

Fische.

Relevés de poissons.

Mal, blau	Anguille au bleu
Mal in Gallert	Anguille à l'aspic
Mal, gebacken m. Tunke u. Tartarenart	Anguille frit sauce tartare
Mal, glaciert, mit Austern	Anguille glacé, aux huîtres
Mal nach Matrosenart	Anguille en matelotte
Mal	Anguille à la poulette
Barbe, gebacken, mit Remouladentunke	Barbue sauce remoulade
Blaufellchen mit Butter	} <i>Bodenfische kommen in Frankreich nicht vor</i>
Blaufellchen, gebacken	
Blaufellchen mit holl. Tunke	
Blaufellchen mit Schaumtunke	
Dorsch wie Schellfisch.	
Forelle, blau, mit Austerntunke	Truite au bleu sauce aux huîtres
Forelle, blau, mit Butter	Truite au bleu sauce au beurre
Forelle, blau, mit Caperntunke	Truite au bleu sauce aux capres
(Lachs-, Gebirgs-, Schwarz-, Gold- zc.)	
Forelle, gebacken	Truite frite
Lendenstück von Forelle, gebacken, nach ital. Art	Filets de truite frits à l'italienne
Lendenstück von Forelle, gebacken, nach Provencer Art	Filets de truite frits à la provençale
Lendenstück von Forelle, glaciert i. Rohr	Filets de truite glacés au four
Forelle, gebraten am Rost	Truite grillée
Forelle nach Genfer Art	Truite sauce genevoise
Forelle nach Genueser Art	Truite sauce génoise
Forelle nach Godard	Truite à la Godard
Forelle mit holländ. Tunke	Truite sauce hollandaise
Forelle mit Hummer-Tunke	Truite sauce homards
Forelle nach Joinville	Truite à la Joinville
Forelle mit Krebs-Tunke	Truite sauce aux écrevisses
Forelle nach Art der Normandie	Truite à la Normandie
Forelle mit Del-Tunke	Truite sauce mayonnaise
Forelle nach Regenten-Art	Truite à la régence
Forelle nach Richelieu	Truite à la Richelieu
Forelle nach russ. Art	Truite à la russe
Forelle mit Schaum-Tunke	Truite sauce mousseline
Forellen-Coteletten	Cotelettes de truite
Fogosch, am Rost	} <i>ungarisches Tischgericht</i>
Fogosch, gebacken	
Hecht wie Forelle	Brochet