

Huchen, blau, mit Butter	Huchen au bleu
Huchen, blau, mit holl. Tunfe	Huchen au bleu sauce hollandaise
Huchen, blau, mit Krebs-Tunfe	Huchen au bleu sauce écrevisses
Huchen am Rost gebraten	Huchen grillé
Huchen, gebacken	Huchen frit
Huchen-Coteletten	Huchen en cotelettes
Kabeljau wie Schellfisch	Cabillaud
Karpfen, blau, m. Butter u. Meerrettig	Carpe au bleu sauce raifort
Karpfen in Gallert	Carpe en aspic
Karpfen, gedämpft	Carpe sautée
Karpfen, gebacken	Carpe frite
Karpfen, glacirt	Carpe glacée au four
Karpfen nach Matrosen-Art	Carpe à la matelote
Karpfen nach Orly	Carpe à l'Orly
Karpfen mit Paradiesäpfeln	Carpe aux tomates
Karpfen nach polnischer Art	Carpe à la polonaise
Makrele, gebacken	Maqueraux frits
Makrele, gebraten	Maqueraux sautés
Makrele, gebraten am Rost nach Hausmeister Art	Maqueraux grillés à la maître d'hôtel
Nochen wie Steinbutt	Raie
Saibling mit Butter	Saibling au beurre
Saibling, gebacken	Saibling frit
Saibling, gebraten	Saibling sauté
Saibling mit verschiedenen Tunken	Saibling à la sauce
Saibling nach bahr. Art	Saibling à la bavaroise
Salm (Rhein-, Elb-, Weser-Salm)	Saumon du rhin
Lendenstück von Salm	Filets de saumon
Coteletten von Salm	Côtelettes de saumon
Schellfisch mit Butter	Aigrefin au beurre
Schellfisch mit schwarzer Butter	Aigrefin au beurre fondu
Schellfisch mit holl. Tunfe	Aigrefin sauce hollandaise
Schellfisch, gebacken	Aigrefin frit
Schellfisch, gedämpft	Aigrefin sauté
Schellfisch mit Senf-Tunfe	Aigrefin sauce moutarde
Schill wie Zander	Sandat
Schleie, blau, mit Butter	Tanche au bleu
Schleie, gebacken, Remouladen-Tunfe	Tanche frite sauce remoulade
Seezunge mit feiner Kräuter-Tunfe	Filets de soles sauce aux fines herbes
Seezunge (Scholle) mit Austern-Tunfe	Sole sauce aux huîtres