

Herausforderung Speisekarte

Selbst diejenigen, die von sich behaupten, ordentlich bis sehr gut französisch sprechen zu können, haben oftmals ihre Schwierigkeit bei Bestellung von Gerichten in Restaurants. Der Grund: Gerne wird hier mit blumigen Beschreibungen gearbeitet, die – wie uns verraten wurde – selbst Einheimische zum Rätseln bringen. RHÔNE-ALPES Magazin hat eine kleine Auswahl zusammengestellt, denn es wäre doch zu schade, wenn man sich in einem der wunderbaren Restaurants in Rhône-Alpes die besten Leckereien entgehen lassen müsste.

Vorspeisen (entrées)

Artischockenterrine mit hausgemachten, geräuchertem Lachs
Carpaccio von der Bresse-Taube mit Kräuteröl
Entenleber mit Trauben in Weißweingelée

Fischvariation auf Salatbouquet mit mariniertem Spargel
Gefülltes Wachtelbrüstchen mit Entenleberparfait
Gänseleberpastete mit Croûtons auf Blattsalat
Lauch-Weizenroulade mit Mangochutney

Räucherforellenfilet fein garniert
Steinpilze mit Schinken
Gemüsetorte auf Schnittlauchsauce
Kartoffelschnee mit Kaviar auf Sauerrahm

Kürbisnocken mit Zucchini auf Roquefortsauce
Sellerie Ravioli mit weißen / schwarzen Trüffeln
Steinbuttsoufflé auf Safran-Sauce
Teigtaschen mit Hummerfüllung
Zwiebelkuchen

Terrine d'artichauts au saumon fumé maison
Carpaccio de pigeon de Bresse à l'huile des herbes
Fois gras de canard au raisins en gelée de vin blanc
Variations de poissons garni de salade aux asperges marinées
Suprême de caille farcie au parfait de foie de canard
Pâté de foie gras avec croûtons garni de salade verte
Roulé de poireaux et de froment avec chutney de mangue
Truite fumée garni
Cèpes à la bordelaise
Gâteau aux légumes à la sauce ciboulette
Mousseline de pommes de terre au caviar à la crème aigre
Gnocci de potiron à la sauce au roquefort et aux courgettes
Raviolis aux céleris avec truffes blanches / noires
Soufflé de turbot à la sauce au safran
Raviolis au homard
Tarte aux oignons

Suppen (soupes, potages) / klare Suppen (bouillons) / Eintöpfe (pots-au-feu)

Champagnercremesuppe mit feinen Kräutern
Doppelte Kraftbrühe mit getrüffeltem Geflügelklößchen
Dünne Gurkensuppe mit Dillschöberln

Eintopf aus Meeresfischen und Hummer
Erbsencremesuppe mit Frischkäse-im Crêpesmantel
Fischsuppe mit Safran
Feinsäuerliche Buttercremesuppe mit Käsegipferln

Potage crème de champagne aux fines herbes
Consommé double aux quenelles de volaille truffées
Potage aux concombres avec biscuit à l'aneth
Pot-au-feu de poissons de mer au homard
Potage crème de petits pois avec roulade de roulade fromage frais en crêpes
Bouillabaisse au safran
Velouté aigret au beurre avec petites brioches au fromage

Gratinierte Schneckensuppe
Kartoffel-Lauchcremesuppe mit
Trüffelaroma
Kastaniencremesuppe
Klare Kerbelsuppe mit gedämpften
turbot Steinbuttstücken
Krustentierschaumsuppe mit
gebackenen Langoustinos
Leichte Schaumsuppe mit Ratatouille-
Gemüse
Pikante Knoblauchcremesuppe mit
Terrine
Sauerkrautsuppe
Schmeidige Kohlrabicremesuppe mit
sautiertem Kalbsbries
Suppe mit Bohnen und Sauerampfer

Soupe à l'escargot gratinée
Potage crème de pommes de terre et de
poireaux aromatique de truffes
Cousinat
Potage clair (Bouillon) au cerfeuil et au
cuit à l'étuvé
Bisque de crustacés aux gambas frites

Velouté à la ratatouille de légumes

Potage crème épicé à l'ail avec terrine

Soupe à la choucroute
Velouté de chou-rave au ris de veau sauté

Soupe aux haricots et à l'oseille

Schalentier- und Fischgerichte

Welcher Fisch hat wenig Gräten?
Aal mit würziger Rotweinsauce
Austern auf Feinschmeckerart
Edelfischspieß mit Schwertfisch, See-
teufel, Lachs und Riesengarnele auf
Kurkumarisotto mit Kaviarschaumcaviar
Flusskrebse in Tomatenwürfel gedünstet

Gebratene Seezungenfilets mit
Chicorée und Safrannudeln
Gebratenes Seeteufelmedaillon in
Sesamkruste auf Raukebeet
Gedünsteter Thunfisch
Gedämpfte Hummerkrabben auf
Rohkostgemüseteller
Goldbrasse mit Fenchel und Lorbeer
Hecht in Weinsauce
Jakobsmuscheln mit Lauch und
Trüffeln
Lachsschnitte in Kräuterkruste
Makrelen mit Senfsauce
Scampi mit Eisbergsalat und
Avocadovinaigrette
Seewolf auf Estragonsauce
Seezungenröllchen auf Salat mit
Wachtelei und Sardellensauce
Weinbergschnecken mit Braten-
saft in der Kartoffelhöhle
Zanderfilets in Rotwein pochiert; auf
Blattspinat

Quel poisson n'a guère d'arêtes?
Bouillette d'anguilles
Huîtres à la gastronome
Brochette de espadon, lotte, saumon et
gambas avec risotto au curcuma à la
sauce au
Écrevisses de rivière pochées aux tomates
concassées
Filets de sole aux endives avec nouilles au
safran
Médaillon de lotte poêlé en croûte de
sésame sur lit de roquette
Thon à la cocotte
Crevettes rouges à la vapeur sur lit de
cruautés
Daurade pôlée avec fenouils et laurier
Matelote de brochet
Coquilles St.Jacques aux poireaux et
truffes
Tranche de saumon en croûte de herbes
Maquereaux à la mode de Quimper
Scampi ai laitue romaine à la sauce
vinaigrette d'avocado
Loup atlantique au sauce à l'estragon
Paupiettes de sole sur lit de salade aux
œufs de caille avec la sauce au anchois
Escargots à la glace de viande en nids de
pommes mousseline
Filets de sandre pochés au vin rouge sur
feuilles d'épinards

Fleischgerichte (plats de viande) / Hauptgerichte (plats principaux)

Brust von der gebratenen Wildente auf Spitzkohlgemüse und Ruinesersauce
Fasan aus dem Ofen
Gans aus dem Schmortopf
Gebratene Entenkeule mit kleinem Gemüse und Rotweinreduktion
Gebratener Kalbsrücken vom Rohr mit Schalottensauce am Tisch tranchiert
Gefüllter Kaninchenrücken mit Morchelsauce
Glasierte Kalbshaxe bürgerlicher Art
Hirschfilet im Wirsingmantel mit Rotkohlgemüse
Hühnchen nach Jägerart
Hähnchen überbacken
Kalbsfilet im Gemüsecrêpesmantel mit Kräuterreis und Spargel
Kutteln
Ochschwanz mit Weintrauben
Rebhuhnbrüstchen mit Pfeffersauce
Rindfleisch mit Gemüse und Kartoffelgratin
Schweineschnitzel mit Bachpflaumen
Steak aus dem Zwischenrippenstück
Wachteln im Bauchspeckmantel mit au Feigen und Grünkohl
Wildschwein mit Rotweinmarinade

Suprême de canard sauvage rôti aux légumes de chou à la sauce rouennaise
Faisan au four
Oie en daube à la normande
Cuisse de canard rôti aux petit légumes au vin rouge
Selle de veau rôtie au four à la sauce aux échalotes
Râble de lapin farci avec morilles à la crème
Jarret de veau glacé bourgeoise
Filet de cerf en manteau de chou frisé aux légumes de chou rouge
Poulet chasseur
Coq à la comtoise
Filet de veau en crêpes aux légumes avec riz au herbes et asperges
Tripes
Queue de bœuf à la vigneronne
Suprême de perdreau à la sauce poivrade
Faux-filet à la landaise

Escalopes de porc aux pruneaux
Entrecôte
Cailles en manteau de lard aux figues et chou vert
Sanglier en marinade

Beilagen (garnitures) / Salate (salades)

Erbsen auf französische Art
Folienkartoffeln
Gänseleber roh mariniert auf Sommer-salaten
Gefüllte Artischockenböden
Gemüselaibchen
Geräucherter Thunfischcarpaccio auf ge-zupften Salaten mit Schalottenvinaigrette
Kartoffelkroketten
Lauchkuchen
Marinierter Blaukraut-Apfelsalat
Paprikagemüse
Provenzalisches Gemüse
Rotkohl / Weißkohl auf flämische Art
Spitz vom Brie im Salatbeet
Trüffel-Lauch-Tarte

Petits pois à la française
Pommes de terre en papillotes
Foie gras mariné cru au salade d'été

Fonds d'artichauts farcis
Gallettes de légumes
Carpaccio de thon fumé garni de salades à la vinaigrette de échalotes
Croquettes de pommes de terre
Quiche aux poireaux
Salade de chou rouge et de pommes marinées
Ratatouille de poivrons
Légumes niçoise
Chou rouge / blanc à la flamande
Pointe de brie sur lit de salade
Tarte aux poireaux et aux truffes

Käsegerichte (plats de fromage)

Frittierter Käse auf Blattsalaten
mit Preiselbeeren

Gebackener Camembert mit Balsamico-
zwetschgen und frittierter Petersilie

Gefüllte Zucchini Blüten frittiert
auf Käsesauce

Fromage frite garnie de salade verte aux
airelles rouges

Camembert frit aux quetsches
balsamiquées et persil frit

Fleurs de courge farcis et frites à la sauce
mornay

Käsespezialitäten (spécialité de fromage)

Rohmilchkäse, der nur aus der Milch
von Kühen der Rassen

Abondance, Montbeliard und Tarine
hergestellt werden darf (Haute-Savoie)

Weichkäse aus Ziegenmilch

Rohmilchkäse (Savoyen)

Blauschimmelkäse (Bresse)

Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Kuhmilch

Weichkäse aus Ziegenmilch und einem
geringen Anteil Lab (Ardèche, Drôme)

Halbfester Schnittkäse aus Kuhmilch
(Savoyen)

Ziegenkäse aus Rohmilch (Rhônes-Alpes)

Molkenkäse, bei dem die Molke von
roher Kuh- und Ziegenmilch verwendet
wird (Savoyen)

Käse aus pasteurisierter Kuhmilch mit
Naturschimmelrinde (rot, gelb, violett-
grau) (Savoyen)

Rohmilchkäse, der mit Tresterbrand
engeriebt wird (Savoyen)

Kuhmilchkäse (Savoyen)

Abondance

Banon

Beaufort

Bleu de bresse

Bleu de Laqueuille

Picodon

Reblochon

Saint-Félicien de Lamastre

Sérac

Tomme Alpage de la Vanoise

Tomme au Marc de Raisin

Tomme de Savoie

Desserts (desserts) / Süßspeisen (entremets)

Baumkuchentörtchen mit Kokosschaum
gefüllt auf Brombeersauce mit

Mandarinensorbet

Crème Caramel mit weißem Schokola-
deneis und Bananensalat

Eisbecher mit Früchten

Gefrorenes vom Nougat und Kaffee mit
Armagnac Zabaione

Haselnussparfait

Himbeerküchlein

Mandelkuchen

Marquise vom Schoko-Amarenamousse

Quarkkuchen

Sahnebaiser

Tartelette de bûche farcie aux mousses à la
noix de coco, à la sauce au mûr sauvage

avec sorbet au mandarine

Crème caramel avec glace au chocolat
blanc et banane marinée

Coupe Jaques

Parfait au nougat et au café avec sabayon
d'armagnac

Parfait aux noisettes

Tartelette au framboise

Croustade

Marquise à la mousse au chocolat et
griottes

Galette beauceronne

Meringue Chantilly