

B1.17 Feine Küche

Fine dining

<https://app.colanguage.com/german/syllabus/b1/17>



Die Vorspeise	<i>(The starter)</i>	Die Allergene	<i>(Allergens)</i>
Die Hauptspeise	<i>(The main course)</i>	Feinschmecker	<i>(Gourmet)</i>
Die Nachspeise	<i>(The dessert)</i>	Aromatisch	<i>(Aromatic)</i>
Der	<i>(The tasting menu)</i>	Würzig	<i>(Spicy / savoury)</i>
Degustationsmenü			
Die Weinbegleitung	<i>(Wine pairing)</i>	Auf den Punkt (zubereitet)	<i>(Cooked to perfection)</i>
Das Menü des Hauses	<i>(The house menu)</i>	Zubereiten (zubereiten) — zubereitet, zubereitete	<i>(To prepare — prepared, prepared (past))</i>
Die Empfehlung des Hauses	<i>(The house recommendation)</i>	Garen (garen) — gegart, garte	<i>(To cook/poach/steam — cooked, cooked (past))</i>
Der Tagespreis	<i>(The daily price)</i>	Nachwürzen	<i>(To add more seasoning)</i>
Die Zubereitungsart	<i>(The method of preparation)</i>	Verfeinern	<i>(To refine / to enhance)</i>
Die Portionengröße	<i>(Portion size)</i>	Unverträglich sein (gegenüber) — ist unverträglich, war unverträglich	<i>(To be intolerant (to) — is intolerant, was intolerant)</i>
Die Konsistenz	<i>(Consistency)</i>	Vegetarisch	<i>(Vegetarian)</i>
Die Textur	<i>(Texture)</i>	Vegan	<i>(Vegan)</i>

1.Exercises

1. Restaurant review: New fine-dining restaurant in town (Audio available in app)



Words to use: Vorspeise, Weinbegleitung, ohne Zusatzstoffe, dezent, schmackhaft, Zubereitung, Auf Nachfrage, Tischreservierung, üppigen, Konsistenz

In der Innenstadt hat vor zwei Monaten das Restaurant „EssZeit“ eröffnet. Der Küchenchef bietet ein saisonales Menü mit drei oder fünf Gängen an. Die _____ wechselt jede Woche; zurzeit gibt es einen lauwarmen Salat mit regional angebautem Gemüse. Besonders gelobt wird die zarte _____ des Fisches in der Hauptspeise und die kreative _____ der Nachspeisen. Viele Gäste bestellen die _____, die das Servicepersonal ausführlich erklärt.

Die Preise sind hoch, aber die meisten Gäste finden das Menü _____ und den Service aufmerksam. Man sollte unbedingt vorher eine _____ machen, vor allem am Wochenende. _____ werden Gerichte _____ serviert, und die Küche geht flexibel auf Allergien ein. Kritisiert wird nur, dass die Portionen eher _____ ausfallen. Wer einen _____ Abend erwartet, sollte vielleicht zusätzlich eine Käseplatte teilen oder nach einem aromatischen Digestif fragen, der zum Abschluss des Menüs serviert wird.

*A restaurant called "EssZeit" opened in the city centre two months ago. The head chef offers a seasonal menu with three or five courses. The **starter** changes every week; at the moment there is a lukewarm salad made with locally grown vegetables. The tender **texture** of the fish in the main course and the creative **preparation** of the desserts are especially praised. Many guests order the wine pairing, which the service staff explain in detail.*

*Prices are high, but most guests find the menu **flavourful** and the service attentive. You should definitely make a **table reservation** in advance, especially at weekends. **On request**, dishes are served **without additives**, and the kitchen is flexible about allergies. The only criticism is that the portions are rather **small**. Anyone expecting a **hearty** evening might want to share a cheese platter or ask for an aromatic digestif to finish the meal.*

1. Warum könnte es wichtig sein, in diesem Restaurant eine Tischreservierung zu machen?

2. Welche Vorteile hat das Restaurant in Bezug auf Qualität und Service? Nennen Sie zwei Punkte.

2. Complete the dialogues

a. Feines Abendessen im Kölner Restaurant

Gast: Guten Abend, ich habe auf den Namen _____ (Good evening, I have a table reservation under
Schneider eine Tischreservierung um 19 Uhr. _____ the name Schneider for 7 p.m.)

Kellner:	1. _____ _____	(Good evening, Mr. Schneider — welcome. Your table is ready. May I recommend an aperitif to start, perhaps our dry sparkling wine from local vineyards?)
Gast:	<i>Gern, aber ich esse später kein sehr scharfes Essen, ich mag es eher aromatisch und dezent gewürzt, können Sie mir auf der Speisekarte etwas empfehlen?</i>	(Yes, please. I won't be eating anything very spicy later; I prefer dishes that are aromatic and subtly seasoned. Can you recommend something from the menu?)
Kellner:	2. _____ _____	(Certainly. As a starter, the delicate char without additives is very tasty. For the main course, our regionally grown vegetables served with veal saddle are slowly braised and only lightly seasoned at the end.)
Gast:	<i>Das klingt gut, wie ist denn die Konsistenz vom Gemüse, eher knackig oder weich?</i>	(That sounds good. What is the texture of the vegetables like — more crisp or soft?)
Kellner:	3. _____ _____	(They stay slightly al dente, but the sauce is fairly rich. If you prefer, the kitchen can make it a bit lighter.)
Gast:	<i>In Ordnung, dann nehme ich dieses Menü, und dazu Ihre Weinbegleitung, aber bitte eher leichte Weißweine zu den ersten Gängen.</i>	(All right, I'll have that menu with the wine pairing, but please choose lighter white wines for the first courses.)
Kellner:	4. _____ _____	(Very well. I'll note that in the kitchen and will come by later to top up your wine and to recommend a dessert.)

b. Geschäftsessen mit anspruchsvollem Kunden

Projektleiterin:	<i>Guten Abend, wir haben eine Tischreservierung auf den Namen Berger, wir sind mit einem Kunden hier und möchten gern ein dreigängiges Menü wählen.</i>	(Good evening. We have a reservation under the name Berger. We're here with a client and would like to choose a three-course menu.)
Kellnerin:	5. _____ _____	(Good evening, Ms. Berger — certainly. Here is the menu. For orientation: today we are offering a seasonal menu with wine pairing. Shall I briefly explain the courses?)
Projektleiterin:	<i>Ja bitte, mein Kunde isst kein Fleisch, aber er mag würzige, aromatische Gerichte, und möglichst ohne Zusatzstoffe, was können Sie da empfehlen?</i>	(Yes, please. My client doesn't eat meat, but he likes flavorful, aromatic dishes and prefers food without additives. What would you recommend?)
Kellnerin:	6. _____ _____	(In that case, our main course of oven-roasted, regionally grown vegetables would be ideal. The vegetables are slow-roasted in the oven, finished with a light herb sauce and plated simply.)

Projektleiterin:	<i>Klingt gut, ist die Textur eher cremig oder haben wir noch etwas Knackiges auf dem Teller, vielleicht Nüsse oder Croutons?</i>	<i>(Sounds good. Is the texture more creamy, or is there still something crunchy on the plate, like nuts or croutons?)</i>
Kellnerin:	7. _____ _____	<i>(Yes — there are roasted hazelnuts for a bit of crunch. If your client prefers not to have them, we can omit them on request.)</i>
Projektleiterin:	<i>Perfekt, dann nehmen wir dieses Menü zweimal, aber meine Weinbegleitung bitte dezent, eher halbtrockene Weißweine, und zum Schluss für den Kunden vielleicht einen kleinen Digestif.</i>	<i>(Perfect. We'll take that menu twice. Please keep the wine pairing subtle — rather semi-dry white wines — and perhaps a small digestif for the client at the end.)</i>
Kellnerin:	8. _____ _____	<i>(Certainly. I'll inform the kitchen, have everything prepared accordingly, and come by again after the main course to top up your glasses and serve the dessert.)</i>

1. Guten Abend, Herr Schneider, herzlich willkommen, Ihr Tisch ist bereit, darf ich Ihnen zuerst einen Aperitif empfehlen, vielleicht unseren trockenen Winzersekt aus regionalem Anbau? 2. Natürlich, als Vorspeise wäre der zarte Saibling ohne Zusatzstoffe sehr schmackhaft, und als Hauptgang unser regional angebautes Gemüse mit Kalbsrücken, das wird langsam geschmort und erst am Ende fein abgeschmeckt. 3. Es bleibt leicht bissfest, aber die Soße ist recht üppig, wenn Sie möchten, kann die Küche sie etwas leichter anrichten. 4. Sehr gerne, ich lasse das so in der Küche notieren und komme später noch einmal zum Nachschenken und für die Nachspeise-Empfehlung vorbei. 5. Guten Abend Frau Berger, sehr gern, hier ist die Speisekarte, zur Orientierung: Wir bieten heute ein saisonales Menü mit Weinbegleitung an, soll ich Ihnen kurz die Gänge erklären? 6. Dann wäre unser Hauptgang mit regional angebautem Ofengemüse ideal, das Gemüse wird langsam im Ofen gegart, danach in einer leichten Kräutersoße abgeschmeckt und sehr schlicht angerichtet. 7. Genau, es gibt geröstete Haselnüsse für etwas Biss, wenn Ihr Kunde das nicht möchte, können wir sie auf Nachfrage auch weglassen. 8. Sehr gern, ich gebe das so in die Küche, richte alles entsprechend an und komme nach dem Hauptgang noch einmal, um Ihnen etwas nachzuschenken und die Nachspeise zu servieren.

3. Write 8–10 sentences about a restaurant where you had a memorable meal, describing the atmosphere, the menu and the service.

Meiner Meinung nach ist ... / Besonders positiv/negativ fand ich, dass ... / Ein weiterer wichtiger Punkt ist ... / In Zukunft würde ich dort ...
