

Ahoi Matrosen & Genießer,

willkommen in unserer kleinen Kombüse am nördlichen Rande der Hauptstadt. Hier kommt unsere fünfte Ausgabe der Fischboss News mit für sie wieder kleinen Informationen zum Thema Fisch und Feines.

30 Jahre der Gaideck in Hermsdorf! Wir sagen danke Matrosen!

Es hat sich einiges getan in den letzten 30 Jahren „in der besten Fischbude südwärts von List“ Angefangen haben wir am 06. Nov. 1991 an der Berlinerstraße 141, direkt B96 auf einem Pachtgelände der Fa. Schleifscheiben Weber, heute Lidl-Markt. Anfänglich haben wir nur geräuchert, die deutsche Einheit war gerade 2 Jahre her. Es gab ofenfrischen Lachs, Aal, Makrele und diverse andere Räucherfischspezialitäten.

Im August 2004 sind wir dann zum jetzigen Standort in die Heinesestraße umgezogen. Unser Vermieter Herr Alexander Rainoff ist wie ich ein Sylter Fan und so lag es nahe, nachdem man sich schnell einig wurde, eine kleine Fischbude mit Verzehr dort einzurichten. Im April 2006 habe ich das Geschäft mit meinem Partner Herr Wei Li um ein Sushiangebot erweitert. Der Erfolg war riesig, aber das Geschäft ist eigentlich zu klein. Angebote zu Erweitern gab es in der Nähe diverse, wir sind hier geblieben und fühlen uns mit dem Standort weiterhin verbunden. Wir versuchen mit möglichst bester Rohware z.B. Biolachs, Forellen von 25Teiche aus dem Fläming, Fischfilets aus Island, etc., extrem frische Spezialitäten anzubieten. Wir können auf Grund der Ladengröße nicht alles anbieten, was Neptun so hat, aber das was dann vor Ort ist, soll wirklich top Qualität sein. Gute Weine und nordisches Bier zu fairen Preisen runden unser Angebot ab.

In den letzten Jahren haben wir in Küchentechnik investiert und konnten dadurch unser Speisenangebot für Sie erweitern. Probieren sie und bitte beachten sie unsere Wochengerichte!

bleiben Sie uns gewogen und allzeit gute Fahrt auf dem Schiff des Lebens.

SAISONALE SONDERKARTE

Kutterscholle* mit Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	17,90€
Matjes mit Bohnen, Speck & Bratkartoffeln	15,90€
Regenbogenforelle* 25 Teiche vom Grill mit Bratkartoffeln	17,90€
Große Bachforelle oder Saibling vom Grill mit Bratkartoffeln Neu!	22,90€
Pulpo gegrillt mit mediterranem Salat, Baguette	16,90€
Parodi Makrelen mit mediterranen Salat, Baguette e Neu!	14,90€

* = Bei diesen Grillgerichten gibt es einen kleinen gemischten Salat dazu

WEINTIPPS VON „DER GAIDECK“

Grauer Burgunder Freiherr von Gleichenstein	0,1l 4,50€ / Fl. 25€
Vom Kaiserstuhl aus Baden, geschmeidig mit feiner Mineralität & rundem Abgang.	
Picpoule de Pinet Frankreich	0,1l 4,00€ / Fl. 20€
Picpoul de Pinet wird Ihre Geschmacksnerven mit seinen blumigen und leicht zitronigen Aromen verzaubern. Er ist hervorragend zu Krustentieren und Grillfisch.	
7 Terroirs Riesling von Gut Hermannsberg, Nahe	0,1l 4,50€ / Fl. 28€
Der 2021er Riesling trocken definiert die Kategorie Gutsweine neu!	



www.der-gaideck.de



Bernd Matthies „Der Tagespiegel“ schrieb am 28.04.2020 dazu:
„Unumgänglich ist selbstverständlich das herausragend gute Sushi-Angebot, aber auch die eher traditionellen Gerichte werden so schnörkellos und sorgfältig zubereitet, wie es sein sollte, aber nur selten geschieht..... Und von der kleinen, aber hochwertigen Weinauswahl lässt sich der Chef sicher auch was abschwatzen. Eine Perle!“

FISCH AND CHIPS

A) BASIC AUS SEELACHS	
mit Pommes, Minzpiree, Malzessig und Remoulade	13,90€
B) GOURMET AUS KABELJAU LOINS	
mit Pommes, Minzpiree, Malzessig und Remoulade	15,90€
C) SPECIAL AUS BIOLACHS	
mit Pommes, Minzpiree, Malzessig und Remoulade	16,90€

FLAMMEN NIGIRI SUSHI

6er Sake, Ebi, Tako Neu!	14,90€
(Lachs, Garnele, Pulpo)	
8er Sake, Ebi, Tako, Maguro Neu!	18,90€
(Lachs, Garnele, Pulpo, Tuna)	



Alte Räucherkarte im Jahr 1991



„25 Teiche“ aus Rottstock

Es gibt Gegenden da sagt der Berliner zum Fuchs und Hasen „gute Nacht“ oder „wo is dit?“. Solch eine Stelle in mitten vom Naturpark Hoher Fläming, ja dort liegt das Projekt von unseren neuen Süßfisch Lieferanten Susanne und Matthias Engels mit dem wundervollen Namen „25 Teiche“.

Es gibt Forellen, Saiblinge, Stör und hausgemachten Kaviar als Fischprodukte und dazu auch noch mit dem Wasser aus der eigenen Quelle, mit den für Berliner geläufigen Namen „Gesundbrunnen“, Red Spring Wodka. Was uns gefällt, ist die Tatsache das Susanne und Matthias Seiteneinsteiger sind und dadurch viel mit uns gemeinsam haben. Fahren sie dort mal hin. Ein Hofladen, Bistro und 25 Teiche erwarten sie dort.

Adresse: 25 Teiche, Dorfstraße 26 A, 14793 Gräben/Rottstock
www.25teiche.com, Mo+Di Ruhetag



Foto zeigt Bachforelle mit Spargel und Hollandaise von unseren Koch „SID“



* = kleiner Salat vorab
^a = Nordseekrabben enthalten Benzoesäure (E210)

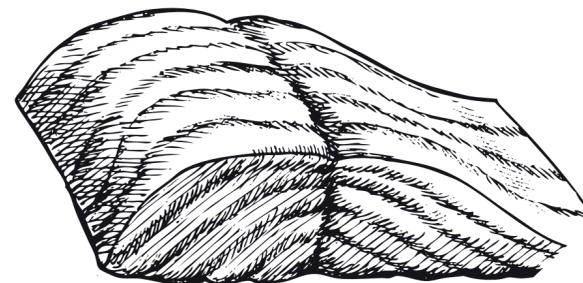
UNSERE VORSPEISEN

Fischtopf mit Baguette	10,90€
Backkartoffel mit Sauerrahm & Nordseekrabben ^a oder Räucherlachs	11,90€
Makrele in Olivenöl von Parodi mit Baguette. Purer Genuss	8,90€

GANZE FISCHE, SCAMPI, MUSCHELN UND MATJES

Kutterscholle* mit Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	17,90€
Kutterscholle* mit Nordseekrabben ^a , Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	20,90€
Regenbogenforelle* 25 Teiche vom Grill mit Bratkartoffeln	17,90€
Dorade* vom Grill mit Bratkartoffeln	18,90€
Scampiteller* 1 gr. Wildfangscampi, Scampispieß, Knobishrimps, Baguette	22,90€
3 Wildfangscampi + Salat mit geröst. Sesam (Preis wird nach Gewicht berechnet + 6,00€ Salat)	6,00€
Matjesmixteller mit 3 Sorten Matjes & Bratkartoffeln	15,90€
Matjes mit Bohnen & Speck Bratkartoffeln	16,90€

www.der-gaideck.de
info@la-mer-berlin.de



BIO-LACHS (aus Claire Island)

Biolachsfilet* mit Backkartoffel/Sauerrahm	21,90€
Biolachsfilet* mit Bratkartoffeln & Nordseekrabben ^a vom Grill	21,90€
Biolachsfilet* mit Bratkartoffeln	18,90€
Omega3 Fitnesssteller I mit Biolachs gegrillt, Salat/geröst. Sesam	18,90€
Omega3 Fitnesssteller II mit Biolachs, wie I mit Scampi vom Grill	21,90€

FISCHFILET VOM GRILL

Grillteller* 4 Sorten Fisch mit Bratkartoffeln	22,90€
Tunfischfilet* rosa gebraten mit gerösteten Sesam & Beilage	23,90€
Omega3 Fitnesssteller I mit Fischfilet gegrillt, Salat & geröst. Sesam	15,90€
Omega3 Fitnesssteller II mit Fischfilet, wie I mit Scampi vom Grill	18,90€
Dorschloins (Kabeljau)* mit Backkartoffel & Sauerrahm	20,90€
Dorschloins (Kabeljau)* mit Nordseegrillkrabben ^a & Bratkartoffeln	21,90€
Rotbarsch* mit Nordseegrillkrabben ^a & Bratkartoffeln	19,90€
Rotbarsch* & Bratkartoffeln	16,90€
Störfilet* mit Beilage Neu!	23,90€
Seeteufelfilet* mit Beilage Neu!	23,90€
Steinbeißerfilet* & Bratkartoffeln	18,90€

KIDS

Fischstäbchen 5 Stück mit Pommes oder Bratkartoffeln	8,90€
Goldstückchen vom Biolachs mit Pommes	11,90€



BIOLACHS-BURGER

Biolachs-Burger (160g)	12,90€
Biolachs-Burger Big (250g)	15,90€
Biolachs-Burger Menü	17,90€
Bio-Lachsburger (160g), Süßkartoffelpommes, Coleslaw, Pimentón de la Vera Dressing	
Biolachs-Burger Menü BIG	20,90€
Bio-Lachsburger (250g), Süßkartoffelpommes, Coleslaw, Pimentón de la Vera Dressing	

BEILAGEN / SIDE DISHES

Süßkartoffelpommes	4,00€
Pommes Frites	3,00€
Coleslaw	2,00€
Grillgemüse	4,00€
Dünstgemüse	4,00€
Edamame (grüne Sojabohnen)	2,90€
Kleiner gemischter Salat	4,00€

Die Beilagen; Bratkartoffeln – Reis – Kartoffelsalat – Pommes & Rösti lassen sich ohne Aufpreis tauschen.

Backkartoffel mit Sauerrahm + 3,00€

CAUTION!
HOT STUFF!

WEINKARTE OFFENE WEINE

Deutschland

Grauburgunder Weingut Michel	0,1l 4,50€ / 0,75l 28€
Sauvignon Blanc Kaitui Schneider Pfalz	0,1l 5,00€ / 0,75l 30€
Grauburgunder Wagner Stempel Bio	0,1l 4,50€ / 0,75l 28€
Riesling Mosel Weingut Eifel	0,1l 3,00€ / 0,75l 17€
Weißer Burgunder Mosel Weingut Eifel	0,1l 3,00€ / 0,75l 17€
Grauer Burgunder Weingut Kalkbödle	0,1l 4,00€ / 0,75l 22€

Frankreich / Italien

Picpoule de Pinet Frankreich	0,1l 4,00€ / 0,75l 20€
Rose Syrah Frankreich	0,1l 4,00€ / 0,75l 20€
Chablis	0,1l 5,00€ / 0,75l 30€
Sancerre	0,1l 6,00€ / 0,75l 35€
Pinot Grigio	0,1l 2,50€ /

Weinschorle

Weinschorle	0,2l 4,00€ /
-------------	--------------

CHAMPAGNER UND PROSECCO

Prosecco Valdo	0,2l 8,00€ / 0,75l 23€
Heidsieck Champagner	0,2l 13,00€
Moet Chandon Rose Champagner	0,75l 60€
Veuve Cliquot Brut Champagner	0,75l 60€
Bollinger Special Cuvée Champagner	0,75l 70€



PARTYPLATTEN FINDEN SIE
IN UNSEREM FLYER

WEINKARTE DEUTSCHE SPITZENWEINGÜTER

Dönnhoff Riesling Nahe	Fl. 33,00€
Riesling Weingut Wagner Stempel Bio	Fl. 28,00€
Van Volxem VDP Schiefer-Riesling Saar	Fl. 33,00€
Max. Grünhäuser VDP Riesling Mosel	Fl. 33,00€

„Ahoi Matrosen - wir wollen lecker!
Rüm hart, kläär kiming“
Weites Herz - klarer Horizont!



^a = Nordseekrabben enthalten Benzoelsäure (E210)

Inhaltsstoffe die in unserem Speise- und Getränkeangebot enthalten sein könnten:
Farbstoff / Konservierungsmittel / Antioxidationsmittel / Geschmacksverstärker / mit einer Zuckerart und oder Süßungsmittel enthält Phenylalaninquelle / Phosphat / Koffeinhaltig / könnte Allergene wie z.B. enthalten: Gluten, Ei, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Krebstiere, Fisch - Unsere Speisen können Spuren von weiteren Lebensmitteln enthalten. Für genauere Angaben sprechen Sie uns bitte direkt an.



Scan mich

Heinsestraße 53, 13467 Berlin
Telefon: 030 4048017

ÖFFNUNGSZEITEN KÜCHE:
MONTAG-SAMSTAG 11-22 UHR
SONNTAG 12-22 UHR

ÖFFNUNGSZEITEN SHOP:
MONTAG-SAMSTAG 9-22 UHR