

Kalbsbrust=Schnitten gedämpft mit Spargelspißen.	Tendrons de veau aux pointes d'asperges	130
= gedämpft mit Blumenkohl.	= de veau aux choux-fleurs	131
= gedämpft mit Blumenkohl u. Krebsen.	= au choux-fleurs et aux ecrevisses	131
= gedämpft mit grünen Erbsen.	Tendrons de veau aux petits pois	131
= gedämpft mit Gemisch=Gemüs.	= à la Macedoine	131
= gedämpft mit Endivien.	= à la chicorée	131
= gedämpft mit Paradiesäpfel=Gose.	= à la sauce tomate	131
= in eine Ragus Schale.	= en terrine	132
= in Pfauenschwanz=Form.	= en queue de paon	132
= mit Macaronis.	= à la Milanaise	132
= nach Matrosen=Art.	= en matelote	132
= mit Kräuter=Gose.	= à la ravigote	133
= geröstet marschallisch	= à la Marchale	133
= in Dehl=Gose.	= en magnonnaise	133
= in Sulze.	= en aspic	133
Kalbschulter gedämpft.	Epaule de veau braisée	134
= gebraten.	= = = rotie	134
= als Galantine.	= = = en galantine	134
Kalbschulter=Drüsen.	Noisettes d'épaules de veau	135
Kalbsrippen oder Kalbsrippchen.	Côtelettes de veau	135
= paniert und geröstet.	= panées et grillées	136
= in Butter gebraten.	= panées à l'Allemande	137
= geschwungen.	= sautées	137
= gespickt und glasürt.	= piqués, glacées	137
= à la Singara.	= à la Singara	138
= geschwungen mit Schinken.	= sautées au jambon	138
= mit Pökelzunge.	= sautées à l'ecarlote	138
= à la Dreux.	= à la Dreux	139
= in Papierwickeln.	= en papillotes	139
= gesulzt.	= à la belle vue	139
Kalbsrücken gebraten.	Carré de veau à la broche	140
= gespickt.	= = = piqué	140
= mit Rahm.	= = = à la crème	141
Kalbsstosß gedämpft.	Cuissot de veau braisé	141
= erstickt.	= = = à l'étouffade	141
= gebraten.	= = = roti	142
= mit saurem Rahm.	= = = à la crème aigre	142