

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 HINTEN INNENSEITE: Erste Hilfe & Pannen

Bon.  
Gut. Ok.

Très bien.  
Ah, prima.  
Sehr gut!

D'accord.  
In Ordnung.  
Einverstanden.

Ah bon ?  
Ach was? Echt?

C'est bon à  
savoir.  
Gut zu wissen.

En effet.  
Tatsächlich, ja.

Absolument.  
Absolut.

Bonne idée !  
Gute Idee!  
Guter Vorschlag!



## 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?



## Fragen & Anliegen

---

Können Sie uns ein Restaurant in der Nähe empfehlen?

***Vous connaissez un bon restaurant dans le coin ?***

Wissen Sie die Öffnungszeiten?

***Vous connaissez les heures d'ouverture ?***

Wissen Sie, wann der Markt aufmacht?

***Le marché ouvre à quelle heure ?***

Wissen Sie, wann der Laden schließt?

***Vous savez quand le magasin ferme ?***

Kann man dort gut parken?

***On peut facilement s'y garer ?***

Fährt ein Bus dorthin?

***Est-ce qu'il y a un bus qui y va ?***



## Führungen & Rundfahrten

---

Ich würde gerne eine Führung mitmachen.

***J'aimerais faire une visite guidée.***

Wann ist die nächste Führung?

***La prochaine visite guidée est à quelle heure ?***

Wo startet die Führung?

***D'où part la visite ?***

Ich würde gerne eine Bootsfahrt machen.

***J'aimerais faire un tour en bateau.***

Wo ist die Anlegestelle?

***Où est l'embarcadère ?***

Wann fährt das letzte Schiff zurück?

***Le dernier bateau repart quand ?***



## Auf dem Campingplatz

---

Haben Sie einen Bungalow frei?

***Vous avez un bungalow de libre?***

Wir würden gerne Bettwäsche ausleihen. Wie viel kostet das?

***On voudrait louer des draps. Ça coûte combien ?***

Sind Haustiere erlaubt?

***Les animaux domestiques sont acceptés ?***

Wissen Sie, wann die Rezeption wieder öffnet?

***Vous savez quand la réception va rouvrir ?***

Wo kann man das Geschirr abwaschen?

***Où est-ce qu'on peut faire la vaisselle ?***

Wo geht es zum Strand?

***La plage, c'est par où ?***



## Zubereitung...

---

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





## Fische & Meeresfrüchte

---

l'anchois (m)

l'anguille (f)

l'araignée de mer (f)

le bar, le loup de mer

la lotte

le brochet

le cabillaud

le poulpe

la carpe

la palourde, le clam

les crevettes (f)

l'églefin, l'aiglefin (m)

les écrevisses (f)

l'espadon (m)

l'esturgeon (m)

le flet

die Sardelle

der Aal

die Seespinnne (große Krabbe)

der Wolfsbarsch

der Seeteufel

der Hecht

der Kabeljau

der Tintenfisch

der Karpfen

die Venusmuschel

die Garnelen

der Schellfisch

die Flusskrebse

der Schwertfisch

der Stör

die Flunder

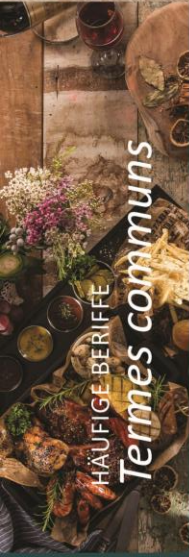


An outdoor dining terrace with two tables and wicker chairs, overlooking the sea. The terrace is set against a stone wall with a warm light fixture. Potted plants and a small table with a white tablecloth are visible. The background shows a clear blue sea under a bright sky.

# Speisekarten

---

CARTES & MENUS



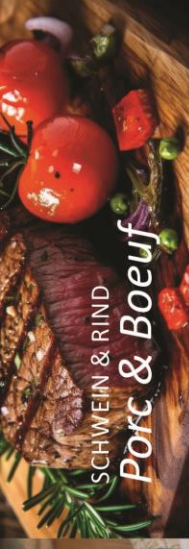
HÄUFIGE BEREIFE  
**Termes communs**

- (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**  
„Müllerin 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
- du terroir**  
aus der Region
- fermier**  
vom Bauernhof



SUPPEN & VORSPEISEN  
**Soupes & Entrées**

- Bisque d'écrevisses**  
Flusskrebssuppe
- Consommé de boeuf**  
Rinderbrühe
- Crème de petits pois**  
Erbsencremesuppe
- Mouliné de pommes de terre**  
Kartoffelsuppe
- Velouté d'asperges**  
Spargelcremesuppe
- Bouchée à la reine**  
Königinpastete (Blätterteig mit feinem Ragout)
- Crudités**  
Rohkost(teller)
- Cuisses de grenouilles**  
Froschschenkel
- Escargots de Bourgogne**  
Weinbergschnecken (in Kräuterbutter)
- Feuilleté de chèvre chaud**  
Blätterteig mit warmem Ziegenkäse
- Foie gras („w)fette Leber“)**  
Stopfleberpastete von Gans oder Ente
- Quenelles de brochet**  
Hechtklößchen
- Tête de veau vinaigrette**  
Saurer Kalbskopf
- Tourte**  
Fleischpastete, pikant gefüllter Kuchen
- Vol-au-vent**  
Blätterteigpasteten mit hellem Ragout



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**  
Rippchen vom Schwein
- Cochon de lait**  
Spanferkel
- Jambon • Jambonneau**  
Schinken • Eisbein
- Jarret de porc**  
Schweinschaxe
- Pieds de porc**  
Schweinsfüße
- Boeuf bourguignon**  
Rinderschmorgericht mit Rotwein
- Daube de boeuf**  
Schmorfleisch vom Rind (Provenzalisch)
- Pavé de boeuf**  
dickes Steak vom Rind
- Langue de boeuf**  
Rinderzunge
- Queue de boeuf**  
Ochschwanz
- Pot-au-feu**  
Eintopf aus Rindfleisch und Gemüse