadero	fishmonger
Fischkessel	poissonnière	pesciera, pescialola	besuguera	fish kettle
Fischklops, Fischkrokette, Fischfrikandelle	croquette de poisson	crocchetta di pesce	tarta de pescado	fish cake
Fischkroketten	croquettes de poisson	crocchette di pesce	croquetas de pescado	fish croquettes
Fischmesser	couteau à poisson	coltello da pesce	cuchillo de pescado	fish knife
Fischpastete in Brioche-Teig	pâté de poisson en brioche	pâté di pesce in pasta brioche / pasticcio di pesce in pasta brioche	paté de pescado en pasta brioche / empanada de pescado en pasta brioche	fish pâté in brioche dough
Fischplatte (Geschirr)	plat à poisson	piatto da pesce	plato para pescado	fish platter (tableware)
Fischragout	ragoût de poisson	spezzatini di pesce	estofado de pescado	fish stews
Fischrestaurant / Fischspezialitäten-Restaurant	restaurant aux spécialités de poissons	ristorante di pesce	restaurante de pescados	fish restaurant
Fischrisotto	risotto de poisson	risotto di pesce	risotto de pescado	fish risotto
Fischsalat	salade de poisson	insalata di pesce	ensalada de pescado	fish salad
Fischschnitte (Mittelstück eines ganzen, größeren Fisches)	darne	trancia di pesce	rodaja de pescado	fish steak
Fischspezialität	spécialités de poisson	specialità di pesce	especialidades de pescado	fish specialities
Fischspießchen	brochettes de poisson	spiedini di pesce	broquetas de pescado	fish en brochette
Fischstäbchen	bâtonnet de poisson	bastoncini di pesce	lasca de pescado empanizado	fish stick

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Fischsud (Wurzelsud zum Garen von Fischen, Krustentieren und Innereien)	court-bouillon	court-bouillon	caldo, corto	court bouillon, fish stock
Fischsud mit Curry	court-bouillon au curry	court-bouillon di pesce al curry	caldo corto de pescado al curry	fish court-bouillon with curry
Fischsuppe	soupe de poisson	zuppa di pesce	sopa de pascado, zarzuela	fish soup, chowder
Fischteller (Geschirr)	assiette à poisson	piatto per pesce	plato para pescados	fish plate (tableware)
Fischterrine	terrine de poisson	terrina di pesce	terrina de pescado	terrine of fish
Fischwender	pelle à poisson	palettina per il pesce	espátula ranurada	slotted spatula
Fischwurst	saucisse de poisson	salsiccia di pesce	salsiccia de pescado	fish sausage
Flämische Karbonaden (in Bier geschmortes Rinderschnitzel)	carbonnades à la flamande (tranches de boeuf braisées à la bière)	brasato alla fiamminga (fette di bue brasate nella birra)	carbonada flamenca (bistecs braseados en cerveza)	flemish stew (slices of beef stewed in beer)
Flageoletbohnen, grüne Kidneybohnen	flageolets	fagioli verdi	semillas verdes de judías	flageolets, green kidney beans
flambiert, flambieren (absengen, auch abbrennen mit Alkohol)	flambé, flamber	alla fiamma, flambé, abbruciacchiato	flameado	flambé
flambierte Bananen	bananes flambées	banane alla fiamma	plátanos flameados	bananas flambé
flambierte Crêpes	crêpes flambées	crêpes alla fiamma	crepes flameadas	flaming crêpes
flambierte Kalbsnieren, Kalbsnieren flambiert	rognon de veau flambé	rognone alla fiamma	riñones de ternera flameados	calf's kidney flambé
flambierte Schnepfe, Schnepfe flambiert	bécasse flambée	beccaccia alla fiamma	becada flameada	woodcock flambé
flambierter Hummer, Hummer flambiert	homard flambé	astice alla fiamma	bogavante flameado	lobster flambé
flambierter Kaffee	café brûlé	caffè flambé	café diablo	burnt coffee / flamed coffee
flambierter Pfirsich, Pfirsich flambiert	pêche flambée	pesca alla fiamma, pesca flambé	melocotón flameado	peach flambé
flambiertes Omelette, Omelette flambiert	omelette flambée	omelette alla fiamma, omelette flambé	tortilla flameada	omelette flambé
Flammeri (Grießflan), Grießflammeri, Grießpudding	flamri (flan de semoule)	budino di semolino	budín de sémola	flummery, semolina pudding
Flasche	bouteille	bottiglia	botella	bottle
Flaschenbier	bière en bouteilles	birra in bottiglia	cerveza en botellas	bottled beer

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Flaschenkürbis	gourde	lagenaria, zucca da vino	calabaza	gourd
Flaschenöffner	ouvre-bouteille	apribottiglie	abridor de botellas	bottle opener
Flaschenwein	vin en bouteilles	vino in bottiglia	vino embotellado	bottled wine
Fleisch	viandes	carni	carnes	meat
Fleisch vom Holzkohlengrill	grillades au feu de bois	carni alla brace	carnes asadas a la brasa	charcoal broiled meats
Fleisch-Flambé, flambiertes Fleisch	flambé de viande, viande flambée	flambé di carne	flambé de carne	meat flambé, flamed meat
Fleisch-Fondants, Fleischpüreecroketten, Fleischpüreekrusteln, Fleischschmelzkrusteln	fondants de viande	crocchette di purea di carne	croquetas de puré de carne	meat puree croquettes
Fleischabschnitte	parures de viande	tagliandi di carne	recortes de carne	meat trimmings, meat scraps
Fleischallerlei (gekocht)	viande bouillie variée	variazione di carne bollita, bollito misto	carne del cocido, cocido	assorted boiled meat, mixed boiled meat
Fleischaspik, Fleischgelee, Fleischsülze, Fleischsulze, Fleischsulz	gelée de viande, aspic de viande	gelatina di carne, aspic di carne	gelatina de carne	meat jelly, meat aspic
Fleischbouillon, Fleischbrühe, Fleischsuppe	bouillon de viande, consommé blanc de viande	brodo di carne	caldo de carne	meat stock, meat bouillon
Fleischer, Metzger, Schlachter, Fleischhacker	oucher	macellaio	carnicero	butcher
Fleischersatz	succédané de viande	surrogato di carne, sostituto di carne	sucedáneo de carne, sustituto de carne	meat substitute, meat analogue, meat analog
Fleischerzeugnis, Fleischprodukt	produit de viande, produit à base de viande	prodotto di carne	producto de carne, producto cárnico	meat product
Fleischextrakt	extrait de viande	estratto di carne	extracto de carne	meat extract
Fleischfond	jus, jus de viande	fondo di carne	fondo de carne	meat gravy, gravy
Fleischfüllung, Fleischfarce	farce de viande	ripieno di carne, farcia di carne	relleno de carne, farsa de carne	meat filling, meat stuffing, meat dressing, meat farce
Fleischgericht	plat de viande	piatto di carne	plato de carne	meat dish
Fleischgerichte	plats de viande	piatti di carne	platos de carne	meat dishes

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Fleischglace (eingedickter Fleischsaft, Fleischessenz oder Extrakt)	glace de viande	gelatina de carne	glasa de carne	meat glaza
Fleischglacebutter	beurre à la glace de viande	burro alla glassa di carne	mantequilla a la glasa de carne	meat-glaze butter
Fleischglacesauce	sauce à la glace de viande	salsa alla glassa di carne	salsa a la glasa de carne	meat-glaze sauce
Fleischhaken	crochet à viande	gancho de carnicero	gancho de carnicero	meat hook, butcher's hook, s-hook
fleischig, (Frucht)	pulpeux (fruit)	polposo (frutto)	pulposo (fruta)	pulpy (fruit)
Fleischkäse, Leberkäse	fromage d'Italie, viande d'Italie	pasticcio di carne, fleischkäse	pastel de carne	liver cheese, fleischkäse
Fleischklößchen	quenelles de viande	polpettine di carne, chenelle di carne, morbidelle di carne	albondiguillas de carne	small meat dumplings
fleischlos, ohne Fleisch	sans viande	senza carne	sin carne	meatless
fleischlose Vorspeise	hors-d'œuvre maigre	antipasti di magro	entremeses de vigilia	meatless hors d'œuvres
Fleischpastete	pâté en croûte, tourte à la viande	pasticcio di carne, tortino di carne	pastel de carne	meat pie, potpie
Fleischplatte	plat de viande	piatto di carne	plato de carne	meat platter
Fleischplatte (Geschirr)	plat à viande	piatto da carne	plato para carne	meat platter (tableware)
Fleischpüree	purée de viande	purea di carne, purè di carne	puré de carne	meat puree
Fleischqualität	qualité de la viande	qualità della carne	calidad de la carne	meat quality
Fleischreifung (Abhängen des Fleisches)	mûrissement de la viande, maturation de la viande	maturazione della carne	maduración de la carne	ageing of meat
Fleischsäge	scie à viande	sega di carne	sierra de carne	meat saw
Fleischsaft, Jus	jus de viande, suc de viande	sugo, sugo di carne	jugo de carne, jugo cárnico	meat juice
Fleischsalat	salade de viande	insalata di carne, carne in insalata	ensalada de carne, ensalada de fiambres	meat salad
Fleischschwamm, Fleischpilz, Leberpilz, Ochsenzunge, Zungenpilz	fistuline hépatique, glu de chène, foie de bœuf, langue de bœuf, langue de châtaignier	lingua di bue	hígado de buey, lengua de buey	beefsteak fungus, ox-tongue fungus, liver agaric, poor man's beefsteak
Fleischstrudel	stroudel aux viande	strudel di carne	strudel de carne	meat strudel
Fleischstück, Stück Fleisch	morceau de viande	pezzo di carne	pedazo de carne	meat cut
Fleischteller	assiette de viande	piatto di carne	plato de carne	meat plate



<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Fleischthermometer	thermomètre pour viandes	termometro da carne	termómetro gastronómico, termómetro de carne	meat thermometer
Fleischtomate	tomate charnue	pomodoro carnoso	tomate carnoso	beefsteak tomato
Fleischwaren, Fleischprodukte, Fleischerzeugnisse	produits de viande, produits à base de viande	prodotti di carne	productos de carne, productos cárnicos, mercancía cárnica	meat products
Fleischwolf	hachoir	tritacarne	máquina de picar carne	meat grinder, grinder, mincer
Fleurons (Blätterteig-Halbmonde als Garniturbestandteil)	fleurons	sfogliatine (a forma di mezzaluna)	fleurons (hojaldré en forma de media luna)	fleurons (small puff pastry crescents)
Florida-Senf (mild)	moutarde Florida (douce)	senape Florida (dolce)	mostaza Florida (suave)	Florida mustard (mild)
flüssig	liquide	liquido	líquido	liquid
Flunder, Aalbutt, Butt, Struffbutt (bis 50cm / 10kg, gehört zur Familie der Plattfische)	flet	passera, pianuzza	platija	flounder, flunke
Flussfisch	poisson de rivière	pesce di fiume	pez de río / pescado de río / pescado fluvial	river fish
Flusskrebsterrine	terrine d'écrevisses	terrina di gamberi	terrina de cangrejos	terrine of crayfish
Flussneunauge / Lamprete / Flusspricke	lamproie fluviale / lamproie de rivière	lampreda di fiume	lamprea de río	lampern / river lamprey / freshwater lamprey / mud lamprey / lamprey-eel / stone eel
Focaccia (italienisches Fladenbrot)	focaccia (pain galette italien)	focaccia (pane piatto italiano)	focaccia / focacha (pan galleta italiano)	focaccia (Italian flat bread)
Folie	feuille / pellicule	la foglia	lámina	foil / film
Folienkartoffel	pomme de terre en robe des champs, pomme de terre en robe de chambre	patata al forno con la buccia	patata al horno, papa al horno	baked potato
Folle blanche (weiße Traubensorte)	folle blanche / gros plant / picpoul (cépage à raisins blancs)	Folle blanche (vitigno a frutto bianco)	folle blanche (variedad de cepa blanca)	Folle blanche (variety of white grape)
Fond (stark eingekochte Brühen von Fisch, Fleisch oder Wild)	fumet	fondo, essenza	salsa, esencia	stock
Fondant	fondant	fondente	pasta de azúcar	fondant
Fondue	fondue	fondue / fonduta	fondue	fondue

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Fondue bourguignonne, Fleischfondue (in Öl gebackene Fleischstücke mit diversen Saucen)	fondue bourguignonne	fondue bourguignonne	fondue borgoñón	fondue bourguignonne
Fondue chinoise / chinesisches Fondue (am Tisch in Bouillon gekochte Fleisch- und Fischstücke mit Beilagen und Saucen)	fondue chinoise (morceaux de viande et de poisson cuits en bouillon, à table, accompagnés de garnitures et de sauces diverses)	fondue chinoise / fonduta (alla cinese (pezzi di carne e di pesce bolliti alla tavola, guarnizioni e salse)	fondue chinoise / fondue (a la) china (pedazos de carne y de pescado cocidos a la mesa, guarniciones y salsas)	fondue chinoise / Chinese fondue (slices of meat and fish, cooked at the table in broth, with various garnishings and sauces)
Fondue-bourguignonne-Teller / Burgunder-Fondue-Teller (Geschirr unterteilt)	assiette à fondue bourguignonne	piatto da fondue bourguignonne / piatto da fonduta (alla) borgognona	plato para fondue bourguignonne / plato para fondue (a la) borgeña/borgeña	fondue-bourguignonne plate / Burgundian-fondue plate (tableware)
Fondue-Caquelon / Fondue-Pfanne	caquelon à fondue	padella per fondue / padella per fonduta	sartén para fondue	fondue casserole
Fondue-Gabel	fourchette à fondue	forchetta da fondue / forchetta da fonduta	tenedor para fondue	fondue fork
Fondue-Käse	fromage à fondue	formaggio per fondue	queso para fondue	fondue cheese
Fondue-Käsemischung (je nach Region werden unterschiedliche Käsesorten verwendet)	mélange de fromages à fondue	miscela di formaggi per fondue	mezcla de quesos para fondue	cheese mixture for fondue
Fondue-Teller (Geschirr)	assiette à fondue	piatto per fondue	plato para fondue	fondue plate (tableware)
Fontina (italienischer Kuhmilchkäse)	fontina (fromage de lait de vache italien)	fontina (formaggio di latte vaccino italiano)	fontina (queso de leche de vaca italiano)	fontina (Italian cow-milk cheese)
Forastera (weiße Traubensorte)	forastéra (cépage à raisins blancs)	Forastera (vitigno a frutto bianco)	forastera (variedad de cepa blanca)	Forastera (variety of white grape)
Forelle	truite	trota	trucha	trout
Forelle auf Grenobler Art (Forelle in Butter gebraten mit Kapern und geschälten Zitronenstücken)	truite grenobloise (truite meunière aux câpres)	trota alla grenoblese (con capperi)	trucha a la grenoblesa (con alcaparras)	trout meuniere with capers
Forelle Bäuerinart, Forelle mit Wurzelgemüse	truite paysanne, truite aux racines	trota alla paesana, trota alle radici	trucha a la paisana, trucha a las raíces	trout farmer's style, trout with root vegetables
Forelle blau	truite au blé	trota bollita	trucha azulada	boiled trout
Forelle Felix (frittierte Forelle mit Hummersauce)	truite Félix (truite frite à la sauce de homard)	trota Felice (trota frita alla salsa d'astice/d'omaro)	trucha Félix (trucha frita a la salsa de bogavante)	trout Felix (deep-fried trout with lobster sauce)
Forelle gebacken	truite frite	trota frita	trucha frita	fried trout

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Forelle gebraten (in Butter gebraten)	truite au beurre	trota al burro	trucha a la molinera (frito en mantequilla)	trout meunière (fried in butter)
Forelle gefüllt	truite farcie	trota ripiena	trucha rellena	stuffed trout
Forelle in Gelee	truite en gelée	trota in gelatina	trucha en gelatina	trout in jelly
Forelle in Rahmsauce	truite à la crème	trota alla panna	trucha a la crema	trout in cream sauce
Forelle in Rotwein	truite au vin rouge	trota al vino rosso	trucha al vino tinto	trout in red wine
Forelle mit Champagnersauce	truite à la sauce au champagne	trota alla salsa allo champagne	trucha a la salsa al champán	trout with champagne sauce
Forelle mit Mandeln	truite aux amandes	trota con le mandorle	trucha con almendras	trout amandine
Forelle nach Müllerinart (in Butter gebraten)	truite à la meunière (au beurre)	trota alla mugnaia (al burro)	trucha a la molinera (frito en mantequilla)	trout meunière (floured and fried in butter)
Forelle schöne Müllerin / kurzgebratene/sautierte Forelle mit Champignons	truite belle meunière / truite sautée aux champignons de Paris/de couche	trota alla bella mugnaia / trota saltata agli champignons / trota saltata ai funghi di Parigi	trucha a la bella molinera / trucha salteada a los champiñones	trout belle meuniere / sautéed trout with champignons
Forellenbarsch	perche noire, grande bouche, petite bouche	persico trota	perca negra	black bass, trout perch
Forellenfilets	filets de truite	filetti di trota	filetes de trucha	trout fillets filets of trout
Forellenspastete	pâté de truite	pâté di trota, pasticcio di trota	paté de trucha, empanada de trucha	trout pâté
Form, Backform	moule	stampo, forma	molde	mould, model
Formaggino (italienischer Ziegenkäse in Olivenöl)	formaggino (fromage de chèvre italien en huile d'olive)	formaggino (formaggio di capra italiano in olio d'oliva)	formaggino (queso de cabra italiano en aceite de oliva)	formaggino (Italian goat cheese in olive oil)
formelle Mittagsmahlzeit	déjeuner de cérémonie	colazione ufficiale	almuerzo	luncheon
Fourme d'Ambert (französischer Blauschimmelkäse)	Fourme d'Ambert (fromage persillé français)	Fourme d'Ambert (formaggio erborinato francese)	Fourme d'Ambert (queso azul francés)	Fourme d'Ambert (French blue-mold cheese)
Francillon-Salat (Kartoffeln, Miesmuscheln und Trüffeln)	salade Francillon (pommes de terre, moules et truffes)	insalata Francillon (patate, cozze e fettine di tartufi)	ensalada Francillon (patatas, mejillones y trufas)	Francillon salad (potatoes, mussels and truffles)
Frankfurter Art	Francfort	Francoforte	a la francfortesa	Frankfurt style
Frankfurter Rinderbraten / Frankfurter Rindsbraten / Rinderbraten/Rindsbraten mit Frankfurter Würstchen	bœuf Francfort / bœuf braisé aux saucisses de Francfort	arrosto di manzo Francoforte / arrosto di manzo alle salsicce di Francoforte	asado de vaca a la francfortesa / asado de vaca a las salsichas de Francfort / vaca asada a la francfortesa / vaca asada a las salsichas de Francfort	beef Frankfurt style / braised beef with frankfurters

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Frankfurter Würstchen	saucisses de Francfort	würstel, frankfurter	salchichas de Francfort, salchicha alemana	frankfurters, frankfurter, frankforter, frankfurt, frankfort, frank, wiener, knockwurst
französische Küche	cuisine française	cucina francese / cucina della Francia	cocina francesa	French cuisine
Französische Salatsauce	sauce des salades à la française	marinata alla francese	salsa a la francesa	french dressing
Französische Zwiebelsuppe	soupe à l'oignon	zuppa di cipolle	sopa de cebolla	onion soup
französischer Estragonenf	moutarde à l'estragon française	senape al dragoncello francese / senape all'estragone francese	mostaza al estragón francesa / mostaza al tarragón francesa / mostaza al dragoncillo francesa	French tarragon mustard
französischer Estragonenf mild	moutarde à l'estragon française (douce)	senape al dragoncello francese, senape all'estragone francese (dolce)	mostaza al estragón francesa, mostaza al tarragón francesa, mostaza al dragoncillo francesa (suave)	French tarragon mustard (mild)
französischer Kaviar	caviar français	caviale francese	caviar francés / cavial francés	French caviar
französischer Weichkäse	fromage français à pâte molle	itformaggio tenero francese / formaggio molle francese / formaggio a pasta molle francese	queso blando francés	french soft cheese
Französisches Omelette, Omelett	omelette	omelette, frittata	tortilla francesa	omelette
französisches Stangenweißbrot, Baguette	pain, baguette, flûte	baguette, filone francese	pan francés	french bread
Franzosendorsch / französischer Dorsch	tacaud commun	merluzzo francese	faneca	pout
frei	libre	libero	libre	free
freie Fettsäure	acide gras libre	acido grasso libero	ácido graso libre	free fatty acid
freier Tisch	table libre	tavolo libero	mesa libre	free table
Freilandgeflügel	volaille élevée en plein air	pollame da allevamento in pieno campo	aves de explotación al aire libre	farmyard chicken
Freilandhuhn	poulet fermier, poulet de grain	pollo ruspante	gallina de corral, gallina de granja	free range chicken, free range hen
Freisamer (weiße Traubensorte)	freisamer (cépage à raisins blancs)	Freisa (vitigno a frutto bianco)	freisamer (variedad de cepa blanca)	Freisamer (variety of white grape)

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Frikadellen, Bouletten, Fleischlaibchen, Fleischklöße, Fleischpflanzerl	boulettes	polpette di carne	albóndigas de carne	meatballs
Frikassee	fricassée	fricassea	fricasé	fricassée
frisch	frais, fraîche	fresco	fresco	fresh, cool
frisch gefangener Fisch, Frischfisch	poisson frais	pesce fresco	pescado fresco	fresh fish
frisch gepresster Grapefruitsaft, frisch gepresster Pampelmusensaft	pamplemousse pressé, grapefruit pressé	spremuta di pompelmo, spremita di grapefruit, succo di pompelmo naturale, succo di grapefruit naturale	zumo de toronja natural	squeezed grapefruit
frisch gepresster Orangensaft	orange pressée	spremuta d'arancia	zumo fresco de naranja	orange juice fresh pressed
frisch gepresster Zitronensaft	citron pressé	spremuta di limone, succo di limone naturale	zumo de limón natural	squeezed lemon
frisch vom Fass	tiré au tonneau	fresco di botte	fresco de barril	drawn from the wood
Frischback-Focaccia / Focaccia zum Aufbacken / vorgebackene Focaccia	focaccia précuite	focaccia precotta (al forno) / focaccia parzialmente cotta (al forno)	focaccia precocida (al horno) / focaccia parcialmente cocida (al horno)	pre-baked focaccia
Frischback-Focaccia mit Knoblauch / Focaccia mit Knoblauch zum Aufbacken / vorgebackene Focaccia mit Knoblauch	focaccia à l'ail précuite	focaccia all'aglio precotta (al forno) / focaccia all'aglio parzialmente cotta (al forno)	focaccia al ajo precocida (al horno) / focaccia al ajo parcialmente cocida (al horno)	npre-baked focaccia with garlic
Frischbackbrötchen / Brötchen zum Aufbacken / vorgebackene Brötchen	petits pains précuits (au four) / petits pains partiellement cuits (au four)	panini precotti (al forno) / panini parzialmente cotti (al forno)	panecillos precocidos (al horno) / panecillos parcialmente cocidos (al horno)	pre-baked bread rolls
Frischbackbrot, Brot zum Aufbacken, vorgebackenes Brot	pain précuit au four, pain partiellement cuit au four	pane precotto al forno, pane parzialmente cotto al forno	pan precocido al horno, pan parcialmente cocido al horno	pre-baked bread
frische Bohnenkerne	graines de haricots fraîches	semi di fagioli freschi	semillas de judías frescas	fresh bean seeds
frische Eier, frisch gelegte Eier	œufs frais, œufs du jour	uova fresche	huevos frescos	fresh eggs, new-laid eggs, newly laid eggs, fresh-laid eggs, freshly laid eggs
frische Kräuter	fines herbes fraîches	erbe fresche	hierbas frescas	fresh herbs
frische Milch, Frischmilch	lait frais	latte fresco	leche fresca	fresh milk
frische Nudeln	pâtes fraîches	pasta fresca	tallarines frescos	fresh noodles

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
frischer Fruchtsalat, Fruchtsalat von frischen Früchten, frischer Obstsalat, Obstsalat von frischen Früchten	salade de fruits frais, macédoine de fruits frais	insalata di frutta fresca, macedonia di frutta fresca	ensalada de frutas frescas, macedonia de frutas frescas	fresh fruit salad
frisches Brot, frisch gebackenes Brot	pain frais	pane fresco	pan fresco	new bread, fresh bread
frisches Gemüse	légumes frais	verdure fresche	verduras frescas	fresh vegetables
frisches Obst	fruits frais	frutta fresca	frutas frescas	fresh fruit
frisches Wasser, Frischwasser	eau fraîche	itacqua fresca	agua fresca	fresh water, drinking water
Frischfleisch	viande fraîche	carne fresca	carne fresca	fresh meat
Frischgewicht	poids frais	peso fresco	peso fresco	fresh weight
Frischkäse	fromage à la crème	formaggio cremoso	queso crema	cream cheese
Frischkommüesli	purée de céréales fraîches	purea di cereali freschi	puré de cereales frescos	puree of fresh cereals
Frischling (Wildschweinjunges)	marcassin	cinghialeto	jabato	young wildboar
Frischling am Spieß	marcassin à la broc	cinghialeto allo spiedo	jabato al pincho	young wild boar on the spit
Frischlingskarree / Frischlingsrippenstück	carré de marcassin	carré di cinghialeto	carré de jabato / chuletero de jabato / costillar de jabato	loin of young wild boar
Frischlingskeule / Frischlingsschlegel	cuissot de marcassin	coscia di cinghialeto	pierna de jabato	leg of young wild boar / haunch of young wild boar
Frischlingskotelett	côte de marcassin	costoletta di cinghialeto	chuleta de jabato / costilla de jabato / costeleta de jabato	rib chop of young wild boar
Frischlingsrücken	selle de marcassin	sella di cinghialeto	lomo de jabato	saddle of young wild boar
Frischlingsschinken	jambon de marcassin	prosciutto di cinghialeto	jamón de jabato	ham of young wild boar
Frischwurst	saucisse fraîche	salsiccia fresca	embutido fresco	fresh sausage
Friséesalat / krause Endivie	salade de chicorée frisée	insalata d'indivia, insalata di cicorina	ensalada de endibia	endive salad, curled chicory salad
frittierte Aelse, frittierter Maifisch	alose frite	alosa frita, alaccia frita, saracca frita	alosa frita, sábalo frito	deep-fried shad
frittierte Ananas	ananas frit	ananas fritto	piña frita, ananás frito, ananá frito	deep-fried pineapple
frittierte Artischocke	artichaut frit	carciofo fritto	alcachofa frita	deep-fried artichoke
frittierte Auberginen, frittierte Eierfrüchte, frittierte Melanzane	aubergines frites, mélongènes frites, mélongines frites	melanzane fritte	berenjenas fritas	deep-fried aubergines, deep-fried eggplants
frittierte Bananen	bananes frites	banane fritte	bananas fritas, plátanos fritos	deep-fried bananas

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
frittierte Bröselknödel	boulettes de panure frites, noques allemande de panure frites	canederli di pangrattato fritte	albóndigas de pan rallado fritas	deep-fried bread-crumb dumplings, deep-fried bread-crumb quenelles
frittierte Champignons	champignons de Paris frits, champignons de couche frits	prataioli fritti, champignons fritti	champiñones fritos	deep-fried champignons
frittierte feine Seezungenstreifen	goujonnettes de sole frites	striscioline di sogliola fritte	tiras finas de lenguado fritas	deep-fried thin sole strips
frittierte Forelle	truite frite	trota fritta	trucha frita	deep-fried trout
frittierte Gombos, frittierte Okras	gombos frits, okras frites, ketmie-gombos frits	gombos fritti, okras fritte	gombos fritos, okras fritas	deep-fried gombos, deep-fried gumbos, deep-fried okras
frittierte Kalbsleber	foie de veau frit	fegato di vitello fritto	hígado de ternera frito	deep-fried calf's liver
frittierte Kalbsohren	oreilles de veau frites	orecchi di vitello fritti	orejas de ternera fritas	deep-fried calf's ears
frittierte Kartoffelwürfel	pommes de terre bataille, cubes de pommes de terre frits	dadi di patate fritti, cubi di patate fritti	dados de patatas fritos, cubos de patatas fritos, dados de papas fritos, cubos de papas fritos	deep-fried potato dice, deep-fried potato cubes
frittierte Krevetten, frittierte Garnelen	crevettes frites	gamberi fritti, gamberetti fritti	gambas fritas, camarones fritos	deep-fried shrimps
frittierte Lammfüße	pieds d'agneau en frotot	piedini d'agnello fritti	manos de cordero fritas, pies de cordero fritos	deep-fried lamb's trotters
frittierte Morcheln	morilles frites	spugnone fritti, morchelle fritte	morillas fritas, colmenillas fritas, morchelas fritas, tripas-zizas fritas	deep-fried morels
frittierte Petersilie	persil frit	prezzemolo fritto	perejil frito	deep-fried parsley
frittierte Sardellen	anchois frits	acciughe fritte	anchoas fritas	deep-fried anchovies
frittierte Scampi, frittierte Langustinen, frittierte Kaisergranate, frittierte norwegische Schlanghummur, frittierte Tiefseehummur	langoustines frites, scampi frites	scampi fritti	cigalas fritas	deep-fried Norway lobster, deep-fried Dublin Bay prawns, deep-fried prawns, deep-fried scampi, deep-fried langoustines
frittierte Schwarzwurzeln	salsifis noirs frits, scorsonères frites	scorzonere fritte	escorzoneras fritas, salsifis negros fritos, salsifis de España fritos	deep-fried black salsify, deep-fried scorzonera
frittierte Seezungenstreifen	goujons de sole frits	strisce di sogliola fritte	tiras de lenguado fritas	deep-fried sole strips
frittierte spanische Kalbsnierchen	animelles de veau frites, rognons blancs de veau frites	granelli di vitello fritti	criadillas de ternera fritas	deep-fried calf's stones, deep-fried prairie oysters
frittierte spanische Lammnierchen	animelles d'agneau frites, rognons blancs d'agneau frites	testicoli d'agnello fritti	turmas fritas, criadillas de cordero fritas	deep-fried lamb's stones, deep-fried fries

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
frittierte spanische Nierchen	animelles frites, rognons blancs frites	testicoli fritti	criadillas fritas	deep-fried testicles
frittierte Tomaten	tomates frites	pomodori fritti	tomates fritos	deep-fried tomatoes
frittierte Topinamburen, frittierte Topinamburs, frittierte Tpinambure	topinambours frits	topinamburs fritti	aguaturmas fritas, tupinambos fritos	deep-fried Jerusalem artichokes
frittierte Zucchini, frittierte Zucchetti	courgettes frites, coucourzelles frites, courges d'Italie frites	zucchine fritte	calabacines fritos	deep-fried Italian squashes, deep-fried courgettes, deep-fried zucchini
frittierte Zwiebeln	oignons frits	cipolle fritte	cebollas fritas	deep-fried onions
frittierter Aal	anguille frite	anguilla fritta	anguila frita	deep-fried eel
frittierter Barsch, frittierter Flussbarsch, frittierte Egli	perche frite	perca fritta, pesce persico fritto	perca frita	deep-fried perch
frittierter Blaufelchen, frittierte Rheinanke	omble bleu frit	coregone azzurro fritto	coregono azul frito	deep-fried blue whitefish
frittierter Camembert	camembert frit	camembert fritto	camembert rito	deep-fried camembert
frittierter Dorsch	morue fraîche frite, cabillaud frit	merluzzo fritto	bacalao frito	deep-fried cod
frittierter Felchen, frittierte Renke	féra frite, palée frite, corégone frite	coregone fritto, lavarello fritto	corégono frito	deep-fried pollan, deep-fried fera, deep-fried lake herring, deep-fried freshwater bloater
frittierter Fenchel	fenouil fri	finocchi fritti	hinojo frito	deep-fried fennel
frittierter Fisch	poisson frit	pesce fritto	pescado frito	deep-fried fish
frittierter Kalbsfuß	pied de veau frit	piedino di vitello fritto	pata de ternera frita	deep-fried calf's foot
frittierter Knollensellerie, frittierter Wurzelsellerie	céleri-rave frit, céleri-pomme frit, céleri tubéreux frit	sedano rapa fritto	apio nabo frito, apirrábano frito	deep-fried celeriac, deep-fried rooted celery, deep-fried turnip-rooted celery, deep-fried German celery
frittierter Laberdan	morue verte frite, laberdan frit, cabillaud salé frit	merluzzo salato fritto	bacalao salado frito	deep-fried salt cod, deep-fried laberdan
frittierter Leng, frittierter Lengfisch	lingue frite, julienne frite	molva fritta	maruca frita	deep-fried ling, deep-fried lengfish, deep-fried drizzie
frittierter Schellfisch mit Tatarensauce	aiglefin frit à la sauce tartare, églefin frit à la sauce tartare, ànon frit à la sauce tartare	asinello fritto alla salsa tartara	eglefino frito a la salsa tártara	deep-fried haddock with Tatar sauce
frittierter Stint	éperlan frit	eperlano fritto, sperlano fritto	eperlano frito	deep-fried smelt



<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
frittiertes Tintenfisch, frittiertes Kalmar	calmar frit, calamar frit, encornet frit, supion frit, chipiron frit	calamaro fritto, calamaio fritto, calamaretto fritto	calamar frito, lura frita	deep-fried squid, deep-fried calamaro
frittiertes Gemüse	légumes frits	verdure fritte	verduras fritas	deep-fried vegetables
frittiertes Kalbsgekröse	fraise de veau frite	trippa di vitello frita	asadura de ternera frita, asaduras de ternera fritas, tripas de ternera fritas, mondongo de ternera frito	deep-fried calf's ruffie
frittiertes Kalbshirn	cervelle de veau frite	cervella di vitello frita	sesos de ternera fritos	deep-fried calf's brains
frittiertes Kaninchen	apin frit	coniglio fritto	conejo frito	deep-fried rabbit
Frittüre, Fritteuse, Frittierpfanne	friture	frittura, friggitrice, padella per friggere	fritura, frito, freidora	deep fryer, deep-frying pan, fried...
Froschschenkel	grenouilles	rane	ranas	frog's legs
Froschschenkel auf provenzalische Art	grenouilles à la provençale	rane alla provenzale	ranas a la provenzal	frog's legs Provençal
Froschschenkel gebacken	grenouilles frites	rane fritte	ranas fritas	fried frog's legs
Frucht-Beignets / Obst-Beignets / Fruchtkrapfen / Obstkrapfen / Fruchtküchlein / Obstküchlein	beignets de fruits / croustillons de fruits	fritelle di frutta	buñuelos de frutas	fruit fritters / deep-fried fruit snowballs
Frucht-Coulis / Fruchtpureesauce / Obstpureesauce	coulis de fruits	coulis di frutta / salsa pura di frutta	coulis de frutas / salsa puré de frutas	fruit coulis / fruit puree sauce
Frucht-Flambé / Obst-Flambé / flambierte Früchte / flambiertes Obst	flambé de fruits / fruits flambés	flambé di frutta / frutta alla fiamma / frutta fiammegiata	flambé de frutas / frutas a la llama / frutas flameadas	fruit flambé / flamed fruits
Frucht-Frappé	lait frappé aux fruits / frappé aux fruits	frappé alla frutta	batido a la fruta	fruit frappé
Frucht-Milch-Shake	milk-shake aux fruits	milk-shake alla frutta	milk-shake a la fruta	fruit milk-shake
Frucht-Timbale / Früchte-Timbale / Frucht-Becherpastete / Früchte-Becherpastete / Frucht-Füllpastete / Früchte-Füllpastete	timbale de fruits	timballo di frutta	timbal de frutas	fruit timbale
Fruchtauflauf / Früchtauflauf / Obstauflauf / Frucht-Soufflé / Früchte-Soufflé / Obst-Soufflé	soufflé aux fruits	soufflé alla frutta / sufflé alla frutta / soffiato alla frutta	soufflé a las frutas / sufflé a las frutas	fruit soufflé / light fruit pudding
Fruchteis	glace aux fruits	gelato di frutta, sorbetto	helado de frutas	fruit ice-cream
Fruchtfleisch, Früchtebrei	chair, pulpe	polpa	pulpa	flesh, pulp

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Fruchtgemüse	légumes fruits	ortaggi a frutto	hortalizas de frutos	fruiting vegetables
fruchtig	fruité	che sa di frutta	de olor o sabor de frutas	fruity
Fruchtjoghurt / Früchtejoghurt	yogourt aux fruits / yoghourt aux fruits / yaourt aux fruits	yogurt alla frutta / yoghurt alla frutta	yogur a la fruta	fruit yoghurt / fruit yogurt / fruit yoghourt / fruit yohourt
Fruchtklöße / Fruchtknödel	boulettes aux fruits / noques allemande aux fruits	canederli alla frutta	albóndigas a las frutas	fruit dumplings / fruit quenelles
Fruchtmilch	lait aux fruits	latte alla frutta	leche a la fruta	fruit milk
Fruchtnektar	nectar de fruits	nettare di frutta	néctar de frutas	fruit nectar
Fruchtpaste	pâte de fruits	pasta di frutta	pasta de frutas	fruit paste
Fruchtpudding	pouding aux fruits	budino di frutta	budín de frutas	fruit pudding
Fruchtsaft	jus de fruits	succo di frutta	jugo de frutas, zumo de frutas	fruit juice
Fruchtsaftkonzentrat / konzentrierter Fruchtsaft	concentré de jus de fruit / jus de fruit concentré	concentrato di succo di frutta / succo di frutta concentrato	concentrado de zumo de frutas / zumo de frutas concentrado	fruit-juice concentrate / concentrated fruit juice
Fruchtsaftlikör / Fruchtsaftliqueur	liqueur à base de fruits	liqueur a base di succo di frutta / licore a base di succo di frutta	licor a base de zumo de frutas	fruit liqueur
Fruchtsalat mit Champagner, Obstsalat mit Schaumwein	fruits rafraîchis au champagne	macedonia di frutta allo champagne	ensalada de fruta al champagne	fruit salad with champagne
Fruchtsalat, Obstsalat	fruits rafraîchis, macédoine de fruits	macedonia di frutta	ensalada de fruta, macedonia de fruta	fruit salad, macédoine
Fruchtsauce	sauce de fruits	salsa di frutta	salsa de frutas	fruit sauce
Fruchtsirup	sirop de fruits	sciropo di frutta	jarabe de frutas	fruit syrup / cordial
Fruchtsorbet / Fruchtsorbett / Fruchtscherbett	sorbet aux fruits	sorbetto alla frutta	sorbete de frutas	fruit sorbet / fruit sherbet
Fruchtwein / Obstwein	vin de fruits	sidro / vino di frutta	vino de frutas	fruit wine
Fruchtzucker	fructose	fruttosio	fructosa	fructose
Früchtecocktail	cocktail de fruits	cocktail di frutta	cóctel de frutas	fruit cocktail / fruit cup
Frühtecreme	bavaroise aux fruits	bavarese di frutta	bavaroise de frutas	bavarian fruit cream
Frühtefleck / Blätterteig mit Früchten	pâte feuilletée aux fruits	sfogliata alla frutta	hojaldre a las frutas	puff pastry with fruits
Früchtegelees	gelées aux fruits	gelatine di frutta	gelatina de frutas	jellie

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Früchtegipfel / Früchtehörnchen / Früchtekipfel / Früchtekipferl / Fruchtgipfel / Fruchthörnchen / Fruchtkipfel / Fruchtkipferl	croissant aux fruits	croissant alla frutta / cornetto alla frutta	croissant a las frutas / medialuna a las frutas	fruit croissant / fruit crescent
Früchtekompott gemischt	compote mêlée, compote à la macédoine	composta di frutta mista	compota de frutas variadas	mixed stewed fruit
Früchtekruste / Früchteschnitte / Fruchtschnitte	croûte aux fruits	crostone alla frutta	costrón a las frutas	fruit crust
Früchtequark / Fruchtquark	fromage blanc aux fruits / séré aux fruits	ricotta alla frutta / quark alla frutta / cagliata alla frutta	requesón a las frutas / cuajada a las frutas	fruit curd / fruit curds / fruit curd cheese
Früchteroulade	roulade aux fruits	rotolo con frutta	brazo con fruta	rolled cake with fruits
Frühgemüse	primeurs	primizie	primicias	early vegetables
Frühlingsart	printanière	primavera	primavera	spring style / spring ...
Frühlingsdekoration	décoration de printemps	decorazione di primavera / decorazione primaverile	decoración de primavera / decoración primaveral	spring decoration
Frühlingsgemüsecroketten / Frühlingscroketten	croquettes de légumes printaniers / croquettes printanière	crocchette alla verdura di primavera / crocchette primavera	croquetas a las verduras de primavera / croquetas primavera	spring-vegetable croquettes / croquettes spring style
Frühlingskohl	chou de printemps	cavolo di primavera / cavolo precoce	col de primavera	spring cabbage
Frühlingsrolle	rouleau de printemps	involtino primavera	popieta de primavera, bocadillo primavera	spring roll
Frühlingsssalat	salade printanière	insalata primaverile	ensalada primaveral	springtime salad
Frühlingsssauce / Sauce mit Wurzelgemüsewürfelchen	sauce printanière / sauce aux racines en dés	salsa primavera / salsa ai dadini/cubetti di di radici	salsa primavera / salsa a los daditos/cubitos de raíces	spring sauce / sauce with diced root vegetables
Frühlingsuppe (Brühe mit jungem Gemüse)	potage printanier	zuppa primaverile	sopa de primavera	spring vegetable soup
Frühlingsuppe (Kraftbrühe mit jungem Gemüse)	consommé printanier	consommé primaverile	consomé primaveral	spring vegetable soup
Frühlingszwiebel	oignon blanc / oignon de mai	cipollotto / cipolla novella / cipolla precoce	cebolla tierna / cebolla verde / cebolla blanca	green onion / scallion / spring onion
Frühobst	primeurs	primizie	primicias, fruta temprana	early fruits
Frühstück, Morgenessen	petit déjeuner	prima colazione, piccola colazione	desayuno	breakfast
frühstückchen	déjeuner	far colazione	desayunar	to breakfast

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Fruktose / Fruchtzucker	fructose	fruttosio	fructosa	fructose
Füllcreme / Konditorcreme / Patisseriecreme	crème pâtissière	crema pasticciera	crema pastelera	pastry cream / filling cream
füllen	remplir	riempire	rellenar	to fill (up)
Füllmasse	farce	ripieno	relleno	dressing, stuffing
Füllung, Farce, Füllsel	farce, duxelles	ripieno, farcia	relleno	stuffing, forcemeat
Fünfuhrtee	five o'clock thé	tè delle cinque	té de las cinco	five o'clock tea, afternoon tea
funktionelle Lebensmittel / funktionelle Nahrungsmittel	aliments à propriétés fonctionnelles / denrées alimentaires à propriétés fonctionnelles	alimenti funzionali	alimentos funcionales	functional food
Fuyu-Kaki (asiatische Kaki)	kaki Fuyu (kaki asiatique)	kaki Fuyu (kaki asiatico)	caqui Fuyu (caqui asiático)	Fuyu kaki (asiatic kaki)
Gabel	fourchette	forchetta	tenedor	fork
Gabelbissen (gewürzte Heringsstückchen)	morceaux de hareng aux épices	aringa tagliata a pezzi alle specie	arenque cortado a pedacitos a las especias	cut spiced herring
Gabelfrühstück	lunch	colazione alla forchetta	segundo desayuno	early lunch
Gabelkraut / Sauerkraut nature / Sauerkohl nature	choucroute nature	crauti al naturale / sauerkraut al naturale / cavoli acidi al naturale	chucruta al natural / col fermentada al natural / berza fermentada al natural	plain sauerkraut
Gämse / Gemse / Gams	chamois	camoscio	gamuza	chamois
Gämspfeffer, Gämsenpfeffer	civet de chamois	civet di camoscio	civet de gamuza	jugged chamois
Gänsefleisch / Gansfleisch	viande d'oie	carne d'oca	carne de ganso	goose meat
Gänseklein (Gänsereste wie Knochen, Magen, Leber, Kopf usw.)	abatis d'oie	rigaglie d'oca	menudillos de ganso	goose giblets
Gänsekleinsuppe / Ganslsuppe	potage aux abattis d'oie	zuppa alle rigaglie d'oca	sopa a los menudillos de ganso	soup with goose giblets
Gänseleber in Aspik	aspic de foie gras	aspic di fegato d'oca	foie-gras en gelatina	goose liver aspic
Gänseleber in Brioche-Teig	foie gras en brioche	fegato grasso d'oca in pasta brioche	hígado graso de ganso en pasta brioche / foie-gras (de ganso) en pasta brioche	(fat) goose liver in brioche dough / (goose) foie gras in brioche dough
Gänseleber-Eierstich, Gänseleber-Royale	royale de foie gras	reale di fegato grasso d'oca	royale de hígado graso de ganso, royale de foie-gras de ganso	goose-liver royale, foie-gras royale
Gänseleber, Stopfleber	foie gras	fegato d'oca	hígado de ganso	goose liver

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Gänselebermousse	mousse de foie gras	mousse di fegato d'oca	espuma de foie-gras	goose liver mousse
Gänseleberparfait	parfait de foie gras	parfait di fegato d'oca	parfait de foie-gras	parfait de foie gras
Gänseleberpastete	pâté de foie gras	pâté di fegato d'oca	foie-gras (pasta de hígado de ganso)	pâté de foie gras
Gänseleberterrine	terrine de foie gras	terrina di fegato d'oca	terrina de foie-gras	terrine of goose liver
Gänseweißsauer / Gans in Aspick / Gans in Sülze / Gans in Sulze / Gans in Sulz / Gans in Gelee	oie en gelée / oie en aspic	oca in gelatina / oca in aspic	ganso en gelatina	goose in jelly
Gästebuch	livre d'or	registro dei visitatori	libro de visitas	visitors' book
Gaglioppo (blaue Traubensorte)	gaglioppo (cépage à raisins noirs)	Gaglioppo (vitigno a frutto nero)	gaglioppo (variedad de cepa negra)	Gaglioppo (variety of black grape)
Gala (neuseeländische Apfelsorte)	gala (variété de pomme nouvelle-zélandaise)	gala (varietà di mela neozelandese)	gala (variedad de manzana neozelandesa)	Gala (New Zealand apple variety)
Galaktose / Schleimzucker	galactose	galattosio	galactosa	galactose
Galgant / Galgantwurzel / Galanga / Thai-Ingwer (asiatisches Gewürz)	galanga (épice asiatique)	galanga (condimento asiatico)	galanga (condimento asiático)	galanga / galingale / galanga(e) / calangall (Asiatic spice)
Gallia-Melone	melon gallia	melone gallia / popone gallia	melón gallia	gallia melon
Gamaret (blaue Traubensorte)	gamaret (cépage à raisins noirs)	Gamaret (vitigno a frutto nero)	gamaret (variedad de cepa negra)	Gamaret (variety of black grape)
Gamay (blaue Traubensorte)	gamay (cépage à raisins noirs)	Gamay (vitigno a frutto nero)	gamay (variedad de cepa negra)	Gamay (variety of black grape)
Gang	service (plat)	portata	plato	course
Gans / Gansl	oie	oca	ganso	goose
Gans Elsässer Art / Gans mit Sauerkraut / Gans mit Sauerkohl	oie alsacienne / oie à la choucroute	oca all'alsaziana / oca ai crauti / oca al sauerkraut / oca ai cavoli acidi	ganso a la alsaciana / ganso a la chucruta / ganso a la col fermentada / ganso a la berza fermentada	goose Alsatian style / goose with sauerkraut
Gans englische Art / gebratene Gans mit Salbeifüllung	oie anglaise / oie rôtie à la farce de sauge	oca all'inglese / oca arrostita al ripieno di salvia / oca arrostita alla farcia di salvia	ganso a la inglesa / ganso asado al relleno de salvia	goose English style / roast goose with sage filling / roast goose with sage stuffing
Gans gebraten	oie rôtie	oca arrosto	ganso asado	roast goose
Gans mit Kastanien / Gans mit Maronen / Gans mit Maroni	oie aux marrons / oie aux châtaignes	oca alle castagne	ganso a las castañas	goose with chestnuts
Gans mit Mairüben / Gans mit weißen Rüben	oie aux navets	oca alle rape	ganso a los nabos	goose with turnips / goose with white turnips

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Gans mit Meerrettich / Gans mit Kren	oie au raifort	oca al rafano (rusticano) / oca al cren / oca al barbaforte	ganso al rábano picante / ganso al rábano rusticano	goose with horseradish
Gans Montmorency / Gans mit Kirschen	oie Montmorency / oie aux cerises	oca Montmorency / oca alle ciliege	ganso Montmorency / ganso a las cerezas	goose Montmorency / goose with cherries
Gansbiegel / Gänsekeule	cuisse d'oie	coscia d'oca	muslo de ganso	leg of goose
Gansbiegel mit Ritscher	cuisse d'oie au ritscher	coscia d'oca al ritscher	muslo de de ganso al ritscher	goose leg with ritscher
ganz	tout (entier)	intero, tutto	entero	whole, entire
ganze Portion	portion entière	porzione intera	porción entera	full portion
ganze Schulter	épaule entière	spalla intera	espalda entera / espaldilla entera / paletilla entera	whole shoulder / entire shoulder
ganzer Fisch	poisson entier	pesce intero	pescado entero	whole fish
ganzer Hals (Fleisch)	cou entier (viande)	collo intero (carne)	cuello entero (carne)	entire neck (meat)
ganzer Hummer	homard entier	astice intero / omaro intero	bogavante entero	whole lobster
ganzer Pfeffer, Pfefferkorn	poivre en grains, grain de poivre	pepe in grani, grano di pepe	pimienta en grano, grano de pimienta	whole pepper, peppercorn
Garam Masala (indische Gewürzmischung: meist aus Pfeffer, Kardamom, Nelken und Zimt))	garam masala (mélange d'épices indien)	garam masala (miscela di spezie indiana)	garam masala (mezcla de especias indiana)	garam masala (Indian spice mixture)
Garanoir (blaue Traubensorte)	garanoir (cépage à raisins noirs)	Garanoir (vitigno a frutto nero)	garanoir (variedad de cepa negra)	Garanoir (variety of black grape)
Garbure (Gemüsesuppe mit Kohl und Gänsefleisch oder evtl. nur eine pürierte Gemüsesuppe)	garbure (soupe de légumes cuit avec du confit d'oie)	garbure (zuppa di verdure cotta con carne d'oca)	garbure (sopa de verduras con coles y carne de oca)	garbure (vegetable soup with cabbage and preserved goose meat)
Garderobe	vestiaire	guardaroba	guardarropa	cloak room
Garganega (weiß&e Traubensorte)	garganega (cépage à raisins blancs)	Garganega (vitigno a frutto bianco)	garganega (variedad de cepa blanca)	Garganega (variety of white grape)
Gari (Japan: in Essig eingelegter rosa Ingwer)	gari (Japon: gingembre rose au vinaigre)	gari (Giappone: zenzero rosa sott'aceto)	gari (Japón: jengibre/gengibre rosado en vinagre)	gari (Japan: pink ginger in vinegar)
Garnelen	crevettes (grises), bouquet	gamberetti	camarones, quisquillas, gamba	shrimps, prawn
Garnelen-Cocktail	cocktail de crevettes	cocktail di gamberetti	cóctel de camarones	shrimp cocktail
Garnelen-Salat	salade de crevettes	insalata di gamberetti	ensalada de camarones	shrimp salad
Garnelenbutter	beurre de crevettes	burro di gamberetti	manteca de camarones	shrimp butter
Garnelensauce	sauce aux crevettes	salsa di gamberetti	salsa de camarones	shrimp sauce

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Garni-Hotel / Hotel garni	hôtel garni	hotel garni / albergo-alloggio	hotel garni	residential hotel
garnieren	garnir	guarnire, ornare	guarnecer, decorar, adornar	to garnish, decorate
garniert	garni	guarnito	guarnecido	garnished
garnierte Rehmedaillons	médailles de chevreuil garnis	medaglioni di capriolo guarniti	medallones de corzo guarnecidos	garnished venison (roe deer) medallions
garnierte Schweinsnieren / garnierte Schweinenieren	rognons de porc garnis	rognoni di maiale guarniti	riñones de cerdo guarnecidos	garnished pork kidneys
garnierter Käsesalat	salade de fromage garnie	insalata di formaggio guarnita	ensalada de queso guarnecida	garnished cheese salad
garnierter Wurstsalat	salade de saucisses garnie	itinsalata di salsicce guarnita	ensalada de salchichas guarnecida	garnished sausage salad
garniertes Sauerkraut, Sauerkraut garniert	choucrouste à la l'alsacienne	crauti all'alsaziana	chucruta a la alsaciana	garnished sauerkraut
Garnitur Admiralsart (Fisch): Austern und Muscheln Villeroi, Champignons, Trüffeln, normannische Sauce mit Krebsbutter	garniture amiral (poissons): huîtres et moules Villeroi, champignons de Paris/de couche, truffes, sauce normande et beurre d'écrevisses	guarnizione all'ammiraglia (pesce): ostriche e mitili/cozze Villeroi, prataioli/champignons, tartufi, salsa normanna e burro di gamberi di fiume	guarnición a la almirante (pescado): ostras y mejillones Villeroi, champiñones, trufas, salsa normanda y mantequilla de cangrejos de río/camarones	garnish admiral's style (fish): oysters and mussels Villeroi, champignons, truffles, Norman sauce with freshwater-crayfish butter
Garnitur afrikanische Art (Fisch): gebraten; gebratene Bananen, Teufelssauce	garniture africaine (poissons): rôtî; bananes rôties, sauce diable	guarnizione all'africana (pesce): arrostito; banane arrostita, salsa diavola	guarnición a la africana (pescado): frito; bananas fritas/plátanos fritos, salsa diabla	garnish African style (fish): fried; fried bananas, devilled sauce
Garnitur afrikanische Art (Schlachtfleisch): Steinpilze, Auberginen/Eierfrüchte/Melanzane, Gurken und Tomaten, Schlosskartoffeln	garniture africaine (pièces de boucherie): bolets/cèpes, aubergines/mélongènes/mélongines, concombres et tomates sautés à l'huile, pommes de terre château	guarnizione all'africana (carne macellata): funghi porcini/boleti/porcini, melanzane, cetrioli e pomodori saltati in olio, patate castello/château	guarnición a la africana (carne de matanza): boletos comestibles/calabazas, berenjenas, pepinos y tomates salteados in aceite, patatas/papas castillo/château	garnish African style (butchered meat): boletus mushrooms/cep(e)s, aubergines/eggplants, cucumbers and tomatoes sautéed in oil, chateau potato
Garnitur Agnès Sorel (Schlachtfleisch, Geflügel, Eier): Geflügel-Mousselines mit Champignons, gepökelte/gesalzene Rinderzunge/Rindszunge; deutsche Sauce	garniture Agnès Sorel (pièces de boucherie, volaille, œufs): mousselines de volaille aux champignons de Paris/de couche, langue de bœuf écarlate; sauce allemande	guarnizione Agnès Sorel (carne macellata, pollame, uova): mussole/mousseline di pollame agli prataioli/champignons, lingua di manzo salmistrata/salata; salsa tedesca	guarnición Agnès Sorel (carne de matanza, aves, huevos): muselinas de ave a los champiñones, lengua de buey/vaca salada/adobada; salsa alemana	garnish Agnès Sorel (butchered meat, poultry, eggs): chicken mousselines with champignons, pickled ox-tongue; German sauce
Garnitur Albigenser Art (Schlachtfleisch): gefüllte Tomaten, Kartoffelkroketten	garniture albigeoise (pièces de boucherie): tomates farcies, croquettes de pommes de terre	guarnizione all'albigese (carne macellata): pomodori farciti, crocchette di patate	guarnición a la albigense (carne de matanza): tomates rellenos, croquetas de patatas/papas	garnish Albigenese style (butchered meat): stuffed tomatoes, potato croquettes

Deutsch	Französisch	Italienisch	Spanisch	Englisch
Garnitur Albufera (Geflügel): Risottofüllung mit Trüffeln und Gänseleber; gepökelte/gesalzene Rinderzunge/Rindszunge, Kalbsbries/Kalbsmilke/Kalbsmilken/K albsmilch, Champignons; Albufera- Sauce	garniture Albuféra (volaille): farce de risotto aux truffes et au foie gras; langue de bœuf écarlate, ris de veau, champignons de Paris/de couche; sauce Albuféra	guarnizione Albufera (pollame): ripieno di risotto ai tartufi e al fegato grasso d'oca; lingua di manzo salmistrata/salata, animelle di vitello, prataioli/champignons; salsa Albufera	guarnición Albufera (aves): relleno de rizotto/risotto a las trufas y al hígado graso de ganso/foie-gras (de ganso); lengua de buey/vaca salada/adobada, mollejas/lechecillas de ternera, champiñones; salsa Albufera	garnish Albufera (poultry): risotto stuffing with truffles and (fat) goose liver/goose foie gras; pickled ox- tongue, calf's sweetbreads, champignons; Albufera sauce
Garnitur Alexandra (Fisch, Geflügel): Trüffeln, Mornay-Sauce, Spargelspitzen	garniture Alexandra (poissons, volaille): truffes, sauce Mornay, pointes d'asperges	guarnizione Alessandra (pesce, pollame): tartufi, salsa Mornay, punte d'asparagi	guarnición Alejandra (pescado, aves): trufas, salsa Mornay, puntas de espárragos	garnish Alexandra (fish, poultry): truffles, Mornay sauce, asparagus tips
Garnitur algerische Art (Schlachtfleisch): Kartoffelkroketten, Tomaten; Tomatensauce	garniture algérienne (pièces de boucherie): croquettes de pommes de terre, tomates; sauce tomate	guarnizione all'algerina (carne macellata): crochette di patate, pomodori; salsa di pomodoro/sugo di pomodoro	guarnición a la argelina (carne de matanza): croquetas de patatas/papas, tomates; salsa de tomate	garnish Algerian style (butchered meat): potato croquettes, tomatoes; tomato sauce
Garnitur alte Art (Fisch, Geflügel): Perlzwiebeln/Silberzwiebelchen, Champignons	garniture à l'ancienne (poissons, volaille): petits oignons, champignons de Paris/de couche	guarnizione alla maniera vecchia (pesce, pollame): cipolline bianche/piccole cipolle bianche, prataioli/champignons	guarnición a la antigua (pescado, aves): cebollitas, champiñones	garnish old fashioned style (fish, poultry): pearl onions, champignons
Garnitur amerikanische Art (Fisch): Hummerscheiben, amerikanische Sauce	garniture américaine (poissons): tranches de homard, sauce américaine	guarnizione all'americana (pesce): fette d'astice/d'omaro, salsa americana	guarnición a la americana (pescado): tajadas de bogavante, salsa americana	garnish American style (fish): slices of lobster, American sauce
Garnitur amerikanische Art (Geflügel): gegrillte/grillierte Tomate, gegrillte/grillierte Speckscheibe	garniture américaine (volaille): tomate grillée, tranche de lard grillée à la grillia	guarnizione all'americana (pollame): pomodoro alla grillia, fetta di lardo alla grillia	guarnición a la americana (aves): tomate a la parrilla, lonja de tocino a la parrilla	garnish American style (poultry): grilled tomato, grilled slice of bacon
Garnitur andalusische Art (Schlachtfleisch, Geflügel): mit griechischem Reis gefüllte Peperoni/Gemüsepaprikas/süße Paprikaschoten/süße Pfefferschoten, Chipolatas, mit Tomaten gefüllte Auberginen/Eierfrüchte/Melanzane	garniture andalouse (pièces de boucherie, volaille): poivrons/piments doux farcis de riz grecque, chipolatas, aubergines/mélongènes/mélongines farcies de tomates	guarnizione all'andalusa (carne macellata, pollame): peperoni farciti di riso alla greca, salsicce chipolata, melanzane farcite di pomodori	guarnición a la andaluzá (carne de matanza, aves): pimientos dulces rellenos de arroz a la griega, chipolatas, berenjenas rellenas de tomates	garnish Andalusian style (butchered meat, poultry): sweet peppers/bell peppers stuffed with rice Greek style, chipolatas, aubergines /eggplants stuffed with tomatoes
Garnitur Antwerpener Art (Schlachtfleisch): Törtchen mit Hopfensprossen, Salzkartoffeln	garniture anversoise (pièces de boucherie): tartelettes aux pousses de houblon, pommes de terre anglaise	guarnizione all'anversese (carne macellata): tartellette/tortine ai germogli di luppulo, patate lesse	guarnición a la amberina (carne de matanza): tartaletas/tartitas a las brotes de lúpulo, patatas/papas cocidas	garnish Antwerpian style (butchered meat): tartlets with hop sprouts, boiled potatoes



<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Garnitur Argenteuil (Fisch, Schlachtfleisch): Spargelspitzen	garniture Argenteuil (poissons, pièces de boucherie): pointes d'asperges	guarnizione Argenteuil (pesce, carne macellata): punte d'asparagi	guarnición Argenteuil (pescado, carne de matanza): puntas de espárragos	garnish Argenteuil (fish, butchered meat): asparagus tips
Garnitur arlesische Art (kleine Fleischstücke): Auberginen/Eierfrüchte/Melanzane, Tomaten, Zwiebeln	garniture arlésienne (petites pièces de viande): aubergines/mélongènes/mélongines, tomates, oignons	guarnizione all'arlesiana (piccoli pezzi di carne): melanzane, pomodori, cipolle	guarnición a la arlesiana (pequeños pedazos de carne): berenjenas, tomates, cebollas	garnish Arlesian style (small cuts of meat): aubergines /eggplants, tomatoes, onions
Garnitur Aschenbrödelart (Schlachtfleisch): Artischockenböden mit getrüffeltem Zwiebelpüree	garniture Cendrillon (pièces de boucherie): fonds d'artichauts à la purée d'oignons truffée	guarnizione Cenerentola (carne macellata): cuori di carciofi alla purea di cipolle tartufata	guarnición Cenicienta (carne de matanza): fondos de alcachofas al puré de cebollas trufado	garnish Cinderella (butchered meat): artichoke bottoms with truffled onion puree
Garnitur Baden-Baden: mit Johannis- oder Preiselbeeren gefüllte Birnen	garniture Baden-Baden: poires farcies de groseilles rouges ou d'airelles rouges	guarnizione Baden-Baden: pere farcite di ribes rossi o di mirtilli rossi	guarnición Baden-Baden: peras arllenadas de grosellas rojas o de arándanos rojos	garnish Baden-Baden: pears with red currants or mountain cranberries
Garnitur badische Art (Schlachtfleisch): Rotkohl/Rotkraut/Blaukraut, Kartoffelpüree, Rauchspeck/Räucherspeck	garniture badoise (pièces de boucherie): chou rouge, purée de pommes de terre, lard fumé	guarnizione alla badenese (carne macellata): cavolo rosso, purea/purè di patate, lardo affumicato	guarnición a la badense (carne de matanza): lombarda/col morada, puré de patatas/papas, tocino ahumado	garnish Badish style (butchered meat): red cabbage, potato puree, smoked bacon
Garnitur Bäckerinart (Geflügel): Olivenkartoffeln, Perlzwiebeln/Silberzwiebelchen	garniture boulangère (volaille): pommes de terre olivettes, petits oignons	guarnizione alla fornaia (pollame): patate olive, cipolline bianche/piccole cipolle bianche	guarnición a la panadera (aves): patatas/papas olivas, cebollitas	garnish baker's style (poultry): olive potatoes, pearl onions
Garnitur Bäckerinart (Hammel/Schaf, Lamm): Kartoffeln, Zwiebeln	garniture boulangère (mouton, agneau): pommes de terre, oignons	guarnizione alla fornaia (montone, agnello): patate, cipolle	guarnición a la panadera (carnero, cordero): patatas/papas, cebollas	garnish baker's style (mutton, lamb): potatoes, onions
Garnitur Bäuerinart (Geflügel, Schlachtfleisch): Garniture/Garnitur/Garnitüre Pächterinart mit Kartoffeln und Speck	garniture paysanne (volaille, pièces de boucherie): garniture fermière aux pommes de terre et au lard	guarnizione alla paesana (pollame, carne macellata): guarnizione alla fattora alle patate e al lardo	guarnición a la paisana (aves, carne de matanza): guarnición a la granjera a las patatas/papas y al tocino	garnish farmer's style (poultry, butchered meat): garnish tenant's style with potatoes and bacon
Garnitur Bankiersart (Masthühner): gefüllte Lerche, Trüffel, Geflügelklößchen	garniture banquière (poules): mauviète farcie, truffes, quenelles de volaille	guarnizione alla banchiera (pollame): allodola farcita, tartufi, polpettine/chenelle/morbidelle di pollame	guarnición a la banquera (aves): alondra rellena, trufas, albondiguillas de ave	garnish banker's style (pouards): stuffed lark, truffles, small chicken dumplings
Garnitur Barigoule (Wild): gefüllte Artischockenböden Barigoule; Pfeffersauce	garniture barigoule (gibier): fonds d'artichauts farcis barigoule; sauce poivrade	guarnizione alla barigoule (selvaggina): cuori di carciofi farciti alla barigoule; salsa al pepe	guarnición a la barigoule (venado): fondos de alcachofas rellenos a la barigoule; salsa a la pimienta	garnish barigoule style (game): stuffed artichoke bottoms barigoule style; pepper sauce

Deutsch	Französisch	Italienisch	Spanisch	Englisch
Garnitur baskische Art (Fisch): paniert, frittiert; Tomaten mit Knoblauch; Bearnser Sauce/Béarnaise-Sauce mit Kapern	garniture basque (poissons): pané, frit; tomates à l'ail; sauce béarnaise aux câpres	guarnizione alla basca (pesce): impanato/panato, fritto; pomodori all'aglio; salsa bearnese ai capperi	guarnición a la vasca/vizcaína/éuscara (pescado): empanado/rebozado, frito; tomates al ajo; salsa bearnesa a las alcaparras	garnish Basque style (fish): bread-crumbed, deep-fried; tomatoes with garlic; bearnaise sauce with capers
Garnitur Beaucaire (kleine Fleischstücke): geschmorter/braisiertes Lattich, Kartoffelkroketten	garniture Beaucaire (petites pièces de viande): laitues braisées, croquettes de pommes de terre	guarnizione Beaucaire (piccoli pezzi di carne): lattuga brasata, crocchette di patate	guarnición Beaucaire (pequeños pedazos de carne): lechuga breseada/braseada, croquetas de patatas/papas	garnish Beaucaire (small cuts of meat): braised lettuce, potato croquettes
Garnitur Befehlshaberart (große Fischstücke): Krebsekroketten, Muscheln Villeroi, Merlanklößchen/Wittlingsklößchen/WW eißlingsklößchen mit Krebsbutter; normannische Sauce mit Krebsbutter	garniture commodore (grosses pièces de poisson): croquettes d'écrevisses, moules Villeroi, quenelles de merlan au beurre d'écrevisses; sauce normande au beurre d'écrevisses	guarnizione alla comandante (grandi pezzi di pesce): crocchette di gamberi di fiume, mitili/cozze Villeroi, polpettine/chenelle/morbidelle di merlano al burro di gamberi di fiume; salsa normanna al burro di gamberi di fiume	guarnición a la comandante (grandes pedazos de pescado): croquetas de cangrejos de río/camarones, mejillones Villeroi, albondiguillas de merlán a la mantequilla de cangrejos de río/camarones; salsa normanda a la mantequilla de cangrejos de	garnish commodore style (large cuts of fish): freshwater-crayfish croquettes, mussels Villeroi, small whiting dumplings with freshwater-crayfish butter; Norman sauce with freshwater-crayfish butter
Garnitur Belle Hélène (kleine Fleischstücke): Spargelspitzen, Trüffel	garniture Belle Hélène (petites pièces de viande): pointes d'asperges, truffes	guarnizione Belle Hélène (piccoli pezzi di carne): punte d'asparagi, tartufi	guarnición Belle Hélène (pequeños pedazos de carne): puntas de espárragos, trufas	garnish Belle Helene (small cuts of meat): asparagus tips, truffles
Garnitur Bercy (Grilladen): Bercy-Butter, Pommes frites	garniture Bercy (grillades): beurre Bercy, pommes frites	guarnizione Bercy (carne alla griglia): burro Bercy, patate fritte	guarnición Bercy (parrillada): mantequilla Bercy, patatas fritas	garnish Bercy (grilled meat): Bercy butter, french fries
Garnitur Berny (Wild, mariniertes Schlachtfleisch): Berny-Kartoffeln, Törtchen mit Kastanienspüree/Maronenspüree/Maronipüree und Trüffelscheibe; Pfeffersauce	garniture Berny (gibier, pièces de boucherie marinées): pommes de terre Berny, tartelettes à la purée de marrons/châtaignes et lamelle de truffe; sauce poivrade	guarnizione Berny (selvaggina, carne macellata marinata): patate Berny, tartellette/tortine alla purea di castagne e lamella di tartufo; salsa al pepe	guarnición Berny (venado, carne de matanza en escabeche): patatas/papas Berny, tartaletas/tarritas al puré de castañas y laminilla de trufa; salsa a la pimienta	garnish Berny (game, marinated butchered meat): Berny potatoes, tartlets with chestnut puree and thin truffle slice; pepper sauce
Garnitur Berryer Art (Schlachtfleisch): geschmorte/braisierte Kohlköpfchen, Zwiebeln, Kastanien/Maronen/Maroni, gebratene Speckscheiben	garniture berrichonne (pièces de boucherie): petites têtes de chou braisées, oignons, marrons/châtaignes, tranches de lard rôties	guarnizione Berry (carne macellata): cestolini di cavolo brasati, cipolle, castagne, fettine di lardo arrostito	guarnición Berry (carne de matanza): pequeños repollos de col breseados/brasados, cebollas, castañas, lonjas de tocino fritas	garnish Berry (butchered meat): small braised cabbage heads, onions, chestnuts, fried bacon slices
Garnitur Blumenmädchenart (Schlachtfleisch): Gemüsebukett, holländische Sauce, Schlosskartoffeln	garniture bouquetière (pièces de boucherie): bouquet de légumes, sauce hollandaise, pommes de terre château	guarnizione alla fioraia (carne macellata): mazzetto di verdure, salsa olandese, patate castello/château	guarnición a la florera (carne de matanza): ramillete de verduras, salsa holandesa, patatas/papas castillo/château	garnish florist's style (butchered meat): vegetable bouquet, hollandaise sauce, chateau potatoes

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Garnitur böhmische Art (Eierspeisen, kleine Fleischstücke, Wildgeflügel/Federwild): Gänseleber, Trüffel	garniture bohémienne (plats d'œufs, petites pièces de viande, gibier à plume): foie gras, truffes	guarnizione alla boema (piatti d'uova, piccoli pezzi di carne, selvaggina da piuma): fegato grasso d'oca, tartufi	guarnición a la bohemia (platos de huevos, pequeños pedazos de carne, aves de caza): hígado graso de ganso/foie-gras (de ganso), trufas	garnish Bohemian style (egg dishes, small cuts of meat, feathered game): (fat) goose liver/goose foie gras, truffles
Garnitur Bordeleser Art (Fisch): Bordeleser Sauce mit Weißwein	garniture bordelaise (poissons): sauce bordelaise au vin blanc	guarnizione alla bordolese (pesce): salsa bordolese al vino bianco	guarnición a la bordelesa (pescado): salsa bordelesa al vino blanco	garnish Bordelese style (fish): bordelaise sauce with white wine
Garnitur Bordeleser Art (Schlachtfleisch): Markscheiben, Bordeleser Sauce	garniture bordelaise (pièces de boucherie): tranches de moelle, sauce bordelaise	guarnizione alla bordolese (carne macellata): fettine di midollo, salsa bordolese	guarnición a la bordelesa (carne de matanza): tajadas de tuétano, salsa bordelesa	garnish Bordelese style (butchered meat): bone-marrow slices, bordelaise sauce
Garnitur Botschafterart (Schlachtfleisch): Herzoginkartoffeln, Artischockenböden mit Champignonpüree	garniture ambassadeur (pièces de boucherie): pommes de terre duchesse, fonds d'artichauts à la purée de champignons de Paris/de couche	guarnizione all'ambasciatore (carne macellata): patate alla duchessa, cuori di carciofi alla purea di prataioli/champignons	guarnición a la embajador (carne de matanza): patatas papas a la duquesa, fondos de alcachofas al puré de champiñones	garnish ambassador's style (butchered meat): duchess potatoes, artichoke bottoms with champignon puree
Garnitur Botschafterinart (Geflügel): Spargelspitzen, Lammbries/Lammmilke/Lammilken/Lammilch, Trüffel	garniture ambassadrice (volaille): pointes d'asperges, ris d'agneau, truffes	guarnizione all'ambasciatrice (pollame): punte d'asparagi, animelle d'agnello, tartufi	guarnición a la embajadora (ave): puntas de espárragos, mollejas/lechecillas de cordero, trufas	garnish ambadress style (poultry): asparagus tips, lamb's sweetbreads, truffles
Garnitur Botschafterinart (kleine Fleischstücke): Champignons, Geflügelleber und -nieren, geschmorter/braisiertes Lattich, Pariser Kartoffeln	garniture ambassadrice (petites pièces de viande): champignons de Paris/de couche, foies et rognons de volaille, laitues braisées, pommes de terre parisienne	guarnizione all'ambasciatrice (piccoli pezzi di carne): prataioli/champignons, fegatini e rognoni di pollame, lattuga brasata, patate alla parigina	guarnición a la embajadora (pequeños pedazos de carne): champiñones, hígadillos y riñones de ave, lechuga breseada/braseada, patatas/papas a la parisina	garnish ambadress style (small cuts of meat): champignons, chicken liver and kidneys, braised lettuce, potatoes Parisian style
Garnitur Brabanter Art (Schlachtfleisch): Törtchen mit Brüsseler Kohl/Kohlsprossen/Rosenkohl und Mornay-Sauce, Kartoffelkroketten	garniture brabantonne (pièces de boucherie): tartelettes aux choux de Bruxelles et à la sauce Mornay, croquettes de pommes de terre	guarnizione alla brabantina (carne macellata): tartellette/tortine ai cavolini/cavoli/cavoletti di Bruxelles e alla salsa Mornay, crocchette di patate	guarnición a la brabantzona (carne de matanza): tartaletas/tartitas a las coles de Bruselas y a la salsa Mornay, croquetas de patatas/papas	garnish Brabantine style (butchered meat): tartlets with brussels sprouts and Mornay sauce, potato croquettes
Garnitur Brautart (Geflügel): Perlzwiebeln/Silberzwiebelchen, Karotten/Möhren/Rüebli, Erbsen/grüne Erbsen/Grünerbsen, Kartoffeln; Geflügelrahmsauce	garniture petite mariée (volaille): petits oignons, carottes, petits pois, pommes de terre; sauce crème de volaille	guarnizione alla fidanzata (pollame): cipolline bianche/piccole cipolle bianche, carote, piselli verdi, patate; salsa crema di pollame	guarnición a la novia (aves): cebollitas, zanahorias, guisantes, patatas/papas; salsa crema de ave	garnish fiancée style (poultry): pearl onions, carrots, green peas, potatoes; chicken cream sauce

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Garnitur Bréhan (Rind-, Kalbfleisch): Artischockenböden mit Flageolet- Bohnen-Püree, Trüffelscheibe, Blumenkohl/Karfiol, holländische Sauce, Petersilienkartoffeln	garniture Bréhan (bœuf, veau): fonds d'artichauts à la purée de flageolets, lamelle de truffe, chou-fleur, sauce hollandaise, pommes de terre persillées	guarnizione Bréhan (carne di manzo, carne di vitello): cuori di carciofi alla purea di fagioli nani, lamella di tartufo, cavolfiore, salsa olandese, patate al prezzemolo	guarnición Bréhan (carne de buey, carne de ternera): fondos de alcachofas al puré de frijoles, laminilla de trufa, coliflor, salsa holandesa, patatas/papas	garnish Bréhan (beef, veal): artichoke bottoms with flageolet puree, thin truffle slice, cauliflower, hollandaise sauce, parsley potatoes
Garnitur bretonische Art (Schlachtfleisch): weiße Bohnen mit bretonischer Sauce	garniture bretonne (pièces de boucherie): haricots blancs à la sauce bretonne	guarnizione alla bretonne (carne macellata): fagioli bianchi alla salsa bretonne	guarnición a la bretona (carne de matanza): judías blancas a la salsa bretona	garnish Breton style (butchered meat): white beans with Breton sauce
Garnitur Brier Art (Schlachtfleisch): gefüllter Lattich, Karotten	garniture briarde (pièces de boucherie): laitues farcies, carottes	guarnizione Brie (carne macellata): lattuga farcita, carote	guarnición Brie (carne de matanza): lechuga rellena, zanahorias	garnish Brie (butchered meat): stuffed lettuce, carrots
Garnitur Brillat-Savarin (Federwild/Wildgeflügel): Törtchen mit Schnepfenaufauf/Schnepfen- Soufflé, Trüffeln	garniture Brillat-Savarin (gibier à plume): tartelettes au soufflé de bécasse, truffes	guarnizione Brillat-Savarin (selvaggina da piuma): tartellette/tortine al soufflé/sufflé/soffiato di beccaccia, tartufi	guarnición Brillat-Savarin (aves de caza): tartaletas/taritas al soufflé/sufflé de becada, trufas	garnish Brillat-Savarin (feathered game): tartlets with woodcock soufflé/light woodcock pudding, truffles
Garnitur Bristol (Schlachtfleisch): Reiskroketten, Flageolet-Bohnen, Nusskartoffeln	garniture Bristol (pièces de boucherie): croquettes de riz, flageolets, pommes de terre noisettes	guarnizione Bristol (carne macellata): crocchette di riso, fagioli nani, patate nocciole	guarnición Bristol (carne de matanza): croquetas de arroz, frijoles, patatas/papas avellana/noisette	garnish Bristol (butchered meat): rice croquettes, flageolets, noisette potatoes
Garnitur Brüsseler Art (Schlachtfleisch): Brüsseler Kohl/Kohlsprossen/Rosenkohl, Chicorée/Brüsseler (Chicorée) /Brüsseler Endivie/Treibzichorie/Salatzichorie/Bl eichzichorie, Schlosskartoffeln	garniture bruxelloise (pièces de boucherie): choux de Bruxelles, endives/witloof/chicon, pommes de terre château	guarnizione alla brussellese (carne macellata): cavolini/cavoli/cavoletti di Bruxelles, cicoria belga/cicoria di Bruxelles/cicoria Witloof, patate castello/château	guarnición a la bruselense (carne de matanza): coles de Bruselas, achicoria, patatas/papas castillo/château	garnish Brussels style (butchered meat): brussels sprouts, (Belgian) chicory/(Belgian) endive, chateau potatoe
Garnitur bürgerliche Art (Schlachtfleisch): Karotten, Zwiebeln, Speck	garniture bourgeoise / garniture à la mode (pièces de boucherie): carottes, oignons, lard	guarnizione alla borghese (carne macellata): carote, cipolle, lardo	guarnición a la burguesa (carne de matanza): zanahorias, cebollas, tocino	garnish bourgeois style (butchered meat): carrots, onions, bacon
Garnitur Burgfrauenart (Geflügel, Schlachtfleisch): Artischockenböden mit Zwiebelpüree, Kastanien/Maronen/Maroni, Nusskartoffeln	garniture châtelaine (volaille, pièces de boucherie): fonds d'artichauts à la purée d'oignons, marrons/châtaignes, pommes de terre noisettes	guarnizione alla castellana (pollame, carne macellata): cuori di carciofi alla purea di cipolle, castagne, patate nocciole	guarnición a la castellana (aves, carne de matanza): fondos de alcachofas al puré de cebollas, castañas, patatas/papas avellana/noisette	garnish chatelaine style (poultry, butchered meat): artichoke bottoms with onion puree, chestnuts, noisette potatoes

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Garnitur Burgunder Art (Rindfleisch): Perlzwiebeln/Silberzwiebelchen, Champignons, Speck	garniture bourguignonne (bœuf): petits oignons, champignons de Paris/de couche, lard	guarnizione alla borgognona (carne di manzo): cipolline bianche/piccole cipolle bianche, prataioli/champignons, lardo	guarnición a la borgoñona/borgoñesa (carne de buey): cebollitas, champiñones, tocino	garnish Burgundian style (beef): pearl onions, champignons, bacon
Garnitur Cambaceres (Fisch): Krebse, Champignons, Weißweinsauce mit Krebsen, Trüffeln	garniture Cambacérés (poissons): écrevisses, champignons de Paris/de couche, sauce vin blanc aux écrevisses, truffes	guarnizione Cambaceres (pesce): gamberi di fiume, prataioli/champignons, salsa al vino bianco ai gamberi di fiume, tartufi	guarnición Cambaceres (pescado): cangrejos de río/camarones, champiñones, salsa al vino blanco a los cangrejos de río/camarones, trufas	garnish Cambaceres (fish): freshwater crayfish, champignons, white-wine sauce with freshwater crayfish, truffles
Garnitur Cancale Art (Fisch): Austern, Krevetten/Garnelen, normannische Sauce	garniture cancalaise (poissons): huîtres, crevettes, sauce normande	guarnizione alla cancalese (pesce): ostriche, gamberi, salsa normanna	guarnición a la cancalesa (pescado): ostras, gambas/camarones, salsa normanda	garnish Cancalese style (fish): oysters, shrimps, Norman sauce normanda
Garnitur Carignan (Koteletts): mit Bröseln/Paniermehl und Käse paniert, kurzgebraten/sautiert, mit Butter; Geflügelnierchen, scharfe Tomatensauce	garniture Carignan (côtelettes, côtes): panées de chapelure et de fromage, sautées, au beurre; rognons de volaille, sauce tomate piquante	guarnizione Carignan (costolette): impanate/panate di pangrattato/pane grattugiato e di formaggio, saltate, al burro; rognoni di pollame, salsa di pomodoro/sugo di pomodoro piccante	guarnición Carignan (chuletas/costillas/costeletas): empanadas/rebozadas de pan rallado y de queso, salteadas, a la mantequilla; riñones de ave, salsa de tomate picante	garnish Carignan (rib chops, loin chops): coated with bread-crumbs and cheese, sautéed, with butter; chicken kidneys, hot tomato sauce
Garnitur Chambord (große geschmorte/braisierte Fischstücke): Fischklößchen, Champignons, Fischmilch, Krebse, Croûtons, Trüffeln, Blättereihalbmonde/Fleurons	garniture Chambord (grosses pièces de poisson braisées): quenelles de poisson, champignons de Paris/de couche, laitances, écrevisses, croûtons, truffes, fleurons	guarnizione Chambord (grandi pezzi di pesce brasati): polpette/chenelle/morbidelle di pesce, prataioli/champignons, latte di pesce, gamberi di fiume, crostini, tartufi, fleurons	guarnición Chambord (grandes pedazos de pescado breseados): albondiguillas de pescado, champiñones, lechecillas de pescado, cangrejos de río/camarones, costroncitos, trufas, fleurons	garnish Chambord (big braised cuts of fish): small fish dumplings, champignons, soft roe, freshwater crayfish, bread croutons, truffles, fleurons
Garnitur Champagne (Schlachtfleisch): gefüllte Zwiebeln, gefüllte Kohlkugeln, Anna-Kartoffeln	garniture champenoise (pièces de boucherie): oignons et boules de chou farcis, pommes de terre Anna	guarnizione Champagne (carne macellata): cipolle e palle di cavolo farcite, patate Anna	guarnición Champaña (carne de matanza): cebollas y bolas de col rellenas, patatas/papas Ana	garnish Champagne (butchered meat): stuffed onions and cabbage balls, Anna potatoes
Garnitur Chartres (kleine Fleischstücke): Estragonblätter, Schmelzkartoffeln	garniture Chartres (petites pièces de viande): feuilles d'estragon, pommes de terre fondantes	guarnizione Chartres (piccoli pezzi di carne): foglie di dragoncello/estragone, patate fondenti	guarnición Chartres (pequeños pedazos de carne): hojas de estragón/tarragón/dragoncillo, patatas/papas fundentes	garnish Chartres (small cuts of meat): tarragon leaves, fondant potatoes

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Garnitur Chipolata (Geflügel, Schlachtfleisch): Perlzwiebeln/Silberzwiebelchen, Chipolatas, Kastanien/Maronen/Maroni, Karotten/Möhren/Rüebli, Speck	garniture chipolata (volaille, pièces de boucherie): petits oignons, chipolatas, marrons/châtaignes, carottes, lard	guarnizione chipolata (pollame, carne macellata): salsicce chipolata, cipolline bianche/piccole cipolle bianche glassate, castagne, carote, lardo	guarnición chipolata (aves, carne de matanza): chipolatas, cebollitas, castañas, zanahorias, tocino	garnish chipolata (poultry, butchered meat): pearl onions, chipolatas, chestnuts, carrots, bacon
Garnitur Choiseul (kleine Fleischstücke): Artischockenböden mit Gänseleberpüree, Champignonsauce	garniture Choiseul (petites pièces de viande): fonds d'artichauts à la purée de foie gras, sauce aux champignons de Paris/de couche	guarnizione Choiseul (piccoli pezzi di carne): cuori di carciofi alla purea di fegato grasso d'oca, salsa ai prataioli/agli champignons	guarnición Choiseul (pequeños pedazos de carne): fondos de alcachofas al puré de hígado graso de ganso/foie-gras (de ganso), salsa a los champiñones	garnish Choiseul (small cuts of meat): artichoke bottoms with puree of (fat) goose liver/goose foie gras, champignon sauce
Garnitur Choisy (kleine Fleischstücke): geschmorter/braisiertes Lattich, Schlosskartoffeln	garniture Choisy (petites pièces de viande): laitues braisées, pommes de terre château	guarnizione Choisy (piccoli pezzi di carne): lattuga brasata, patate castello/château	guarnición Choisy (pequeños pedazos de carne): lechuga breseada/braseada, patatas/papas castillo/château	garnish Choisy (small cuts of meat): braised lettuce, chateau potatoes
Garnitur Choron (kleine Fleischstücke): Artischockenböden mit Spargelspitzen, Nusskartoffeln	garniture Choron (petites pièces de viande): fonds d'artichauts aux pointes d'asperges, pommes de terre noisettes	guarnizione Choron (piccoli pezzi di carne): cuori di carciofi alle punte d'asparagi, patate nocciolate	guarnición Choron (pequeños pedazos de carne): fondos de alcachofas a las puntas de espárragos, patatas/papas avellana/noisette	garnish Choron (small cuts of meat): artichoke bottoms with asparagus tips, noisette potatoes
Garnitur Clamart (Schlächtfleisch): Törtchen mit Erbsen/grünen Erbsen/Grünerbsen französische Art, Macaire-Kartoffeln	garniture Clamart (pièces de boucherie): tartelletes aux petits pois française, pommes de terre Macaire	guarnizione Clamart (carne macellata): tartellette/tortine ai piselli verdi alla francese, patate Macaire	guarnición Clamart (carne de matanza): tartaletas/tartitas a los guisantes a la francesa, patatas/papas Macaire	garnish Clamart (butchered meat): tartlets with green peas, Macaire potatoes
Garnitur Colbert (frittiertes Fisch): Colbert-Sauce (Colbert-Butter)	garniture Colbert (poissons frits): sauce Colbert	guarnizione Colbert (pesce fritto): salsa Colbert	guarnición Colbert (pescado frito): salsa Colbert	garnish Colbert (deep-fried fish): Colbert sauce
Garnitur Colbert (Schlachtfleisch, kleine Fleischstücke, Kalbsbries/Kalbsmilke/Kalbsmilchen/Kalbsmilch): Geflügelkroketten, kleine gebackene Eier, Trüffel, Colbert-Sauce	garniture Colbert (pièces de boucherie, petites pièces de viande, ris de veau): croquettes de volaille, petits œufs frits, truffes, sauce Colbert	guarnizione Colbert (carne macellata, piccoli pezzi di carne, animelle di vitello): crocchette di pollame, piccole uova fritte, tartufi, salsa Colbert	guarnición Colbert (carne de matanza, pequeños pedazos de carne, mollejas/lechecillas de ternera): croquetas de ave, pequeños huevos fritos/estrellados, trufas, salsa Colbert	garnish Colbert (butchered meat, small cuts of meat, calf's sweetbreads): small chicken dumplings, small deep-fried eggs, truffles, Colbert sauce
Garnitur Compote (Täubchen, Hähnchen): Speck, glasierte Perlzwiebeln/Silberzwiebelchen, Champignons	garniture compote (pigeonneaux, coquelets): lard, petits oignons glacés, champignons de Paris/de couche	guarnizione compote (piccioncini, galletti): lardo, cipolline bianche/piccole cipolle bianche glassate, prataioli/champignons	guarnición de composta (pichones, gallitos): tocino, cebollitas glaseadas, champiñones	garnish compote (young pigeons, cockerels): bacon, glazed pearl onions, champignons

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Garnitur Condé (Schlachtfleisch): Püree von roten Bohnen mit Speck, Rotweinsauce	garniture Condé (pièces de boucherie): purée de haricots rouges au lard, sauce au vin rouge	guarnizione Condé (carne macellata): purea di fagioli rossi al lardo, salsa al vino rosso	guarnición Condé (carne de matanza): puré de judías rojas al tocino, salsa al vino tinto	garnish Condé (butchered meat): red-bean puree with bacon, red-wine sauce
Garnitur Conti (Schlachtfleisch): Linsenspüree mit Speck	garniture Conti (pièces de boucherie): purée de lentilles au lard	guarnizione Conti (carne macellata): purea di lenticchie al lardo	guarnición Conti (carne de matanza): puré de lentejas al tocino	garnish Conti (butchered meat): lentil puree with bacon
Garnitur Cussy (Geflügel, kleine Fleischstücke): mit Kastanienpüree/Maronenpüree/Maro nipüree gefüllte Champignons, Trüffeln, Geflügelnierchen, Madeira- Sauce	garniture Cussy (volaille, petites pièces de viande): champignons de Paris/de couche farcis de purée de marrons/châtaignes, truffes, rognons de volaille, sauce au madère	guarnizione Cussy (pollame, piccoli pezzi di carne): prataioli/champignons farciti di purea di castagne, tartufi, rognoni di pollame, salsa al madera	guarnición Cussy (aves, pequeños pedazos de carne): champiñones reellenos de puré de castañas, trufas, riñones de ave, salsa al madera	garnish Cussy (poultry, small cuts of meat): champignons with chestnut- puree stuffing, truffles, chicken kidneys, madeira sauce
Garnitur Cussy (Schlachtfleisch): Krebsragout mit Krebsauce, Trüffeln	garniture Cussy (pièces de boucherie): ragout d'écrevisses à la sauce aux écrevisses, truffes	guarnizione Cussy (carne macellata): spezzatino di gamberi di fiume alla salsa ai gamberi di fiume, tartufi	guarnición Cussy (carne de matanza): ragú de cangrejos de río a la salsa de cangrejos de río, trufas / ragú de camarones a la salsa de camarones, trufas	garnish Cussy (butchered meat): freshwater-crayfish stew with freshwater-crayfish sauce, truffles
Garnitur d'Artois (Geflügel): Karotten/Möhren/Rüebli, Perlzwiebeln/Silberzwiebelchen, Artischockenböden, Madeira-Sauce	garniture d'Artois (volaille): carottes, petits oignons, fonds d'artichauts, sauce au madère	guarnizione d'Artois (pollame): carote, cipolline bianche/piccole cipolle bianche, cuori di carciofi, salsa al madera	guarnición d'Artois (aves): zanahorias, cebollitas, fondos de alcachofas, salsa al madera	garnish d' Artois (poultry): carrots, pearl onions, artichoke bottoms, madeira sauce
Garnitur d'Artois (kleine Fleischstücke): mit Erbsen/grünen Erbsen/Grünerbsen gefüllte Kartoffelkroketten, Madeira-Sauce	garniture d'Artois (petites pièces de viande): croquettes de pommes de terre farcies de petits pois, sauce au madère	guarnizione d'Artois (piccoli pezzi di carne): crochette di patate farcite di piselli verdi, salsa al madera	guarnición d'Artois (pequeños pedazos de carne): croquetas de patatas/papas rellenas de guisantes, salsa al madera	garnish d'Artois (small cuts of meat): potato croquettes with green-pea stuffing, madeira sauce
Garnitur Dame blanche (Fisch): Rahmsauce/Sahnesauce/Oberssauce e mit Trüffeln, Blätterteighalbrunde/Fleurons	garniture Dame blanche (poissons): sauce crème aux truffes, fleurons	guarnizione Dame blanche (pesce): salsa crema ai tartufi, sfogliatine	guarnición Dame blanche (pescado): salsa crema a las trufas, fleurons	garnish Dame blanche (fish): cream sauce with truffles, fleurons
Garnitur Daumont (Fisch): mit Krebsen und Nantua-Sauce gefüllte Champignons, getrüffelte Fischklößchen, Fischmilchschnitten	garniture Daumont (poissons): champignons de Paris/de couche farcis d'écrevisses à la sauce Nantua, quenelles de poisson truffées, tranches de laitances	guarnizione Daumont (pesce): prataioli/champignons farciti di gamberi di fiume e di salsa Nantua, polpettine/chenelle/morbidelle di pesce trufate, fettine di latte di pesce	guarnición Daumont (pescado): champiñones rellenos de cangrejos de río/camarones a la salsa Nantua, albondiguillas de pescado trufadas, tajadas de lechecillas de pescado	garnish Daumont (fish): champignons stuffed with freshwater crayfish with Nantua sauce, truffled small fish dumplings, soft-roe slices
Garnitur Dauphin-Art (Schlachtfleisch): Dauphin-Kartoffeln	garniture dauphine (pièces de boucherie): pommes de terre dauphine	guarnizione alla delfina (carne macellata): patate alla delfina / patate dauphin	guarnición a la delfina (carne de matanza): patatas/papas a la delfina / patatas/papas dauphin	garnish dauphin style (butchered meat): dauphin potatoes

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Garnitur Demidov (Fisch): Krebse, Oliven, Fischklößchen, Champignons	garniture Demidov (poissons): écrevisses, olives, quenelles de poisson, champignons de Paris/de couche	guarnizione Demidov (pesce): gamberi di fiume, olive, polpettine/chenelle/morbidelle di pesce, prataioli/champignons	guarnición Demidov (pescado): cangrejos de río/camarones, aceitunas, albondiguillas de pescado, champiñones	garnish Demidov (fish): freshwater crayfish, olives, small fish dumplings, champignons
Garnitur deutsche Art (große Fleischstücke): Nudeln, Kartoffelpüree	garniture allemande (grandes pièces de viande): nouilles, purée de pommes de terre	guarnizione alla tedesca (grandi pezzi di carne): tagliatelle, purea/purè di patate	guarnición a la alemana (grandes pedazos de carne): tallarines, puré de patatas/papas	garnish German style (large cuts of meat): noodles, potato puree
Garnitur deutsche Art (kleine Fleischstücke): Kalbsleber, Pertzwiebeln/Silberzwiebelchen, Peperoni/Gemüsepaprika/süße Paprikaschoten/süße Pfefferschoten, Bratkartoffeln	garniture allemande (petites pièces de viande): foie de veau, petits oignons, poivrons/piments doux, pommes de terre rissolées	guarnizione alla tedesca (piccoli pezzi di carne): fegato di vitello, cipolline bianche/piccole cipolle bianche, peperoni, patate arrostita	guarnición a la alemana (pequeños pedazos de carne): hígado de ternera, cebollitas, pimientos dulces, patatas/papas risoladas	garnish German style (small cuts of meat): calf's liver, pearl onions, sweet peppers/bell peppers, roasted potatoes
Garnitur Diana (Wild): Kastanienpüree/Maronenpüree/Maronipüree, Wildklößchen	garniture Diane (gibier): purée de marrons/châtaignes, quenelles de gibier	guarnizione Diana (selvaggina): purea di castagne, polpettine/chenelle/morbidelle di selvaggina	guarnición Diana (venado): puré de castañas, albondiguillas de caza	garnish Diana (game): chestnut puree, small game dumplings
Garnitur Diepper Art (Fisch): Krevetten/Garnelen und Muscheln mit Weißweinsauce	garniture dieppoise (poissons): crevettes et moules à la sauce au vin blanc	guarnizione alla dieppese (pesce): gamberi e mitili/cozze alla salsa al vino bianco	guarnición a la diepasa (pescado): gambas/camarones y mejillones a la salsa al vino blanco	garnish Dieppese style (fish): shrimps and mussels with white-wine sauce
Garnitur Dijon (Schlachtfleisch): Kartoffeln, Kalbsklößchen mit gepökelter/gesalzener Rinderzunge/Rindszunge	garniture dijonnaise (pièces de boucherie): pommes de terre, quenelles de veau à la langue de bœuf écarlate	guarnizione alla digionese (carne macellata): patate, polpettine/chenelle/morbidelle di vitello alla lingua di manzo salmistrata/salata	guarnición a la dijonesa (carne de matanza): patatas/papas, albondiguillas de ternera a la lengua de buey/vaca salada/adobada	garnish Dijon (butchered meat): potatoes, small veal dumplings with pickled ox-tongue
Garnitur Diplomatenart (Fisch): Hummer und Trüffeln mit Weißweinsauce und Krebsbutter	garniture diplomate (poissons): homard et truffes à la sauce au vin blanc et au beurre d'écrevisses	guarnizione alla diplomatica (pesce): astice/omaro e tartufi alla salsa al vino bianco e al burro di gamberi di fiume	guarnición a la diplomática (pescado): bogavante y trufas a la salsa al vino blanco y a la mantequilla de cangrejos de río/camarones	garnish diplomat style (fish): lobster and truffles with white-wine sauce and freshwater-crayfish butter
Garnitur Domherrenart (Fisch): Krevettenfarce/Krevettenfarce, Sardellensauce	garniture chanoine (poissons): farce de crevettes, sauce aux anchois	guarnizione alla canonica (pesce): ripieno di gamberi/gamberetti, salsa alle acciughe	guarnición a la canónica (pescado): relleno de gambas/camarones, salsa a las anchoas	garnish canon's style (fish): shrimp stuffing, anchovy sauce
Garnitur Doria (Fisch): Müllerinart; Gurken, Zitronenscheiben	garniture Doria (poissons): meunière; concombres, rondelles de citron	guarnizione Doria (pesce): alla mugnaia; cetrioli, fette di limone	guarnición Doria (pescado): a la molinera; pepinos, tajadas de limón	garnish Doria (fish): meunière; cucumbers, lemon
Garnitur Doria (Geflügel): Gurken	garniture Doria (volaille): concombres	guarnizione Doria (pollame): cetrioli	guarnición Doria (aves): pepinos	garnish Doria (poultry): cucumbers



Deutsch	Französisch	Italienisch	Spanisch	Englisch
Garnitur Dubarry (Schlachtfleisch, kleine Fleischstücke): Blumenkohl/Karfiol, Mornay-Sauce	garniture Dubarry (pièces de boucherie, petites pièces de viande): chou-fleur, sauce Mornay	guarnizione Dubarry (carne macellata, piccoli pezzi di carne): cavolfiore, salsa Mornay	guarnición Dubarry (carne de matanza, pequeños pedazos de carne): coliflor, salsa Mornay	garnish Dubarry (butchered meat, small cuts of meat): cauliflower, Mornay sauce
Garnitur Duqléré (Fisch): Schalotten, Petersilie, Tomaten	garniture Duqléré (poissons): échalotes, persil, tomates	guarnizione Duqléré (pesce): scalogni, prezzemolo, pomodori	guarnición Duqléré (pescado): escalofías, perejil, tomates	garnish Duqléré (fish): shallots, parsley, tomatoes
Garnitur englische Art (Fisch): paniert, kurzgebraten/sautiert, mit Butter; Kräuterbutter	garniture anglaise (poissons): panés, sautés, au beurre; beurre aux fines herbes	guarnizione all'inglese (pesce): impanato/panato, saltato, al burro; burro alle erbe	guarnición a la inglesa (pescado): empanado/rebozado, salteado, a la mantequilla; mantequilla a las hierbas	garnish English style (fish): bread-crumbed, sautéed, with butter; herb butter
Garnitur englische Art (gekochtes Schlachtfleisch): gekochter Speck, Petersiliensauce; Variante 2: Püree von Pastinaken oder Mairüben/weißen Rüben, Salzkartoffeln, Kapernsauce	garniture anglaise (pièces de boucherie bouillies): lard cuit, sauce au persil; 2. purée de panais ou de navets, pommes de terre anglaise, sauce aux câpres	guarnizione all'inglese (carne macellata bollita): lardo cotto, salsa al prezzemolo; 2. purea di pastinache o di rape, patate lesse, salsa ai capperi	guarnición a la inglesa (carne de matanza cocida): tocino cocido, salsa al perejil; 2. puré de pastinacas/chirivías o de nabos, patatas/papas cocidas, salsa a las alcarrasas	garnish English style (boiled butchered meat): boiled bacon, parsley sauce; 2. parsnip or turnip/white-turnip puree, boiled potatoes, caper sauce
Garnitur englische Art (gesottenes Geflügel): Karotten/Möhren/Rüebli, Mairüben/weiße Rüben, Sellerie, grüne Bohnen/Fisolen, gepökelte/gesalzene Rinderzunge/Rindszunge	garniture anglaise (volaille bouillie): carottes, navets, céleri, haricots verts, langue de bœuf écarlate	guarnizione all'inglese (pollame bollito): carote, rape, sedano, fagiolini/cornetti verdi, lingua di manzo salmistrata/salata	guarnición a la inglesa (aves cocidas): zanahorias, nabos, apio, judías verdes/judías tiernas, lengua de buey/vaca salada/adobada	garnish English style (volaille bouillie): carrots, turnips/white turnips, celery, French beans/string beans, pickled ox-tongue
Garnitur Erzherzogsart (Fisch): Blätterteigpastetchen/Bouchées mit Krebsen und Champignons, Krebsauce	garniture archiduc (poissons): bouchées aux écrevisses et aux champignons de Paris/de couche, sauce aux écrevisses	guarnizione all'arciduca (pesce): bouchées ai gamberi di fiume e ai prataioli/agli champignons, salsa ai gamberi di fiume	guarnición a la archiduque (pescado): bouchées/bocadillos a los cangrejos de río/camarones y a los champiñones, salsa a los cangrejos de río/camarones	garnish archduke's style (fish): patties with freshwater crayfish and champignons, freshwater-crayfish sauce
Garnitur Favart (Geflügel, Kalbsbries/Kalbsmilke/Kalbsmilken/Kalbsmilch): Geflügelklößchen, Champignontörtchen, Krebsbutter	garniture Favart (volaille, ris de veau): quenelles de volaille, tartelettes aux champignons de Paris/de couche, beurre d'écrevisses	guarnizione Favart (pollame, animelle di vitello): polpettine/chenelle/morbidelle di pollame, tartellette/tortine ai prataioli/agli champignons, burro di gamberi di fiume	guarnición Favart (aves, mollejas/lechecillas de ternera): albondiguillas de ave, tartaletas/tartitas a los champiñones, mantequilla de cangrejos de río/camarones	garnish Favart (poultry, calf's sweetbreads): small chicken dumplings, tartlets with champignons, freshwater-crayfish butter
Garnitur Favart (Schlachtfleisch): Nudeln mit Trüffeln	garniture Favart (pièces de boucherie): nouilles aux truffes	guarnizione Favart (carne macellata): tagliatelle ai tartufi	guarnición Favart (carne de matanza): tallarines a las trufas	garnish Favart (butchered meat): noodles with truffles

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Garnitur Feinschmeckerart (Geflügel): Kastanien/Maronen/Maroni, Trüffeln, Geflügelnieren, Morcheln	garniture gastronome (volaille): marrons/châtaignes, truffes, rognons de volaille, morilles	guarnizione alla gastronomia (pollame): castagne, tartufi, rognoni di pollame, spugnole/morchelle	guarnición a la gastronomía (aves): castañas, trufas, riñones de ave, morillas/colmenillas/morchelas	garnish gastronom style (poultry): chestnuts, truffles, chicken kidneys, morels
Garnitur Feinschmeckerart (Schlachtfleisch): Artischockenböden, Trüffeln, Champignons	garniture des gourmets (pièces de boucherie): fonds d'artichauts, truffes, champignons de Paris/de couche	guarnizione alla buongustaia (carne macellata): cuori di carciofi, tartufi, prataioli/champignons	guarnición de los gastrónomos (carne de matanza): fondos de alcachofas, trufas, champiñones	garnish gourmet style (butchered meat): artichoke bottoms, truffles, champignons
Garnitur Fervaal (Zwischengerichte): Duchesse-Kartoffeln/Herzoginkartoffeln mit Schinken, Artischockenböden	garniture Fervaal (entrées): pommes de terre duchesse au jambon, fonds d'artichauts	guarnizione Fervaal (entrante/entrées): patate alla duchessa al prosciutto, fondi/cuori di carciofi	guarnición Fervaal (entrantes): patatas/papas a la duquesa al jamón, fondos/corazones de alcachofa	garnish Fervaal (entrées): duchess potatoes with ham, artichoke bottoms
Garnitur Finanzmannsart (Schlachtfleisch, Geflügel): Geflügel- oder Kalbsklößchen, Champignons, Geflügelnieren, Trüffeln, Oliven; Finanzmannssauce	garniture financière (pièces de boucherie, volaille): quenelles de volaille ou de veau, champignons de Paris/de couche, rognons de volaille, truffes, olives; sauce financière	guarnizione alla finanziaria (carne macellata, pollame): polpettine/chenelle/morbidele di pollame o di vitello, prataioli/champignons, rognoni di pollo, tartufi, olive; salsa finanziaria	guarnición a la financiera (carne de matanza, aves): albondiguillas de ave o de ternera, champiñones, riñones de pollo, trufas, aceitunas; salsa financiera	garnish financier's style (butchered meat, poultry): veal or chicken dumplings, champignons, chicken kidneys, truffles, olives; sauce financier's style
Garnitur Fischerinart: Teigwaren oder Reis mit Meerfrüchten/Meeresfrüchten und Tomatensauce	garniture pêcheuse: pâtes ou riz aux fruits de mer et sauce aux tomates	guarnizione alla pescatrice: pasta o riso ai frutti di mare e alla salsa di pomodoro/al sugo di pomodoro	guarnición a la pecera: pasta o arroz a los frutos de mar/mariscos y a la salsa de tomate	garnish fisherman's style: pasta or rice with shellfish and tomato sauce
Garnitur flämische Art (Schlachtfleisch): Kohlkugeln, Karotten/Möhren/Rüebli, Mairüben/weiße Rüben, Speck, Wurstscheiben, Salzkartoffeln	garniture flamande (pièces de boucherie): boules de chou, carottes, navets, lard, rondelles de saucisse, pommes de terre anglaise	guarnizione alla fiamminga (carne macellata): palline di cavolo, carote, rape, lardo, fette di salsiccia, patate lesse	guarnición a la flamenco (carne de matanza): bolas de col, zanahorias, nabos, tocino, tajadas de salchicha, patatas/papas cocidas	garnish Flemish style (butchered meat): cabbage balls, carrots, turnips/white turnips, bacon, sausage slices, boiled potatoes
Garnitur Florentiner Art (Fisch): Spinat, Mornay-Sauce	garniture florentine (poissons): épinards, sauce Mornay	guarnizione alla fiorentina (pesce): spinaci, salsa Mornay	guarnición a la florentina (pescado): espinacas, salsa Mornay	garnish Florentine style (fish): spinach, Mornay sauce
Garnitur Florentiner Art (Schlachtfleisch): Grießkroketten mit Parmesan, Spinat	garniture florentine (pièces de boucherie): croquettes de semoule au parmesan, épinards	guarnizione alla fiorentina (carne macellata): crocchette di semola al parmigiano, spinaci	guarnición a la florentina (carne de matanza): croquetas de sémola al parmesano, espinacas	garnish Florentine style (butchered meat): semolina croquettes with parmesan, spinach

Deutsch	Französisch	Italienisch	Spanisch	Englisch
Garnitur Florian (Schlachtfleisch): geschmorter/braisiertes Lattich, Karotten/Möhren/Rüebli, Perlzwiebeln/Silberzwiebelchen, Schmelzkartoffeln	garniture Florian (pièces de boucherie): laitues braisées, carottes, petits oignons, pommes de terre fondantes	guarnizione Florian (carne macellata): lattuga brasata, carote, cipolline bianche/piccole cipolle bianche, patate fondenti	guarnición Florian (carne de matanza): lechuga breseada/braseada, zanahorias, cebollitas, patatas/papas fundentes	garnish Florian (butchered meat): braised lettuce, carrots, pearl onions, fondant potatoes
Garnitur Försterinart (Schlachtfleisch, Geflügel): Morcheln, Speck, Kartoffeln	garniture forestière (pièces de boucherie, volaille): morilles, lard, pommes de terre	guarnizione alla forestale (carne macellata, pollame): spugnole/morchelle, lardo, patate	guarnición a la forestal (carne de matanza, aves): morillas/colmenillas/morchelas, tocino, patatas/papas	garnish forester's style (butchered meat, poultry): morels, bacon, potatoes
Garnitur französische Art (Schlachtfleisch): Gemüsetörtchen, Spargelspitzen, geschmorter/braisiertes Lattich, Blumenkohl/Karfiol mit holländischer Sauce; Variante 2: Blattspinat, Anna-Kartoffeln	garniture française (pièces de boucherie): tartelettes aux légumes, pointes d'asperges, laitues braisées, chou-fleur à la sauce hollandaise; 2. feuilles d'épinard, pommes de terre Anna	guarnizione alla francese (carne macellata): tartelettes/tortine alla verdura, punte d'asparagi, lattuga brasata, cavolfiore alla salsa olandese; 2. spinaci a foglie, patate Anna	guarnición a la francesa (carne de matanza): tartaletas/tartitas a las verduras, puntas de espárragos, lechuga breseada/braseada, coliflor a la salsa holandesa; 2. espinacas en hojas, patatas/papas Ana	garnish French style (butchered meat): vegetable tartlets, asparagus tips, braised lettuce, cauliflower with hollandaise sauce; 2. leaf spinach, Anna potatoes
Garnitur Frascati (Geflügel, Schlachtfleisch): Spargelspitzen, Trüffeln, Gänseleber, Champignons, Herzoginkartoffeln	garniture Frascati (volaille, pièces de boucherie): pointes d'asperges, truffes, foie gras, champignons de Paris/de couche, pommes de terre duchesse	guarnizione Frascati (pollame, carne macellata): punte d'asparagi, tartufi, fegato grasso d'oca, prataioli/champignons, patate alla duchessa	guarnición Frascati (aves, carne de matanza): puntas de espárragos, trufas, hígado graso de ganso/foie-gras (de ganso), champiñones, patatas/papas a la duquesa	garnish Frascati (poultry, butchered meat): asparagus tips, truffles, (fat) goose liver/goose foie gras, champignons, duchess potatoes
Garnitur Frühlingsart (Schlachtfleisch): Karotten/Möhren/Rüebli, Mairüben/weiße Rüben, Erbsen/grüne Erbsen/Grünerbsen, grüne Bohnen/Fisolen, Spargelspitzen	garniture printanière (pièces de boucherie): carottes, navets, petits pois, haricots verts, pointes d'asperges	guarnizione primavera (carne macellata): carote, rape, piselli verdi, fagiolini/cornetti verdi, punte d'asparagi	guarnición primavera (carne de matanza): zanahorias, nabos, guisantes, judías verdes/judías tiernas, puntas de espárragos	garnish spring style (butchered meat): carrots, turnips/white turnips, green peas, French beans/string beans, asparagus tips
Garnitur fürstliche Art (Fisch): gargezogen/gegart/pochiert; Blätterteigpastetchen/Bouchées mit Krevettensalpikon/Garnelensalpikon	garniture Monseigneur (poissons): pochés; bouchées au salpicon de crevettes	guarnizione Monsignore (pesce): sobbollito/affogato; bouchées al salpicon di gamberi/gamberetti	guarnición Monseñor (pescado): escalfado; bouchées/bocadillos al salpicon de gambas/camarones	garnish Monseigneur (fish): poached; patties with shrimp salpicon

Deutsch	Französisch	Italienisch	Spanisch	Englisch
Garnitur Gärtnerinart (Schlachtfleisch): Karotten/Möhren/Rüebli, Mairüben/weiße Rüben, Erbsen/grüne Erbsen/Grünerbsen, grüne Bohnen/Fisolen, Blumenkohl/Karfiol, holländische	garniture jardinière (pièces de boucherie): carottes, navets, petits pois, haricots, chou-fleur, sauce hollandaise	guarnizione alla giardiniera (carne macellata): carote, rape, piselli verdi, fagiolini/cornetti verdi, cavolfiore, salsa olandese	guarnición a la jardinera (carne de matanza): zanahorias, nabos, guisantes, judías verdes/judías tiernas, coliflor, salsa holandesa	garnish gardener's style (butchered meat): carrots, turnips/white turnips, green peas, French beans/string beans, cauliflower, hollandaise sauce
Garnitur gallische Art (kleine Fleischstücke, kleines Geflügel): Törtchen mit Geflügelnieren Villeroi, Trüffeln, Champignons	garniture gauloise (petites pièces de viande, petite volaille): tartelettes aux rognons de volaille Villeroi, truffes, champignons de Paris/de couche	guarnizione alla gallica (piccoli pezzi di carne, piccolo pollame): tartelette/tortine ai rognoni di pollame Villeroi, tartufi, prataioli/champignons	guarnición a la gala (pequeños pedazos de carne, pequeñas aves): tartaletas/tartitas a los riñones de ave Villeroi, trufas, champiñones	garnish Gaulish style (small cuts of meat, small poultry): tartlets with chicken kidneys Villeroi, truffles, champignons
Garnitur Gemüsegärtnerinart (Schlachtfleisch): Schwarzwurzeln, Brüsseler Kohl/Kohlsprossen/Rosenkohl, Schlosskartoffeln	garniture maraîchère (pièces de boucherie): salsifis noirs, choux de Bruxelles, pommes de terre chateau	guarnizione all'ortolana (carne macellata): scorzonere, cavolini/cavoli/cavoletti di Bruxelles, patate castello/chateau	guarnición a la verdulera (carne de matanza): escorzoneras, coles de Bruselas, patatas/papas castillo/chateau	garnish maraichere style (butchered meat): black salsify, brussels sprouts, chateau potatoes
Garnitur Godard (Geflügel, Schlachtfleisch): Kalbsklößchen mit Champignons und Trüffeln, Geflügelklößchen mit gepökelter/gesalzener Rinderzunge/Rindszunge und Trüffeln, Champignons,	garniture Godard (volaille, pièces de boucherie): quenelles de veau aux champignons de Paris/de couche et aux truffes, quenelles de volaille aux truffes et à la langue de bœuf écarlate, champignons de Paris/de couche, rognons de volaille, ris	guarnizione Godard (pollame, carne macellata): polpettine/chenelle/morbidelle di vitello ai prataioli/agli champignons e ai tartufi, polpettine/chenelle/morbidelle di pollame alla lingua di manzo	guarnición Godard (aves, carne de matanza): albondiguillas de ternera a los champiñones y a las trufas, albondiguillas de ave a la lengua de buey/vaca salada/adbada y a las trufas, champiñones, riñones de ave, mollejas/lechecillas de cordero,	garnish Godard (poultry, butchered meat): small veal dumplings with champignons and truffles, small chicken dumplings with truffles and pickled ox-tongue, champignons, chicken kidneys, lamb's sweetbreads, truffles
Garnitur Gräfinart (Schlachtfleisch): gespickt mit Trüffeln; geschmorter/braisiertes Lattich, Kalbsklößchen	garniture comtesse (pièces de boucherie): piqué de truffes; laitues braisées, quenelles de veau	guarnizione alla contessa (carne macellata): picchettato di tartufi; lattuga brasata, polpettine/chenelle/morbidelle di vitello	guarnición a la condesa (carne de matanza): mechado de trufas; lechuga breseada/braseada, albondiguillas de ternera	garnish countess style (butchered meat): larded with truffles; braised lettuce, small veal dumplings
Garnitur Grenobler Art: kurzgebraten/sautiert, mit Kapern und Zitronenwürfelchen	garniture grenobloise: sauté, aux câpres et au citron en dés	guarnizione alla grenoblese: saltato, ai capperi e ai dadini/cubetti di limone	guarnición a la grenoblesa: salteado, a las alcarras y a los daditos/cubitos de limón	garnish Grenoble style: sautéed, with capers and diced lemon

<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Garnitur griechische Art (Geflügel, Lamm): Reis mit Wurstbrät, Erbsen und roten Peperoni/Gemüsepaprikas/süßen Paprikaschoten/süßen Pfefferschoten; Tomatensauce	garniture grecque (volaille, agneau): riz à la chair à saucisse, aux petits pois et aux poivrons/piments doux rouges; sauce tomate	guarnizione alla greca (pollame, agnello): riso all'impasto per salsicce, ai piselli verdi e ai peperoni rossi; salsa di pomodoro/sugo di pomodoro	guarnición a la griega (aves, cordero): arroz a la masa de embutido, a los guisantes y a los pimientos dulces rojos; salsa de tomate	garnish Greek style (poultry, lamb): rice with sausage meat, green peas and red sweet peppers/bell peppers; tomato sauce
Garnitur Großherzogsart (Fisch): Spargelspitzen, Krebse, Trüffel, Mornay-Sauce	garniture grand-duc (poissons): pointes d'asperges, écrevisses, truffes, sauce Mornay	guarnizione alla granduca (pesce): punte d'asparagi, gamberi di fiume, tartufi, salsa Mornay	guarnición a la gran duque (pescado): puntas de espárragos, cangrejos de río/camarones, trufas, salsa Mornay	garnish grand-duke's style (fish): asparagus tips, freshwater crayfish, truffles, Mornay sauce
Garnitur Großmutterart (Fisch): kurzgebraten/sautiert, mit Butter; Perlzwiebeln/Silberzwiebelchen, Olivenkartoffeln, Petersilie	garniture grand-mère (poissons): sauté, au beurre; petits oignons, pommes de terre olives, persil	guarnizione alla nonna (pesce): saltato, al burro; cipolline bianche/piccole cipolle bianche, patate olive, prezzemolo	guarnición a la abuela (pescado): salteado, a la mantequilla; cebollitas, patatas/papas olivas, perejil	garnish grandmother's style (fish): sauté, with butter; pearl onions, olive potatoes, parsley
Garnitur Großmutterart (Geflügel): gefüllt; Speck, Perlzwiebeln/Silberzwiebelchen, Olivenkartoffeln	garniture grand-mère (volaille): farci; lard, petits oignons, pommes de terre olives	guarnizione alla nonna (pollame): farcito; lardo, cipolline bianche/piccole cipolle bianche, patate olive	guarnición a la abuela (aves): relleno; tocino, cebollitas, patatas/papas olivas	garnish grandmother's style (poultry): stuffed; bacon, pearl onions, olive potatoes
Garnitur Hausfrauenart (Fisch): gargezogen/gegart/pochiert; Schalotten, Champignons, Petersilie	garniture bonne femme (poissons): poché; échalotes, champignons de Paris/de couche, persil	guarnizione alla casalinga (pesce): sobbollito/affogato; scalogni, prataioli/champignons, prezzemolo	guarnición a la casera (pescado): escalfado; escalofías, champiñones, perejil	garnish bonne femme (fish): poached; shallots, champignons, parsley
Garnitur Hausfrauenart (Schlachtfleisch, Geflügel): Kartoffeln, Zwiebeln, Schinken oder Speck, Champignons	garniture bonne femme (pièces de boucherie, volaille): pommes de terre, oignons, jambon ou lard, champignons de Paris/de couche	guarnizione alla casalinga (carne macellata, pollame): patate, cipolle, prosciutto o lardo, prataioli/champignons	guarnición a la casera (carne de matanza, aves): patatas/papas, cebollas, jamón o tocino, champiñones	garnish bonne femme (butchered meat, poultry): potatoes, onions, ham or bacon, champignons
Garnitur Haushälterinart (Kalbsbries/Kalbsmilke/Kalbsmilken/Kalbsmilch, kleines Geflügel): Karotten/Möhren/Rüebli, Perlzwiebeln/Silberzwiebelchen, Bohnen, Erbsen/grüne Erbsen/Grünerbsen	garniture ménagère (ris de veau, petite volaille): carottes, petits oignons, haricots, petits pois	guarnizione alla massaia (animelle di vitello, piccolo pollame): carote, cipolline bianche/piccole cipolle bianche, fagioli, piselli verdi	guarnición a la dueñesca (mollejas de ternera, pequeños aves): zanahorias, cebollitas, judías, guisantes	garnish housekeeper's style (calf's sweetbreads, small poultry): carrots, pearl onions, beans, green peas
Garnitur Heinrich IV. (kleine Fleischstücke): Artischockenböden mit Kartoffeln, Bearer Sauce/Béarnaise-Sauce	garniture Henri IV (petites pièces de viande): fonds d'artichauts aux pommes de terre, sauce béarnaise	guarnizione Enrico IV (piccoli pezzi di carne): cuori di carciofi alle patate, salsa bearnese	guarnición Enrique IV (pequeños pedazos de carne): fondos de alcachofas a las patatas/papas, salsa bearnesa	garnish Henry IV (small cuts of meat): artichoke bottoms with potatoes, bearnaise sauce

Deutsch	Französisch	Italienisch	Spanisch	Englisch
Garnitur Helder (kleine Fleischstücke): Bearner Sauce/Béarnaise-Sauce und Tomaten, Pariser Kartoffeln; Variante 2: Artischockenböden mit Nusskartoffeln und Spargelspitzen, Tomaten	garniture Helder (petites pièces de viande): sauce béarnaise et tomates, pommes de terre parisienne; 2. fonds d'artichauts aux pommes de terre noisettes et aux pointes d'asperges, tomates	guarnizione Helder (piccoli pezzi di carne): salsa bearnese e pomodori, patate alla parigina; 2. cuori di carciofi alle patate nocciole e alle punte d'asparagi, pomodori	guarnición Helder (pequeños pedazos de carne): salsa bearnesa y tomates, patatas/papas a la parisina; 2. fondos de alcachofas a las patatas/papas avellana/noisette y a las puntas de espárragos, tomates	garnish Helder (small cuts of meat): bearnaise sauce and tomatoes, potatoes Parisian style; 2. artichoke bottoms with noisette potatoes and asparagus tips, tomatoes
Garnitur Herzoginart (Schlachtfleisch, kleine Fleischstücke): Herzoginkartoffeln/Duchesse-Kartoffeln; Madeira-Sauce	garniture duchesse (pièces de boucherie, petites pièces de viande): pommes de terre duchesse; sauce au madère	guarnizione alla duchessa (carne macellata, piccoli pezzi di carne): patate duchessa; salsa al madera	guarnición a la duquesa (carne de matanza, pequeños pedazos de carne): patatas/papas a la duquesa; salsa al madera	garnish duchess style (butchered meat, small cuts of meat): duchess potatoes; madeira sauce
Garnitur Holstein (Schnitzel): Spiegelei mit Sardellenfilets	garniture Holstein (escalopes): œuf sur le plat aux filets d'anchois	guarnizione Holstein (scaloppine): uovo al tegamino ai filetti di acciuga / uovo al piatto ai filetti di acciugh	guarnición Holstein (escalopes): huevo al plato a los filetes de anchoa	garnish Holstein (escalopes): fried egg with anchovies
Garnitur Husarenart (kleine Fleischstücke): Herzoginkartoffelnestchen/Duchesse-Kartoffelnestchen mit Zwiebelpüree	garniture hussarde (petites pièces de viande): nids de pommes de terre duchesse à la purée d'oignons	guarnizione all'ussara (piccoli pezzi di carne): nidi di patate alla duchessa alla purea di cipolle	guarnición a la húsara (pequeños pedazos de carne): nidos de patatas/papas a la duquesa al puré de cebollas	garnish hussar's style (small cuts of meat): duchess-potato nests with onion puree
Garnitur Husarenart (Schlachtfleisch): Kartoffeln mit Zwiebelpüree, gefüllte Auberginen/Eierfrüchte/Melanzane	garniture hussarde (pièces de boucherie): pommes de terre à la purée d'oignons, aubergines/mélongènes/mélongines farcies	guarnizione all'ussara (carne macellata): patate alla purea di cipolle, melanzane farcite	guarnición a la húsara (carne de matanza): patatas/papas al puré de cebollas, berenjenas rellenas	garnish hussar's style (butchered meat): potatoes with onion puree, stuffed aubergines/eggplants
Garnitur indische Art (Fisch, Schlachtfleisch, Geflügel): Reis indische Art, indische Sauce	garniture indienne (poissons, pièces de boucherie, volaille): riz indienne, sauce indienne	guarnizione all'indiana (pesce, carne macellata, pollame): riso all'indiana, salsa indiana	guarnición a la indiana (pescado, carne de matanza, aves): arroz a la indiana, salsa indiana	garnish Indian style (fish, butchered meat, poultry): rice Indian style, Indian sauce
Garnitur italienische Art (Geflügel, Schlachtfleisch): Artischockenviertel, Makkaronikroketten/Maccaronikroketten; italienische Sauce	garniture italienne (volaille, pièces de boucherie): quartiers d'artichauts, croquettes aux macaroni; sauce italienne	guarnizione all'italiana (pollame, carne macellata): quarti di carciofi, croquette di maccheroni; salsa italiana	guarnición a la italiana (aves, carne de matanza): cuartos de alcachofa, croquetas de macarrones; salsa italiana	garnish Italian style (poultry, butchered meat): artichoke quarters, macaroni croquettes; Italian sauce
Garnitur Jägerart (Schlachtfleisch, Geflügel, Wild): Champignons oder Steinpilze, Schalotten, Brüsseler Kohl/Kohlsprossen/Rosenkohl; Jägersauce	garniture chasseur (pièces de boucherie, volaille, gibier): champignons de Paris/de couche ou bolets/cèpes, échalotes, choux de Bruxelles; sauce chasseur	guarnizione alla cacciatora (carne macellata, pollame, selvaggina): prataioli/champignons o funghi porcini/boleti/porcini, scalogni, cavolini/cavoli/cavoletti di Bruxelles; salsa cacciatora	guarnición a la cazadora (carne de matanza, aves, venado): champiñones o boletos comestibles/calabazas, escalofías, coles de Bruselas; salsa cazadora	garnish hunter's style (butchered meat, poultry, game): champignons or boletus mushrooms/cep(e)s, shallots, brussels sprouts; hunter's sauce

Deutsch	Französisch	Italienisch	Spanisch	Englisch
Garnitur japanische Art (Schlachtfleisch): Stachys, Reiskroketten	garniture japonaise (pièces de boucherie): crosnes, croquettes de riz	guarnizione alla giapponese (carne macellata): stachidi/tuberini, crocchette di riso	guarnición a la japonesa (carne de matanza): estaquides/crosnes, croquetas de arroz	garnish Japanese style (butchered meat): stachys, rize croquettes
Garnitur Joinville (Fisch): Salpikon von Champignons, Trüffeln und Krevetten/Garnelen, normannische Sauce mit Krebsbutter, Joinville-Sauce	garniture Joinville (poissons): salpicon de champignons de Paris/de couche, truffes et crevettes, sauce normande au beurre d'écrevisses; sauce Joinville	guarnizione Joinville (pesce): salpicon di prataioli/champignons, tartufi e gamberi/gamberetti, salsa normanna al burro di gamberi di fiume; salsa Joinville	guarnición Joinville (pescado): salpición de champifones, trufas y gambas, salsa normanda a la mantequilla de cangrejos de río/camarones; salsa Joinville	garnish Joinville (fish): salpicon of champignons, truffles and shrimps, Norman sauce with freshwater-crayfish butter; Joinville sauce
Garnitur Judic (kleine Fleischstücke, Geflügel): geschmorter/braisiertes Lattich, Geflügelnerchen, Trüffeln	garniture Judic (petites pièces de viande, volaille): laitues braisées, rognons de volaille, truffes	guarnizione Judic (piccoli pezzi di carne, pollame): lattuga brasata, rognoni di pollame, tartufi	guarnición Judic (pequeños pedazos de carne, aves): lechuga breseada/braseada, riñones de ave, trufas	garnish Judic (small cuts of meat, poultry): braised lettuce, chicken kidneys, truffles
Garnitur Kaiserart (Schlachtfleisch): halbe Tomaten mit Rindermark, Spargelspitzen, Parmentier-Kartoffeln; Trüffelsauce	garniture empereur (pièces de boucherie): demi-tomates à la moelle, pointes d'asperges, pommes de terre Parmentier; sauce à la truffe	guarnizione all'imperatore (carne macellata): mezzi pomodori al midollo di manzo, punte d'asparagi, patate Parmentier; salsa ai tartufi	guarnición a la emperador (carne de matanza): medios tomates al tuétano de vaca, puntas de espárragos, patatas/papas Parmentier; salsa a las trufas	garnish emperor's style (butchered meat): halved tomatoes with bone-marrow, asparagus tips, Parmentier potatoes; truffle sauce
Garnitur kaiserliche Art (Geflügel): Champignons, Kalbsbries/Kalbsmilke/Kalbsmilken/Kalbsmilch, Trüffeln, Gänseleber	garniture impériale (volaille): champignons de Paris/de couche, ris de veau, truffes, foie gras	guarnizione all'imperiale (pollame): prataioli/champignons, animelle di vitello, tartufi, fegato grasso d'oca	guarnición a la imperial (aves): champiñones, mollejas/lechecillas de ternera, trufas, hígado graso de ganso/foie-gras (de ganso)	garnish imperial style (poultry): champignons, calf's sweetbreads, truffles, (fat) goose liver/goose foie gras
Garnitur Kardinalsart (Fisch): Hummer, Trüffeln; Kardinalsauce	garniture cardinal (poissons): homard, truffes; sauce cardinal	guarnizione alla cardinale (pesce): astice/omaro, tartufi; salsa cardinale	guarnición a la cardenal (pescado): bogavante, trufas; salsa cardenal	garnish cardinal's style (fish): lobster, truffles; cardinal's sauce
Garnitur kastilische Art (kleine Fleischstücke): mit Tomaten gefüllte Kartoffelkroketten, Zwiebeln; Tomatensauce	garniture castillane (petites pièces de viande): croquettes de pommes de terre farcies de tomates, oignons; sauce tomate	guarnizione alla castigliana (piccoli pezzi di carne): crocchette di patate farcite di pomodori, cipolle; salsa di pomodoro/sugo di pomodoro	guarnición a la castellana (pequeños pedazos de carne): croquetas de patatas/papas rellenas de tomates, cebollas; salsa de tomate	garnish Castilian style (small cuts of meat): potato croquettes with tomatoes, onions; tomato sauce
Garnitur katalanische Art (große Fleischstücke): Auberginen/Eierfrüchte/Melanzane, Pilawreis; Variante 2: gefüllte Tomaten, Perlzwiebeln/Silberzwiebelchen, Champignons, Chipolatas	garniture catalane (grandes pièces de viande): aubergines/mélongènes/mélongines, riz pilaf; 2: tomates farcies, petits oignons, champignons de Paris/de couche, chipolatas	guarnizione alla catalana (grandi pezzi di carne): melanzane, riso pilaf; 2: pomodori farciti, cipolline bianche/piccole cipolle bianche, prataioli/champignons, salsicce chipolata	guarnición a la catalana (grandes pedazos de carne): berenjenas, arroz pilaf; 2: tomates rellenos, cebollitas, champiñones, chipolatas	garnish Catalan/Catalonian style (large cuts of meat): aubergines/eggplants, pilaf rice; 2: stuffed tomatoes, pearl onions, champignons, chipolatas

Deutsch	Französisch	Italienisch	Spanisch	Englisch
Garnitur katalanische Art (kleine Fleischstücke): Artischockenböden, gegrillte/grillierte Tomaten	garniture catalane (petites pièces de viande): fonds d'artichauts, tomates grillées	guarnizione alla catalana (piccoli pezzi di carne): cuori di carciofi, pomodori alla griglia	guarnición a la catalana (pequeños pedazos de carne): fondos de alcachofas, tomates a la parrilla	garnish Catalan/Catalonian style (small cuts of meat): artichoke bottoms, grilled tomatoes
Garnitur Kleinherzogsart (Zwischengerichte): Törtchen mit Geflügelpüree, Trüffelscheibe, grüne Spargelspitzen	garniture petit-duc (entrées): tartelettes à la purée de volaille, lamelle de truffe, pointes d'asperges vertes	guarnizione alla piccolo duca (entrate/entrées): tartellette/tortine alla purea di pollame, lamella di tartufo, punte d'asparagi verdi	guarnición a la duquesito (entrantes): tartaletas/tarritas al puré de ave, laminilla de trufa, puntas de espárragos verdes	garnish little-duke's style (entrées): chicken-puree tartlets, thin truffle slice, green-asparagus tips
Garnitur Königin Margot (Geflügel): Füllung von Geflügelmousse mit Mandelpüree; Geflügel-Mousselines mit Pistazien- und Krebspüree; Geflügelrahmsauce	garniture reine Margot (volaille): farce de mousse de volaille à la purée d'amandes; mousselines de volaille à la purée de pistaches et à la purée d'écrevisses; sauce crème de volaille	guarnizione regina Margot (pollame): ripieno di mousse/spuma di pollame alla purea di mandorle; mussole/mousseline di pollame alla purea di pistacchi e alla purea di gamberi di fiume; salsa crema di pollame	guarnición reina Margot (aves): relleno de mousse/espuma de ave al puré de almendras; muselinas de ave al puré de pistachos y al puré de cangrejos de río/camarones; salsa crema de ave	garnish Queen Margot (poultry): stuffing of chicken mousse and almond puree; chicken mousselines with pistachio and freshwater-crayfish puree; chicken cream sauce
Garnitur königliche Art (Fisch): Merlanklößchen/Wittlingsklößchen/W eifslingsklößchen mit Krebsbutter, Austern, Champignons, Fischmilch, Trüffeln	garniture royale (poissons): quenelles de merlan au beurre d'écrevisses, huîtres, champignons de Paris/de couche, laitances, truffes	guarnizione alla reale (pesce): polpettine/chenelle/morbide di merlano al burro di gamberi di fiume, ostriche, prataioli/champignons, latte di pesce, tartufi	guarnición a la real (pescado): albondiguillas de merlán a la mantequilla de cangrejos de río/camarones, ostras, champiñones, lechecillas de pescado, trufas	garnish royal style (fish): small whiting dumplings with freshwater-crayfish butter, oysters, champignons, soft roe, truffles
Garnitur köstliche Art (Fisch): gekochte Kartoffelkugeln; holländische Sauce mit Tomaten	garniture délicateuse (poissons): boules de pommes de terre bouillies; sauce hollandaise aux tomates	guarnizione alla deliziosa (pesce): palline di patate lesse; salsa olandese ai pomodori	guarnición a la deliciosa (pescado): bolas de patatas/papas cocidas; salsa holandesa a los tomates	garnish delicious style (fish): boiled potato balls; hollandaise sauce with tomatoes
Garnitur kontinentale Art (kleine Fleischstücke): Artischocken, Lammnieren, Madeira-Sauce	garniture continentale (petites pièces de viande): artichauts, rognons d'agneau, sauce au madère	guarnizione alla continentale (piccoli pezzi di carne): carciofi, rognoni d'agnello, salsa al madero	guarnición a la continental (pequeños pedazos de carne): alcachofas, riñones de cordero, salsa al madero	garnish continental style (small cuts of meat): artichokes, lamb's kidneys, madeira sauce
Garnitur Kreolenart (Geflügel, Zwischengerichte): Risotto, gefüllte Peperoni/Gemüsepaprikas/süße Paprikaschoten/süße Pfefferschoten; Kreolensauce	garniture créole (volaille, entrées): risotto, poivrons/piments doux farcis; sauce créole	guarnizione alla creola (pollame, entrate/entrées): risotto, peperoni farciti; salsa creola	guarnición a la criolla (aves, entrantes): rizotto/risotto, pimientos dulces rellenos; salsa criolla	garnish Creole style (poultry, entrées): risotto, stuffed sweet peppers/bell peppers; Creole sauce
Garnitur Lakmé (kleine Fleischstücke): Törtchen mit Puffbohnenpüree, Champignons; Tomatensauce	garniture Lakmé (petites pièces de viande): tartelettes à la purée de fèves, champignons de Paris/de couche; sauce tomate	guarnizione Lakmé (piccoli pezzi di carne): tartellette/tortine alla purea di fave, prataioli/champignons; salsa di pomodoro/sugo di pomodoro	guarnición Lakmé (pequeños pedazos de carne): tartaletas/tarritas al puré de habas, champiñones; salsa de tomate	garnish Lakmé (small cuts of meat): tartlets with broad-bean puree, champignons; tomato sauce



<b>Deutsch</b>	<b>Französisch</b>	<b>Italienisch</b>	<b>Spanisch</b>	<b>Englisch</b>
Garnitur Languedoc (Schlachtfleisch, kleine Fleischstücke, Geflügel): Auberginen/Eierfrüchte/Melanzane, Steinpilze, Tomaten	garniture languedocienne (pièces de boucherie, petites pièces de viande, volaille): aubergines/mélongènes/mélongines, bolets/cèpes, tomates	guarnizione Linguadoca (carne macellata, piccoli pezzi di carne, pollame): melanzane, funghi porcini/boleti/porcini, pomodori	guarnición a la languedociana (carne de matanza, pequeños pedazos de carne, aves): berenjenas, boletos comestibles/calabazas, tomates	garnish Languedoc (butchered meat, small cuts of meat, poultry): aubergines/eggplants, boletus mushrooms/cep(e)s, tomatoes
Garnitur Lavallière (kleine Fleischstücke): Artischockenböden mit Spargelspitzen, Schloskartoffeln; Bordeleser Sauce	garniture Lavallière (petites pièces de viande): fonds d'artichauts aux pointes d'asperges, pommes de terre château; sauce bordelaise	guarnizione Lavallière (piccoli pezzi di carne): cuori di carciofi alle punte d'asparagi, patate castello/château; salsa bordolese	guarnición Lavallière (pequeños pedazos de carne): fondos de alcachofas a las puntas de espárragos, patatas/papas castillo/château; salsa bordelesa	garnish Lavallière (small cuts of meat): artichoke bottoms with asparagus tips, chateau potatoes; bordelaise sauce
Garnitur Lieblingsart (kleine Fleischstücke): Gänseleber, Trüffel, Spargelspitzen	garniture favorite (petites pièces de viande): foie gras, truffes, pointes d'asperges	guarnizione alla favorita (piccoli pezzi di carne): fegato grasso d'oca, tartufi, punte d'asparagi	guarnición a la favorita (pequeños pedazos de carne): hígado graso de ganso/foie-gras (de ganso), trufas, puntas de espárragos	garnish favorite/favourite style (small cuts of meat): (fat) goose liver/goose foie gras, truffles, asparagus tips
Garnitur Lilli (kleine Fleischstücke): Anna-Kartoffeln, Artischockenböden mit Gänseleber, Trüffelscheibe; Trüffelsauce	garniture Lili (petites pièces de viande): pommes de terre Anna, fonds d'artichauts au foie gras, lamelle de truffe; sauce à la truffe	guarnizione Lilli (piccoli pezzi di carne): patate Anna, cuori di carciofi al fegato grasso d'oca, lamella di tartufo; salsa al tartufo	guarnición Lili (pequeños pedazos de carne): patatas/papas Ana, fondos de alcachofas al hígado graso de ganso/foie-gras (de ganso), laminilla de trufa; salsa a la trufa	garnish Lily (small cuts of meat): Anna potatoes, artichoke bottoms with (fat) goose liver/goose foie gras, thin truffle slice; truffle sauce
Garnitur Lison (Schlachtfleisch): geschmorter/braisiertes Lattich, Kartoffelkroketten mit Rinderzunge/Rindszunge	garniture Lison (pièces de boucherie): laitues braisées, croquettes de pommes de terre à la langue de bœuf	guarnizione Lison (carne macellata): lattuga brasata, crocchette di patate alla lingua di manzo	guarnición Lison (carne de matanza): lechuga breseada/braseada, croquetas de patatas/papas a la lengua de buey/vaca	garnish Lison (butchered meat): braised lettuce, potato croquettes with ox-tongue
Garnitur Livornese Art: geschälte Tomaten, Pfefferschoten und Knoblauch	garniture livornaise: tomates pelées, piments et ail	guarnizione alla livornese: pomodori pelati, peperoncini e aglio	guarnición a la livornesa: tomates pelados, pimientos y ajo	garnish Livornese style: peeled tomatoes, chili peppers and garlic
Garnitur Lorette (kleine Fleischstücke): Geflügelkroketten, Spargelspitzen oder Erbsen/grüne Erbsen/Grünerbsen, Trüffel	garniture Lorette (petites pièces de viande): croquettes de volaille, pointes d'asperges ou petits pois, truffes	guarnizione Lorette (piccoli pezzi di carne): crocchette di pollame, punte d'asparagi o piselli verdi, tartufi	guarnición Lorette (pequeños pedazos de carne): croquetas de ave, puntas de espárragos o guisantes, trufas	garnish Lorette (small cuts of meat): chicken croquettes, asparagus tips or green peas, truffles
Garnitur Lothringer Art (Schlachtfleisch, großes Geflügel): Rotkohl/Rotkraut/Blaukraut, Sauerkraut/Sauerkohl, Kartoffelklöße/Kartoffelknödel	garniture lorraine (pièces de boucherie, grande volaille): chou rouge, choucroute, boulettes/noques allemande de pommes de terre	guarnizione alla lorenese (carne macellata, pollame grande): cavolo rosso, crauti/sauerkraut/cavoli acidi, canederli di patate	guarnición a la lorenesa (carne de matanza, aves grandes): lombarda/col morada, chucruta/col fermentada/berza fermentad, albóndigas de patatas/papas	garnish Lorraine style (butchered meat, big poultry): red cabbage, sauerkraut, potato dumplings/quenelles

Deutsch	Französisch	Italienisch	Spanisch	Englisch
Garnitur Louisiana (Geflügel): Mais, Reis, Bananenscheiben	garniture Louisiane (volaille): maïs, riz, rondelles de banane	guarnizione Louisiana (pollame): granoturco/mais, riso, rotelline di banana	guarnición Louisiana (aves): maíz, arroz, rodajas de banana/plátano	garnish Louisiana (poultry): maize, rice, banana slices
Garnitur Lukullus (Geflügel, Zwischengerichte): mit Geflügelnieren gefüllte Trüffeln, getrüffeltes Geflügelklößchen	garniture Lucullus (volaille, entrées): truffes farcies de rognons de volaille, quenelles de volaille truffées	guarnizione Lucullo (pollame, entrate/entrées): tartufi farciti di rognoni di pollame, polpettine/chenelle/morbide di pollame trufate	guarnición Lúculo (aves, entrantes): trufas rellenas de riñones de ave, albondiguillas de ave trufadas	garnish Lucullus (poultry, entrées): truffles with chicken-kidney stuffing, small truffled chicken dumplings
Garnitur Lyoner Art (Schlachtfleisch): Zwiebeln, Schmelzkartoffeln; Lyoner Sauce	garniture lyonnaise (pièces de boucherie): oignons, pommes de terre fondantes; sauce lyonnaise	guarnizione alla lionesa (carne macellata): cipolle, patate fondenti; salsa lionesa	guarnición a la lionesa (carne de matanza): cebollas, patatas/papas fundentes; salsa lionesa	garnish Lyonnese style (butchered meat): onions, fondant potatoes; Lyonnese sauce
Garnitur Mâcon (Fisch): in Rotwein garezogen/gegart/pochiert, Champignons; Rotweinsauce	garniture mâconnaise (poissons): poché au vin rouge, champignons de Paris/de couche; sauce au vin rouge	guarnizione Mâcon (pesce): sobbollito/affogato al vino rosso, prataioli/champignons; salsa al vino rosso	guarnición Mâcon (pescado): escalfado al vino tinto, champiñones; salsa al vino tinto	garnish Mâcon (fish): poached in red wine, champignons; red-wine sauce
Garnitur Magdalena (Fisch, kleine Fleischstücke): Rahmsauce mit Krebsbutter, Krevetten/Garnelen, Sellerie	garniture Madeleine (poissons, petites pièces de viande): sauce crème au beurre d'écrevisses, crevettes, céleri	guarnizione Maddalena (pesce, piccoli pezzi di carne):salsa crema al burro di gamberi di fiume, gamberi/gamberetti, sedano	guarnición Magdalena (pescado, pequeños pedazos de carne): salsa crema a la mantequilla de cangrejos de río/camarones, gambas/camarones, apio	garnish Madeleine (fish, small cuts of meat): cream sauce with freshwater-crayfish butter, shrimps, celery
Garnitur Magdalena (Schlachtfleisch, Geflügel): Artischockenboden mit Zwiebelpüree, Timbale/Becherpastete/Füllpastete mit Püree von weißen Bohnen	garniture Madeleine (pièces de boucherie, volaille): fond d'artichaut à la purée Soubise, timbale de purée de haricots blancs	guarnizione Maddalena (carne macellata, pollame): cuore di carciofo alla purea di cipolle, timballo di purea di fagioli bianchi	guarnición Magdalena (carne de matanza, aves): fondo de alcachofa al puré de cebollas, timbal de puré de judías blancas	garnish Madeleine (butchered meat, poultry): artichoke bottom with onion puree, timbale with puree of white beans
Garnitur Mailänder Art (Schlachtfleisch): Makkaroni/Maccaroni, gepökelte/gesalzene Rinderzunge/Rindszunge, Schinken, Champignons, Trüffeln, Greyerzer, Parmesan, Tomatenpüree;	garniture milanaise (pièces de boucherie): macaroni, langue de bœuf écarlate, jambon, champignons de Paris/de couche, truffes, gruyère, parmesan, purée de tomates; sauce tomate	guarnizione alla milanese (carne macellata): maccheroni, lingua di manzo salmistrata/salata, prosciutto, prataioli/champignons, tartufi, formaggio di Gruyère, parmigiano, concentrato di pomodoro; salsa di pomodoro/sugo di pomodoro	guarnición a la milanese (carne de matanza): macarrones, lengua de buey/vaca salada/adobada, jamón, champiñones, trufas, gruyère, parmesano, concentrado de tomate; salsa de tomate	garnish Milanese style (butchered meat): macaroni, pickled ox-tongue, ham, champignons, truffles, parmesan, tomato puree; tomato sauce

Deutsch	Französisch	Italienisch	Spanisch	Englisch
Garnitur Maillot (Schlachtfleisch, Schinken): Karotten/Möhren/Rüebli, Mairüben/weiße Rüben, Perlzwiebeln/Silberzwiebelchen, geschmorter/braisiertes Lattich, Erbsen/grüne Erbsen/Grünerbsen, grüne Bohnen/Fisolen	garniture Maillot (pièces de boucherie, jambon): carottes, navets, petits oignons, laitues braisées, petits pois, haricots verts	guarnizione Maillot (carne macellata, prosciutto): carote, rape, cipolline bianche/piccole cipolle bianche, lattuga brasata, piselli verdi, fagiolini/cornetti verdi	guarnición Maillot (carne de matanza, jamón): zanahorias, nabos, cebollitas, lechuga, breseada/braseada, guisantes, judías verdes/judías tiernas	garnish Maillot (butchered meat, ham): carrots, turnips/white turnips, pearl onions, braised lettuce, green peas, French beans/string beans
Garnitur Maître d'hôtel (Grilladen): Butter Maître d'hôtel, Pommes frites oder Auflaufkartoffeln	garniture maître d'hôtel (grillades): beurre maître d'hôtel, pommes frites ou pommes de terre soufflées	guarnizione maître d'hôtel (carne alla griglia): burro maître d'hôtel, patate fritte/pommes frites o patate soffiata/patate soufflées	guarnición maître d'hôtel (parrillada): mantequilla maître d'hôtel, patatas/papas fritas/pommes frites o patatas/papas soufflées	garnish Maître d'hôtel (grilled meat): Maître d'hôtel butter, french fries or soufflé potatoes/puffed potatoes
Garnitur Marengo (Geflügel): Tomaten, Champignons und Trüffel	garniture Marengo (volaille): tomates, champignons de Paris/de couche et truffes	guarnizione Marengo (pollame): pomodori, prataioli/champignons e ai tartufi	guarnición Marengo (aves): tomates, champiñones y trufas	garnish Marengo (poultry): tomatoes, champignons and truffles
Garnitur Maria Stuart (Zwischengerichte): Törtchen mit Zwiebelpüree, Rindermark	garniture Marie Stuart (entrées): tartelettes à la purée d'oignons, moelle	guarnizione Maria Stuarda (entrates/entrées): tartellette/tortine alla purea di cipolle, midollo di manzo	guarnición María Estuardo (entrantes): tartaletas/tartitas al puré de cebollas, tuétano de vaca	garnish Maria Stuart (entrées): onion-puree tartlets, bone-marrow
Garnitur Maria Theresia (Schlachtfleisch): Krokettchen von getrüffeltem Risotto	garniture Marie-Thérèse (pièces de boucherie): croquettes de risotto truffé	guarnizione Maria Teresa (carne macellata): crocchette di risotto tartufato	guarnición María Teresa (carne de matanza): croquetas de risotto/trufado	garnish Maria Theresa (butchered meat): croquettes of truffled risotto
Garnitur Marianne (Fisch): auf Blattspinat, Muscheln, Weißweinsauce	garniture Marianne (poissons): sur feuilles d'épinard, moules, sauce au vin blanc	guarnizione Marianna (pesce): su spinaci a foglie, mitilli/cozze, salsa al vino bianco	guarnición Mariana (pescado): sobre espinacas en hojas, mejillones, salsa al vino blanco	garnish Marianne (fish): on leaf spinach, mussels, white-wine sauce
Garnitur Marie-Louise (Geflügel, kleine Fleischstücke): Artischockenböden mit Champignon-Zwiebel-Püree	garniture Marie-Louise (volaille, petites pièces de viande): fonds d'artichauts à la purée de champignons de Paris/de couche et d'oignons	guarnizione Maria Luigia (pollame, piccoli pezzi di carne): cuori di carciofi alla purea di prataioli/champignons e di cipolle	guarnición María Luisa (aves, pequeños pedazos de carne): fondos de alcachofas al puré de champiñones y de cebollas	garnish Marie Louise (poultry, small cuts of meat): artichoke bottoms with champignon and onion puree
Garnitur Marigny (Schlachtfleisch): Törtchen mit Erbsen/grünen Erbsen/Grünerbsen und Prinzessbohnen, Schmelzkartoffeln	garniture Marigny (pièces de boucherie): tartelettes aux petits pois et aux haricots nains, pommes de terre fondantes	guarnizione Marigny (carne macellata): tartellette/tartine ai piselli verdi e ai fagiolini, patate fondenti	guarnición Marigny (carne de matanza): tartaletas/tartitas a los guisantes y a las judías verdes/tiernas, patatas/papas fundentes	garnish Marigny (butchered meat): tartlets with green peas and dwarf/French beans, fondant potatoes