

JEAN-PHILIPPE DEVISE | SUSANNE HAASE

En vacances en France

DER SPRACHFÜHRER FÜR DEN
FRANKREICH-URLAUB

EXTRA!
Speisekarten besser
verstehen

DEVISE SPRACHFÜHRER
ELIGIA GORONCY VERLAG

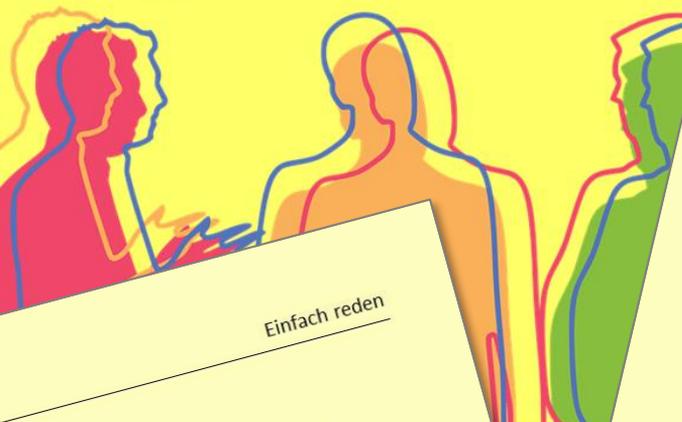
Die Themen

Einfach reden	4
Wichtige Sätze	10
In der Unterkunft	24
Das Wetter	32
Wege beschreiben	36
In der Stadt	40
Shoppen	46
Beim Wandern	52
Beim Radfahren	58
Am Meer	64
Auf dem Campingplatz	70
Im Restaurant	76
Einkaufen	86
Speisekarten	100

UMSCHLAG INNENSEITE: Erste Hilfe & Pannen

Einfach reden

PARLER



Einfach reden

Bonjour!
Guten Tag!
Hallo!

Au revoir!
Auf Wiedersehen!
Tschüss!

Bonne journée!
Einen schönen Tag noch!

Bonne soirée!
Einen schönen Abend!

Bonne nuit!
Gute Nacht!

A tout de suite!
Bis gleich!

A tout à l'heure!
Bis nachher!



5

Einfach reden

Oh là là!
Oha!!

Génial!
Toll!

Formidable!
Hervorragend!

Magnifique!
Merveilleux!
Wunderschön!

Impressionnant!
Beeindruckend!

C'est incroyable!
Das ist unglaublich!

Quelle horreur!
Wie furchtbar!

Einfach reden

Pardon?
Wie bitte?

Je ne sais pas.
Ich weiß (es) nicht.

C'est dommage.
Das ist schade.

C'est comme ça.
So ist das (nun mal).

Tant pis.
Kann man nichts machen, nichts...

On verra.

Wichtige Sätze

QUELQUES PHRASES
IMPORTANTES

Nach dem Weg fragen...

*Excusez-moi,
je cherche...*
Entschuldigung,
ich suche...

*Pardon, pour aller
à la gare ?*
Entschuldigung,
wie komme ich zum
Bahnhof?

*Est-ce que c'est
le bon chemin pour
aller à... ?*
Ist das der richtige
Weg nach...?



In der Unterkunft ankommen...

*J'ai réservé
une chambre au nom
de Haase.*

Ich habe ein Zimmer
auf den Namen Haase
reserviert.

*Où est-ce que
je peux me garer ?*
Wo kann ich
das Auto parken?

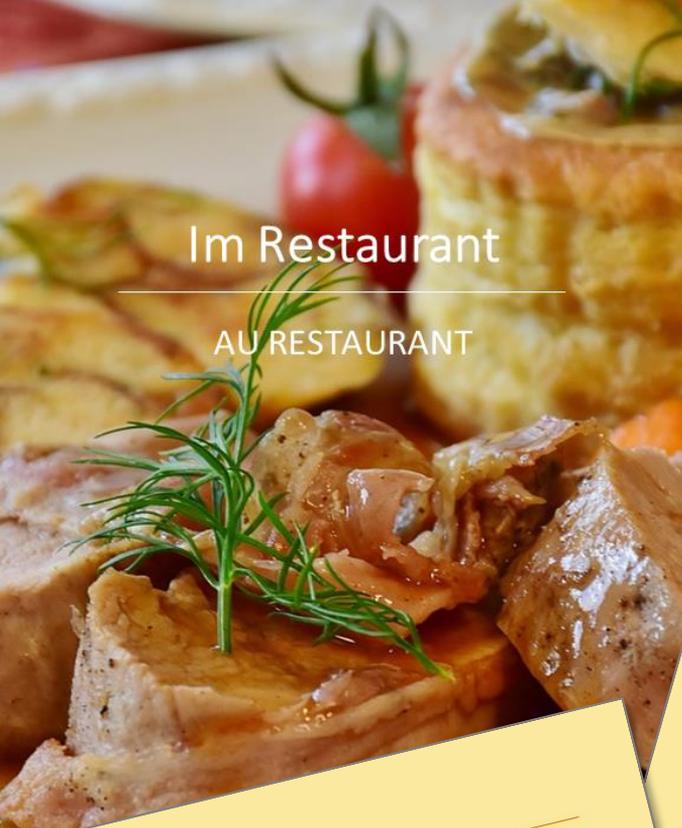
*A quelle heure est
le petit-déjeuner ?*

Um wie viel Uhr
gibt es Frühstück?



Im Restaurant

AU RESTAURANT



Getränke bestellen

Ich hätte gerne eine Flasche Wasser mit/ohne Kohlensäure.
Une bouteille d'eau gazeuse/d'eau plate, svp.

Können wir eine Karaffe (Leitungs-)Wasser bekommen, bitte?
On pourrait avoir une carafe d'eau, s'il vous plaît ?

Ich hätte gerne ein Bier vom Fass.
Je voudrais une (bière) pression, s'il vous plaît.

Ein Radler, bitte.
Un panaché, s'il vous plaît.

Ein Glas Bordeaux, bitte. | Einen Krug vom Pinot gris, bitte.
Un verre de Bordeaux, svp. | Un pichet de pinot gris, svp.

ein Viertel von... | ...einen halben Liter von...
...un quart de... | ...un demi-litre de....



Zubereitung...

* cru	roh
* fumé	geräuchert
* séché	getrocknet
* cuit	gekocht
* sauté	kurzgebraten
* rôti	gebraten
* macéré	eingelegt
<hr/>	
* farci	gefüllt
* braisé mijoté	Geschmort
* en cocotte	im Topf geschmort (Ragout)
* en daube	gedämpft
* cuit à la vapeur	gedünstet
* à l'étouffée	im Teigmantel („in Kruste“)
* en croûte	



Beim Wandern

FAIRE DE LA RANDONNÉE



Landschaften

- die Berge
- der Pass | der Gipfel
- das Tal | die Schlucht
- der Wald | die Wiese
- das Feld | die Weide

les montagnes (f)
le col | le sommet
la vallée | la gorge
la forêt | la prairie, le pré
le champ | le pâturage

- die Landschaft
- hügelig | flach
- der Wasserfall
- der See | der kleine See
- der Bach | der Fluss

le paysage
vallonné | plat
la cascade
le lac | l'étang (m)
le ruisseau | la rivière



Wanderungen...

Wir haben vor, heute eine Wanderung zu machen.
On veut faire une randonnée aujourd'hui.

Können Sie uns eine Wanderung empfehlen?
Vous pouvez nous recommander une randonnée ?

Wie lange ist die Wanderung?
Quelle est la durée/longueur de la randonnée ?

Etwa 2 bis 3 Stunden Laufzeit. | Etwa 8 Kilometer Laufstrecke.
De 2 à 3 heures de marche. | Environ 8 km de marche.

Wie viele Kilometer sind es bis...?
Il y a combien de kilomètres jusqu'à... ?

Der Weg ist gut markiert.
Le chemin est bien balisé.



Speisekarten

CARTES & MENUS

HÄUFIGE BÉRIFFÉ Termes communs

(à la) façon, à la mode
nach Art

à l'ancienne
nach alter/traditioneller Art

à la crème
in/mit Sahnesauce

au four
im Ofen gebacken

à la bourguignonne
in/mit Burgunder-Rotwein

à la broche
am Spieß

maison
nach Art des Hauses • hausgemacht

meunière
„Mullerin Art“ (in Butter gebraten)

chasseur
„Jägerart“ (mit Pilzen)

farci
gefüllt

moment, du moment
aktuell, der Saison

en papillote
in (Alu)Folie

en robe des champs
mit Schale

SUPPEN & VORSPEISEN Soupes & Entrées

Bisque d'écrevisses
Flusskrebsuppe

Consommé de boeuf
Rinderbrühe

Crème de petits pois
Erbsencremesuppe

Mouliné de pommes de terre
Kartoffelsuppe

Velouté d'asperges
Spargelcremesuppe

Bouchée à la reine
Königspastete (Blätterteig mit feinem Ragout)

Crudité
Rohkost(teller)

Cuisses de grenouilles
Froschschenkel

Escargots de Bourgogne
Weinbergschnecken (in Kräuterbutter)

Feuilleté de chèvre chaud
Blätterteig mit warmem Ziegenkäse

Foie gras („fette Leber“)
Stoffleberpastete von Gans oder Ente

Quenelles de brochet
Hechtklößchen

SCHWEIN & RIND Porc & Boeuf

Filet mignon de porc/de boeuf
Filetspitzen, Lende vom Schwein/Rind

Rôti de porc/de boeuf
Braten vom Schwein/Rind

Brochettes de porc/de boeuf
Spieße vom Schwein/Rind

Joues de porc/Joue de boeuf
Backen vom Schwein/Rind

Travers de porc
Rippen vom Schwein

Cochon de lait
Spanferkel

Jambon • Jambonneau
Schinken • Eisbein

Jarret de porc
Schweinschaxe

Pieds de porc
Schweinsfüße

Baruf bourguignon
Rinderschmorgericht mit Rotwein

Double de boeuf
Schmorfleisch vom Rind (Rindenzwisch)

FISCHE & MEERESFRÜCHTE Poissons & Fruits de mer

Anguille à la flamande
Aal nach flämischer Art (mit Kräutern und Wein)

Blanquette de Saint-Jacques
Helles Ragout von Jakobsmuscheln

Brandade de morue
Püreegericht vom Stockfisch (Kabeljau)

Brochet à la crème
Hecht in Sahnesoße

Double de congre
provenz. Schmorgericht, Ragout vom Meeraal

Lieu jaune en croûte verte
Seelachs mit grüner Kräuterkruste

Loup (de mer) en croûte
Wolfsbarsch, im Teigmantel gebraten

Matejote • à la matejote
Fischragout • nach Matrosenart (mit Wein)

Palourdes au vin blanc
Venusmuscheln in Weißwein

Papillotes de flétan
in Folie gegarter Heilbutt

Parmenier de cabillaud
mit Kartoffelpüree überbackener Kabeljau

Pavé de saumon
dickes Steak vom Lachs

Petites fritures
Frittierte kleine Fische

Queue de lotte
„Schwanz“ vom Seeteufel (Fisch ohne Kopf)

Sébaste aux asperges
Rotbarsch mit Spargel

GEMÜSE & SALAT Légumes & salades

Beignets de saufsifs
Frittierte Teigtaschen mit Schwarzwurzel

Feuilles de blettes farcies
Blätter vom Mangold, gefüllt

Fèves sautées aux épices
Saubohnen, gebraten, mit Gewürzen

Flageolets
kleine grüne „Kidney“-Bohnen

Patate douce
Süßkartoffel

Pois chiches (m)
Kichererbsen

Poêlée de fenouil et panais
Pflanne mit Fenchel und Pastinaken

Pommes de terre rissolées
Bratkartoffeln, Röstkartoffeln

Pommes mousseline
Kartoffelpüree

Soupe poireaux et kale
Suppe aus Lauch und Grünkohl

Verrines à la betterave
in Gläsern angerichtete Rote Beete

Mâche
Feldsalat

Mesclun de salade
Salatmischung

Roquette au parmesan et pignons
Rucola mit Parmesan und Pinienkernen

Salade de verdure
Blattsalat, Grüner Salat

DESSERTS & KÜCHEN Desserts & Gateaux

Baba au Rhum [römm]
Rumgetränktes Hefeküchlein

Canelés
kleine Kuchen mit Rum und Vanille

Charlottes
cremegefüllte Biskuitküchlein

Clofautis
Puddinggefüllter Eierkuchenaufbau mit Obst

Eclairs
„Liebesknochen“, gefüllte Brandteigstangen

Financiers
kleine Mandelkuchen

Flan pâtissier
Puddingkuchen

Île flottante
Eischnee-„Inseln“ mit Vanillesauce

Mille-feuille
Blätterteigkuchen mit Cremeschichten

Moelleux au chocolat
Schokoladenküchlein

Pain perdu
Armer Ritter (Süßspeise aus altem Brot)

Paris-Brest
Teigring mit Butter-Nuss-Creme-Füllung

Profiteroles
Windbeutel

Tarte Tatin
Apfelkuchen mit Karamellschicht

Vacherin glacé
Eistorte