

## Die Speisekarte

Ein gutes amerikanisches Dinner ist ein Menü aus drei Gängen: Vorspeise (Appetizer), Hauptgericht (Entree) und Nachspeise (Dessert).

Dazu gibt es unaufgefordert Eiswasser – Sie müssen nichts anderes zum Trinken bestellen, wenn Sie nicht wollen. Andererseits: Flaschenweine im Restaurant sind im Vergleich zu unseren Verhältnissen ausgesprochen billig.

Bei den Getränken zum Essen sind die Amerikaner ohnehin unkonventionell. Getrunken wird, worauf man Lust hat. In Coffee Shops oder Diners ist das oft Kaffee, der kostenlos nachgeschenkt wird.

Die Tagesgerichte (specials of the day) stehen nicht auf der Karte. Der Kellner wird sie herunterrasseln und blumig umschreiben.

Ein Fischgang vor dem Fleisch ist unüblich. Fisch wird als Hauptgericht serviert.

Vor allem in Steak-Restaurants müssen Sie die Beilagen (side dishes) extra bestellen.

Käse vor dem Dessert ist selten. Dafür fallen die Desserts sehr üppig aus. Beliebte sind deftige Kuchen. Der Kaffee wird, wenn Sie's nicht ausdrücklich anders sagen, zum Dessert gereicht, nicht danach.

**warme Vorspeisen**  
hot appetizers

**Suppen**  
soups

**Salate**  
salads

**Eiergerichte**  
egg dishes

**Fisch**  
fish

**Meeresfrüchte**  
shellfish

**Fleisch**  
meat

**Geflügel**  
poultry

**Beilagen**  
side-dishes

**Gemüse**  
vegetables

**Käse**  
cheese

**Nachspeise**  
dessert

**alkoholfreie Getränke**  
soft drinks

**alkoholische Getränke**  
alcoholic beverages

**warme Getränke**  
hot beverages

## Frühstück

Das Frühstück besteht für viele Amerikaner aus einem nebenbei eingenommenen Muffin (kleiner Sandkuchen) oder einem Bagel und einem großen Kaffee im Plastikbecher, beides auf dem Weg zur Arbeit genossen.

Eigentlich aber lieben es die Amerikaner zum Frühstück deftig und reichhaltig.

Typisch sind Pfannkuchen (pancakes) mit Ahornsirup (maple syrup) und Rührei (scrambled eggs) mit kleinen Würstchen (sausage links) und der amerikanischen Version von Bratkartoffeln (hash browns). Sehr beliebt sind auch Waffeln, dick mit Eis oder Obst belegt.

Es ist durchaus nicht ungewöhnlich, dass die Amerikaner sich das alles auf einmal auf den Teller laden.

Dazu gehört ein Glas Orangensaft und dünner Kaffee, der kostenlos und unaufgefordert nachgeschenkt wird.

Viele einfachere Hotels bieten gar kein Frühstück an; man geht statt dessen in den nächsten Coffee Shop.

Als Konzession an die Touristen gibt es gelegentlich ein Continental Breakfast (Brötchen und Marmelade). Prüfen Sie das Angebot kritisch. Oft sind Sie in einem Coffee Shop besser dran, wo Sie Ihr Frühstück selbst zusammenstellen können.

**Eine Tasse Kaffee.**  
A cup of coffee.

**Ein Glas Milch.**  
A glass of milk.

**Eine Scheibe Schinken.**  
A slice of ham.



Das „dessert“ (Nachtisch) spricht sich „disört“ aus und nicht „dessert“. Das ist nämlich die Wüste (desert).

Ein „hangover-breakfast“ ist manchmal nach einer durchzechten Nacht vonnöten: ein Kater-Frühstück.

## Getränke



**Kaffee**  
coffee

**Milch**  
milk



**Tee**  
tea



**Orangensaft**  
orange juice

**Kakao** cocoa  
**Kräutertee** herbal tea

## Eier



**Spiegelei**  
fried egg

**weichgekochtes Ei**  
soft-boiled egg



**Rührei** scrambled egg  
**pochiertes Ei** poached egg  
**Eier mit Speck** bacon and eggs  
**Eier mit Schinken** ham and eggs  
**Omelett** omelet



**hartgekochtes Ei** hard-boiled egg

Eier in allen Varianten sind wichtiger Bestandteil des amerikanischen Frühstücks. Hartgekochte Eier werden jedoch eher als „egg salad“ serviert.

## Brot, Brötchen



**Brötchen**  
rolls

**Weißbrot**  
white bread



**Vollkornbrot**  
whole wheat bread



**Hörnchen**  
croissants



**Toast**  
toast



**Brot** bread  
**Weizen** wheat bread  
**Kümmel** caraway seed bread  
**Roggen** rye bread  
**Butter** butter  
**Honig** honey  
**Knäckebrötchen** crispbread, cracker  
**Marmelade** jam  
**Sirup** syrup  
**Zwieback** rusks/Zwieback

## Sonstiges

**Arme Ritter**  
fritters  
**Bratkartoffeln**  
fried potatoes/hash browns  
**Cornflakes**  
cornflakes  
**Haferbrei**  
oatmeal/porridge  
**Käse**  
cheese  
**Müsli**  
müsli/granola  
**Obst**  
fruit  
**Pfannkuchen**  
pancakes  
**Schinken**  
ham

**Speck**  
bacon



**Süßstoff**  
sweetener/sugar substitute

**Waffeln**  
waffles



**Wurst**  
sausage

**Würstchen**  
sausage  
**Yoghurt**  
yogurt  
**Zucker**  
sugar



Das englische Wort „dish“ (Gericht) kann (besonders Norddeutsche) zu der Assoziation mit „Tisch“ (table) verleiten.

## Vorspeisen

**Artischocken** artichokes  
**Austern** oysters  
**Garnelen** prawn  
**Herzmuschel** cockles  
**Krabbencocktail** crab cocktail  
**Krebse** crab  
**Melone** melon  
**Miesmuscheln** mussels  
**Räucherlachs** smoked salmon  
**Sardinen** sardines  
**Venusmuscheln** clams

## Suppen

**Tagessuppe** soup of the day  
**Gemüsesuppe** vegetable soup  
**Nudelsuppe** noodle soup  
**Tomatensuppe** tomato soup  
**Hühnerbrühe** chicken broth  
**Rinderbrühe** beef broth



## Salate

**grüner Salat** green salad  
**gemischter Salat** mixed salad/tossed salad  
**Kartoffelsalat** potato salad  
**Kopfsalat** garden lettuce salad  
**Eissalat** lettuce salad

## Salatsaucen

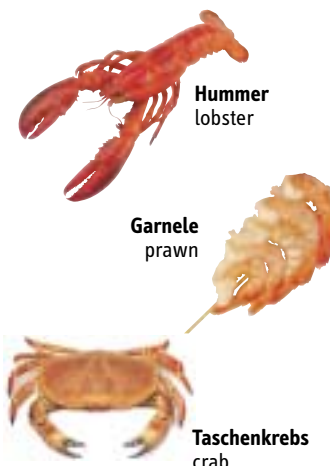
**Roquefortsoße** Roquefort dressing  
**Vinaigrettesoße** vinaigrette dressing  
**Italian Dressing** Italian dressing  
**French Dressing** French dressing  
**Russian Dressing** Russian dressing

## Essig und Öl

**Olivenöl** olive oil  
**Sonnenblumenöl** sunflower oil  
**Balsamessig** balsamic vinegar  
**Kräuternessig** herb vinegar  
**Obstessig** fruit vinegar  
**Weinessig** wine vinegar  
**Zitronenessig** lemon vinegar  
**Sojasauce** soy sauce  
**Mayonnaise** mayonnaise

## Aus Meer und See

**Aal** eel  
**Äsche** grayling  
**Barsch** perch  
**Blaufisch** blue fish  
**Flunder** flounder  
**Forelle** trout  
**Goldbarsch** golden perch  
**Goldbrasse** golden bream  
**Haifisch** shark  
**Hecht** pike  
**Heilbutt** halibut  
**Hering** herring  
**Kabeljau** codfish  
**Karpfen** carp  
**Lachs** salmon  
**Makrele** mackerel  
**Meerbarbe** mullet  
**Rochen** ray/skate  
**Rogen** roe  
**Rotbarsch** red perch  
**Sardellen** anchovies  
**Sardinen** sardines  
**Schellfisch** haddock  
**Scholle** flounder  
**Schwertfisch** swordfish  
**Seebrasse** sea-bream  
**Seehecht** sea-pike  
**Seeteufel** anglerfish  
**Seezunge** sole  
**Steinbutt** turbot  
**Stint** smelt  
**Stockfisch** salt cod  
**Thunfisch** tuna  
**Tintenfisch** squid  
**Wels** catfish  
**Wolfsbarsch** wolf perch  
**Zander** pike-perch



**Auster** oyster  
**Herzmuschel** cockle  
**Jakobsmuschel** jacob mussel  
**Kamm-Muschel** scallop  
**Krabbe** crab  
**Krebs** crab  
**Languste** crawfish  
**Miesmuschel** mussel  
**Seeschnecke** sea snail  
**Seespinne** spider crab  
**Venusmuschel** clam

Die „salad days“ sind keine neue Diät, sondern beschreiben das frühe Junglingsalter, das altmodisch als Flegeljahre bekannt ist.

„A nice kettle of fish“ (ein netter Topf mit Fischen) ist eine schöne Bescherung, ein Durcheinander. „A queer fish“ ist ein Exzentriker und Quertreiber.

## Fleischarten



**Hammel**  
mutton



**Zicklein**  
kid



**Kalb**  
veal



**Ziege**  
goat  
**blutig** rare



**Kaninchen**  
rabbit



**Lamm**  
lamb



**Rind**  
beef



**Schwein**  
pork



**Spanferkel**  
suckling pig

## Steaks

**mittel** medium

**durchgebraten** well done

**Beefsteak** steak

## Spezialitäten

**Porterhouse Steak** Roastbeef mit Knochen und Filet, ziemlich dick

**T-Bone Steak** Dünneres Porterhouse Steak

**Rib Eye Steak** Dicke Scheibe vom Roastbeef, kräftig durchwachsen

**New York Sirloin Steak** Aus dem Roastbeef, manchmal mit Knochen

**Tenderloin Steak** Das Filetsteak

**Surf 'n Turf** Hummer mit Steak



Suchen Sie nach dem Wort für „zäh“, um z. B. Ihr Mißfallen über ein zähes Steak auszudrücken, denken Sie immer an „tough guys“ (harte Männer).

## Fleischstücke

**Beinscheibe** round steak

**Bries** sweetbread

**Bug tip**

**Filetsteak** fillet steak

**Hals** neck

**Haxe** leg

**Hirn** brain

**Hohe Rippe** prime rib

**Kotelett** cutlet

**Kutteln** tripe

**Leber** liver

**Lende** loin

**Lendensteak** loin steak

**Nieren** kidneys

**Nuß** chunks

**Rippchen** spare ribs

**Roastbeef** roast beef

**Rücken** saddle of lamb/chine of beef

**Rumpsteak** rump steak

**Schinken** ham

**Schnitzel** deep-fried cutlet

**Schwanz** tail

**Speck** bacon

**Zunge** tongue

**Zwischenrippenstück** rib steak

**angebraten** browned



## Zubereitungsarten

**Braten** roast

**cholesterinarm** low cholesterol

**fettarm** low-fat

**frittiert** deep fried

**für Diabetiker** for diabetics

**gebacken** baked

**gebraten** fried

**gedünstet** steamed

**gefüllt** stuffed

**gegrillt** grilled

**gehackt** chopped/ground

**gekocht** cooked

**geräuchert** smoked

**gerührt** shaken/stirred

**geschmort** braised



**Geschnetzeltes** stew

**gespickt** larded

**glasiert** glazed

**Gulasch** goulash

**Hackbraten** meat loaf

**kalorienarm** low-calorie

**paniert** breadcrumb fried

**roh** raw

**scharf** tangy

„Guten Appetit“ wünscht man sich nicht. Man sagt statt dessen „enjoy your meal“, wemgleich das in Amerika eher unüblich ist.