

2.2 Anlässe

Je nach Restauranttyp, Angebot oder z. B. Tageszeit werden den Gästen unterschiedliche Angebotskarten präsentiert. Speisentechnisch und getränketechnisch bestehen drei Möglichkeiten für Angebotskarten:

1. Kombinierte Speise-und Getränkekarten

- Standardkarte mit allen Speisen und Getränken
- Festmenükarte
- Karte für Kaffee, Tee, Kuchen und Eis
- Roomservice-Karte

2. Speisekarten

- Standard-Speisekarte/Jahreskarte
- Menükarte
- Aktionskarte/Spezialkarte/
Spezialitätenkarte/Snackkarte
- Kinderkarte
- Dessertkarte/Eiskarte
- Standardkarte mit allen Getränken

3. Getränkekarten

- Standardkarte mit allen Getränken
- Kaffeekarte, Teekarte
- Weinkarte
- Bierkarte
- Barkarte/Cocktailkarte
- Wellness Drinks, z. B. im Spa-Bereich

In vielen gastronomischen Betrieben gibt es nur eine Getränkekarte, die das gesamte Angebot enthält. Die einzelnen Getränkegruppen werden darin getrennt dargestellt.



4.2 Fachliche Gliederung

Jeder Gast soll sich in einer Speisekarte leicht orientieren können. Eine klare Zusammenfassung der einzelnen Gerichte zu Speisegruppen stellt dies in der Regel sicher.

Die Gruppierung richtet sich üblicherweise nach dem Aufbau der klassischen Speisenfolge. Sie hat also eine fachliche Grundlage.

Andere Zuordnungen, z. B. nach Tageszeiten oder von leicht bis gehaltvoll sind ebenfalls denkbar und zeitgemäß.

Klassische Speisenfolge

Die klassische Speisenfolge in Angebotskarten sieht wie folgt aus:

Kalte Vorspeisen und Salate

- Suppen**
- klar
 - gebunden

Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

Hauptgerichte mit Sauce, Gemüse und Sättigungsbeilage

Käse

Desserts

Wenn es zum Charakter des Hauses passt oder es sich um eine Aktionskarte handelt, können auch bildhafte Überschriften gewählt werden.

Beispiele:

Fränkischer Abend, Die Jagd beginnt, Leckerbissen aus Wald und Flur, Fiesta Mexicana, Italienische Reise, Vitamineschub, Fit in den Frühling

Zusätzlich zur Angebotsinformation besteht die Möglichkeit, die Karte mit Anekdoten, Geschichten und ländertypischen Informationen oder Zeitgeist-Kommentaren für den Gast interessant zu gestalten.

Wir verlängern den Sommer

Kulinarischer Ausflug nach Barcelona –
genießen Sie typische Spezialitäten

Feldsalat mit Fenchel, Orange, schwarzen Oliven ¹ und spanischem Olivenöl	6,50 €
Paprikaschoten in Olivenöl gebraten, mit grobkörnigem Meersalz	4,00 €
Frittierte Kartoffelwürfel mit scharfer Sauce ^{k,l}	4,00 €
Kroketten mit Miesmuscheln ⁿ , Paprika und gerösteten Mandeln ^h	5,00 €
Möhrensuppe mit Stockfischpüree ^c	5,00 €
Tournedo vom Schwein im Speckmantel, Blauschimmelcreme ^g und Artischocken	8,00 €
Kartoffelkranz mit Blutwurst, Spitzpaprika und Wachtelei ^a	5,00 €
Seeteufelspieß ^c mit Riesengarnelen ^e und Strauchtomaten	8,00 €
Crema Catalana ^{a,g}	5,00 €

¹ geschwärzt ^a Eier ^c Fisch ^e Krebstiere ^g Milch

^h Schalenfrüchte (Mandeln) ^k Senf ^l Sellerie ⁿ Weichtiere

4.3 Rechtschreibung

Die folgenden Rechtschreibregeln nach dem DUDEN sind mit Bezug zur Schreibung von Speisen formuliert und durch entsprechende Beispiele verdeutlicht. Auf den vorderen Seiten im DUDEN befindet sich das Kapitel „Rechtschreibung und Zeichensetzung“. Dort sind die wichtigsten Regeln formuliert.



Substantive, die mit anderen Substantiven ein neues Wort bilden, werden zusammengeschrieben.

Kartoffelecken

Salatdressing

Eiskaffee

Zusammensetzungen, die als Ganzes einen Eigennamen bilden, werden zusammen geschrieben.

auf Müllerinart

auf Gärtnerinart

auf Försterinart

Nicht:

auf Müllerin Art

auf Gärtnerin Art

auf Försterin Art

Anstelle von *auf ...art* kann auch *nach ...art* geschrieben werden.

Die GAD empfiehlt folgende Schreibweise:

Nach Art der Müllerin, nach Art der Försterin usw.

Französisch oder Deutsch – Sauce oder Soße?

In der gewerblichen Küche wird vielfach die französische Schreibweise *Sauce* verwendet. Der DUDEN zählt die *Sauce* zu den eingedeutschten Wörtern und lässt daher diese Schreibweise neben der *Soße* zu. Dies gilt auch für Zusammensetzungen wie Tomatensauce.

Auch für das Büfett erlaubt der DUDEN zwei Schreibweisen:
Büfett und *Buffet*



Unbewusst und weil Rezepte oft noch so bezeichnet sind, werden manchmal bei bestimmten Zubereitungen die französischen Begriffe verwendet. Das führt zu **Sprachvermischungen**. Französische Begriffe sollten in einer deutschen Speisekarte möglichst vermieden werden.

Nicht:

Forelle nach Müllerinart
Gebackener Kalbskopf
mit Remouladensauce

Forelle à la meunière
Kalbskopf, gebacken,
mit Sauce Remoulade

Es gibt fremdsprachliche Begriffe ohne deutsche Entsprechung, wie z. B. Omelett, Tapas, Carpaccio, Filet, Medaillon, Porterhousesteak, Chateaubriand, Chips, Parfait, Pommes frites, Crêpes Suzette, Crème brûlée. Diese werden nicht verändert.

Bei fremdsprachlichen Begriffen darauf achten, dass die Akzente, Zirkumflexe, Tilden usw. richtig gesetzt sind.



6 Rechtliche Vorschriften für Angebotskarten

Aus Sicht des Verbraucherschutzes soll der Gast durch die Angebotskarte in die Lage versetzt werden, eine aufgeklärte Entscheidung über seine Bestellung zu treffen. Deshalb gelten gesetzliche Mindestanforderungen für die Informationen, die auf allen Angebotsmedien enthalten sein müssen. Hinzu kommen Vorschriften zur Art und Weise der Information.

Die Vorgaben betreffen die Bezeichnung, die Preisauszeichnung und die Kennzeichnung der Angebote in Speise- und Getränkekarten.



Leitsatz: Angebotskarten sind nach dem Gebot der Wahrheit und Klarheit zu gestalten.

6.1 Bezeichnung des Angebots

Das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) schützt den Verbraucher sowohl vor Gesundheitsschäden als auch vor Täuschung. Lebensmittel dürfen daher insbesondere nicht unter einer irreführenden Bezeichnung in den Verkehr gebracht werden.



Was in der Karte steht, muss auch stimmen.

Maßstab für die Bezeichnung eines Angebots ist die allgemeine Verkehrsauffassung/Verbrauchererwartung. Diese kann im Einzelfall sehr schwer festzustellen sein. Bestimmte Bezeichnungen sind festgelegt, z. B. *Prädikatsstufen* und *Anbaugebiete* durch das Weingesetz oder die Bedeutung des *deutschen Reinheitsgebots* durch die Bierverordnung. Andere können unterschiedlich verstanden werden.

Kennzeichnung von koffeinhaltigen Erfrischungsgetränken

Ein Koffeingehalt von über 150 mg/l in Erfrischungsgetränken muss mit der genauen Mengenangabe gekennzeichnet werden. Dies gilt nicht für Kaffee, Tee und Colagetränken, wenn die Worte *Kaffee* oder *Tee* in der Verkehrsbezeichnung enthalten sind wie z. B. bei *Eistee*.

Energy-Drinks sind beispielsweise entsprechend zu kennzeichnen:
erhöhter Koffeingehalt (25 mg/100 ml)

Kennzeichnung von Allergenen

Nach der EU-Lebensmittelinformations-Verordnung müssen auch bei loser Ware in Restaurants Informationen über Allergien oder Unverträglichkeiten auslösende Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe gegeben werden. Die Information kann schriftlich, elektronisch oder mündlich stattfinden. Für Nachfragen muss immer eine schriftliche Dokumentation vorhanden sein.

In der Speisekarte kann z. B. mit folgenden Satz darauf hingewiesen werden:

*Lieber Gast, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an,
wenn Sie Informationen über die in den Speisen enthaltenen
Allergene wünschen. Wir beraten Sie gerne.*

Es gibt zurzeit 14 kennzeichnungspflichtige Allergene nach EU-Recht. Sie können mit frei wählbaren Symbolen (siehe unten), Zahlen oder Buchstaben (siehe unten und rechts) gekennzeichnet werden.

Mögliche Kennzeichnung der Allergene mit Symbolen oder Buchstaben

	^a Eier		^f Lupine		^j Sesam
	^b Erdnüsse		^g Milch		^k Senf
	^c Fisch		^h Schalenfrüchte		^l Sellerie
	^d glutenhaltiges Getreide		ⁱ Schwefeldioxid und Sulfite		^m Soja
	^e Krebstiere				ⁿ Weichtiere