

FISHBOSS NEWS

AUSGABE 2.0/2026

ZEITUNG DARF
GEKLAUT WERDEN!

Ahoi!

Matrosen und
Genießer,

Willkommen bei DER GAIDECK
- Ihrem Ort für frischen Fisch und Sushi.

Entdecken Sie unsere Leidenschaft für hochwertige Fisch- und Sushi-Spezialitäten – frisch zubereitet, genussvoll und zu fairen Preisen.

Erleben Sie eine Küche, die auf Qualität, Frische und sorgfältige Zubereitung setzt. Der Gaideck steht für ehrlichen Geschmack und ist ein Treffpunkt für alle, die Fisch und Sushi lieben.

Ob Sushi, frischer Fisch oder unsere weiteren Spezialitäten – bei uns gilt die Devise:
Lieber einmal mehr genießen als zu wenig.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,
wünschen Ihnen eine angenehme
Zeit bei uns und immer eine
handbreit Wasser unterm Kiel.



IHR MARIO GAIDECK



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!“



SAISONALE SONDERKARTE

SKREI o. Dorsch Loins* mit Bratkartoffeln	22,90€
SKREI o. Dorsch Loins* mit Bratkartoffeln & Nordseegrillkrabben	26,90€
SKREI o. Dorsch Loins* mit Backkartoffeln & Sauerrahm	25,90€
SKREI o. Dorsch Loins mit Grillgemüse	22,90€
SKREI o. Dorsch Loins Fitnessteller I Salat & gerösteten Sesam	23,90€
SKREI o. Dorsch Loins Fitnessteller II wie I mit Garnele vom Grill	28,90€

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

WEINTIPPS VON „DER GAIDECK“

Weissburgunder Weingut Siegloch Klasse, glasklarer & spontan vergorener Weissburgunder 1a	0,1l 4,00€ / Fl. 25€
NEU! Kleinod vom Ätna aus Sizilien Bianco o. Rose Cuore di Marchese	0,1l 7,00€ / Fl. 45€

FISH AND CHIPS

A) BASIC AUS SEELACHS mit Pommes, Minzpiree, Malzessig & Remoulade	17,90€
B) GOURMET AUS KABELJAU LOINS mit Pommes, Minzpiree, Malzessig & Remoulade	19,90€
C) SPECIAL AUS BIOLACHS mit Pommes, Minzpiree, Malzessig & Remoulade	18,90€

GLÜCKLICH UND SATT

Forelle vom Grill mit Bratkartoffeln	20,90€
Kutterscholle* vom Grill mit Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	20,90€
Kapitäns Grillteller* 4 Sorten Fischfilet mit Bratkartoffeln	26,90€



Neues aus der KOMBÜSE

Biolachs Osaka-Style **24,90€**

Frischer Biolachs mit hausgemachter
Soja-Caramel Sauce, Sriracha Hot Sauce
und geröstetem Sesam

Beilage: Süßkartoffel Pommes, Pom-
mes, Bratkartoffeln oder Grillgemüse



* = kleiner Salat vorab

^a = Nordseekrabben enthalten Benzoelsäure (E210)

UNSERE VORSPEISEN

Fischtopf mit Baguette	12,90€
Backkartoffel mit Sauerrahm & Nordseekrabben ^a oder Räucherlachs	15,90€
Makrele in Olivenöl von Parodi mit Baguette. Purer Genuss	8,90€

GANZE FISCHE, SCAMPI, MUSCHELN UND MATJES

Kutterscholle* mit Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	20,90€
Kutterscholle* mit Nordseekrabben ^a , Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	24,90€
Regenbogenforelle* vom Grill mit Bratkartoffeln	20,90€
Dorade* vom Grill mit Bratkartoffeln	22,90€
Garnelenteller* 1 gr. Wildfanggarnele, Garnelenspieß, Knobishrimps, Baguette	27,90€
3 Wildfanggarnele + Salat mit geröst. Sesam (Preis wird nach Gewicht berechnet + 6,00€ Salat)	
Matjesmixteller mit 3 Sorten Matjes & Bratkartoffeln	17,90€
Matjes mit Bohnen & Speck Bratkartoffeln	18,90€



ÜBER DIE PLANKE LANDRATTE!

BIO-LACHS (aus Claire Island)

Biolachsfilet* mit Backkartoffel/Sauerrahm	25,90€
Biolachsfilet* mit Bratkartoffeln & Nordseekrabben ^a vom Grill	26,90€
Biolachsfilet* mit Bratkartoffeln	22,90€
Omega3 Fitnesssteller I mit Biolachs gegrillt, Salat/geröst. Sesam	22,90€
Omega3 Fitnesssteller II mit Biolachs, wie I mit Scampi vom Grill	27,90€

FISCHFILET VOM GRILL

Grillteller* 4 Sorten Fisch mit Bratkartoffeln	26,90€
Thunfischfilet* rosa gebraten mit gerösteten Sesam & Beilage	27,90€
Omega3 Fitnesssteller I mit Fischfilet gegrillt, Salat & geröst. Sesam	18,90€
Omega3 Fitnesssteller II mit Fischfilet, wie I mit Garnele vom Grill	23,90€
Dorschloins (Kabeljau)* mit Backkartoffel & Sauerrahm	25,90€
Dorschloins (Kabeljau)* mit Nordseegegrillkrabben ^a & Bratkartoffeln	26,90€
Rotbarsch* mit Nordseegegrillkrabben ^a & Bratkartoffeln	23,90€
Rotbarsch* & Bratkartoffeln	19,90€
Seeteufelfilet* mit Beilage	29,90€
Steinbeißerfilet* & Bratkartoffeln	21,90€
Zanderfilet* & Bratkartoffeln	23,90€

KIDS

Fischstäbchen 5 Stück mit Pommes oder Bratkartoffeln	8,90€
Goldstückchen vom Biolachs mit Pommes	14,90€



BIOLACHS-BURGER

Biolachs-Burger (160g)	15,90€
Biolachs-Burger Big (250g)	19,90€
Biolachs-Burger Menü	21,90€
Bio-Lachsburger (160g), Süßkartoffelpommes, Coleslaw, Pimentón de la Vera Dressing	
Biolachs-Burger Menü BIG	25,90€
Bio-Lachsburger (250g), Süßkartoffelpommes, Coleslaw, Pimentón de la Vera Dressing	

BEILAGEN / SIDE DISHES

Süßkartoffelpommes	6,00€
Pommes Frites	5,00€
Coleslaw	3,00€
Grillgemüse	5,00€
Kleiner gemischter Salat	5,00€

Die Beilagen: Bratkartoffeln – Kartoffelsalat – Pommes lassen sich ohne Aufpreis tauschen.

Backkartoffel mit Sauerrahm + 3,00€



WEINKARTE OFFENE WEINE

Deutschland		
Grauburgunder Weingut Michel	0,1l	5,00€ / 0,75l 33€
Sauvignon Blanc Kaitui Schneider Pfalz	0,1l	5,00€ / 0,75l 33€
Grauburgunder Wagner Stempel Bio	0,1l	4,50€ / 0,75l 28€
Riesling Mosel Weingut Eifel	0,1l	3,50€ / 0,75l 19€
Weißer Burgunder Mosel Weingut Eifel	0,1l	3,50€ / 0,75l 19€
Grauer Burgunder Weingut Kalkbödle	0,1l	4,00€ / 0,75l 25€
Frankreich / Italien		
Picpoule de Pinet Frankreich	0,1l	4,00€ / 0,75l 22€
Rose Syrah Frankreich	0,1l	4,00€ / 0,75l 22€
Chablis	0,1l	7,00€ / 0,75l 42€
Sancerre	0,1l	7,00€ / 0,75l 42€
Pinot Grigio	0,1l	3,00€ /
Weinschorle		
Weinschorle	0,2l	5,00€ /

WEINKARTE DEUTSCHE SPITZENWEINGÜTER

Gut Hermansberg 7 Terroirs Riesling trocken	Fl.	38,00€
Dönnhoff Riesling Nahe	Fl.	38,00€
Van Volxem VDP Schiefer-Riesling Saar	Fl.	38,00€
Max. Grünhäuser VDP Riesling Mosel	Fl.	38,00€

CHAMPAGNER UND PROSECCO

Prosecco Valdo	0,2l	8,00€	0,75l	25€
Heidsieck Champagner	0,2l	13,00€		
Moet Chandon Rose Champagner			0,75l	65€
Veuve Clicquot Brut Champanger			0,75l	65€
Bollinger Special Cuvée Champagner			0,75l	75€



ALKOHOLFREI

Fritz ^{1,5} , diverse Sorten	0,33l	3,50€
Cola zuckerfrei ¹	0,33l	3,50€
Aqua Monaco	0,33l	3,20€
Apfelsaft	0,20l	3,50€
Apfelschorle	0,30l	3,50€
Bitter Lemon ⁴	0,20l	3,50€
Grüner Eistee	0,50l	4,50€
Bionade diverse Sorten	0,33l	3,50€
Orangensaft, Tomatensaft oder Kirschsft	0,20l	4,00€

BIERE

Kirin Bier, jap	0,33l	3,80€
Sapporo Bier, jap	0,33l	3,80€
Störtebeker Übersee-Pils Bio vom Fass	0,50l	5,50€
Störtebeker Übersee-Pils Bio vom Fass	0,30l	3,30€
Störtebeker Bernstein Weizen Bio Fl	0,50l	5,50€
Störtebeker Übersee-Pils Bio Fl	0,33l	3,50€
Störtebeker Freibier Bio alkfr. Fl	0,50l	5,50€
Radler	0,33l	3,50€

SCHNÄPSE UND WEINSPEZIALITÄTEN

Kümmerling	0,02l	2,50€
Eierlikör	0,02l	2,50€
Matjesschluck, Küstennebel	0,04l	4,00€
Wōdkā	0,04l	4,00€
Shochu	0,02l	3,00€
Pflaumenwein	0,05l	3,00€
Sake, Reiswein	0,12l	4,00€

WARME GETRÄNKE

Sencha, Kännchen	3,50€
Jasmin Tee, Kännchen	3,50€
Div. Tee, Tasse	2,40€
Espresso ¹ , Tasse	2,40€
Cappuccino ¹ , Tasse	2,80€
Cafe ¹ , Tasse	2,50€

^a = Nordseekrabben enthalten Benzoelsäure (E210)

Inhaltsstoffe die in unserem Speise- und Getränkeangebot enthalten sein könnten:
2 Farbstoff / 3 Konservierungsmittel / Antioxidationsmittel / Geschmacksverstärker / mit einer Zuckerart und oder 5 Süßungsmittel enthält Phenylalaninquelle / Phosphat / 1 Kof-feinhaltig / könnte Allergene wie z.B. enthalten: Gluten, Ei, Erdnüsse, Soja, Milch, Scha-lenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Krebstiere, Fisch – Unsere Speisen können Spuren von weiteren Lebensmitteln enthalten. Für genauere Angaben sprechen Sie uns bitte direkt an.
Aqua DER GAIDECK ist hausaufbereitetes Tafelwasser.

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

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



Gaideck E-Mail