

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

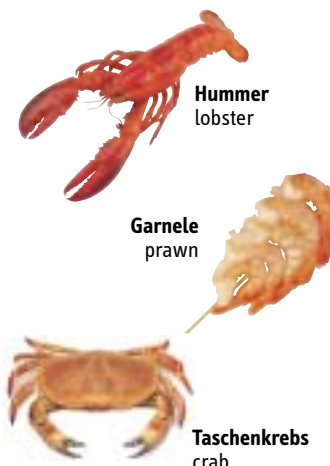
Essig und Öl

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

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

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

„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

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

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).

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