

Ahoi Matrosen & Genießer,

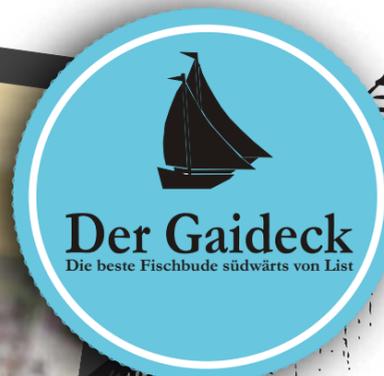
willkommen in unserer Kombüse
des guten Geschmacks.

Entdecken Sie bei DER GAIDECK die Leidenschaft für Fisch und Sushi – lecker, genussvoll und zu fairen Preisen. Tauche ein in ein kulinarisches Erlebnis, das deine Sinne verwöhnt. Qualität trifft auf Geschmack – Der Gaideck, wo Fischliebhaber ihr kulinarisches Zuhause finden. Lieber einmal Meer als weniger. Seit Jahren lieben wir die Mosel Weine von Christoph Eifel aus Trittenheim. Der junge Winzer glänzt mit seinen Weinen. So sehr, dass das Genussmagazin Falstaff ihn jüngst zu Deutschlands Newcomer des Jahres gekürt hat. Er sagt: „Steil ist geil!“ Wir sagen: „Recht hat er“

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



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 eber 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	20,90€
SKREI o. Dorsch Loins* mit Bratkartoffeln & Nordseegrillkrabben	24,90€
SKREI o. Dorsch Loins* mit Backkartoffeln & Sauerrahm	23,90€
SKREI o. Dorsch Loins mit Grillgemüse	22,90€
SKREI o. Dorsch Loins Fitnesteller I Salat & gerösteten Sesam	20,90€
SKREI o. Dorsch Loins Fitnesteller II wie I mit Scampi vom Grill	25,90€

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

WEINTIPPS VON „DER GAIDECK“

Riesling Christoph Eifel Trittenheim Mosel Steillagen Wein. Ausgewogen mit feiner Säure	0,1l 3,50€ / Fl. 19€
Grauburgunder Bio, Weingut Wagner Stempel Unser meist getrunkenen Wein bei DER GAIDECK. 1a!	0,1l 4,50€ / Fl. 28€

FISH AND CHIPS

A) BASIC AUS SEELACHS mit Pommes, Minzpiree, Malzessig & Remoulade	15,90€
B) GOURMET AUS KABELJAU LOINS mit Pommes, Minzpiree, Malzessig & Remoulade	17,90€
C) SPECIAL AUS BIOLACHS mit Pommes, Minzpiree, Malzessig & Remoulade	18,90€

GLÜCKLICH UND SATT

Bachforelle vom Grill mit Bratkartoffeln	19,90€
Kutterscholle* vom Grill mit Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	19,90€
Kapitäns Grillteller* 4 Sorten Fischfilet mit Bratkartoffeln	24,90€



Gebratener Skrei mit Paprikasauce und Chorizo

Rezeptvorschlag für Zuhause:

- 600g norwegisches Skreifilet • 350g Chorizo • 800g Spinat
- 350g blanchierte, enthäutete Tomaten • 150g rote Paprika
- 200g Zwiebel • 100ml natives Olivenöl • 150ml Weißwein
- 4 Knoblauchzehen • Salz und Pfeffer

Salzen sie den Skrei und braten Sie ihn mit etwas Olivenöl in einer Pfanne. Garen Sie ihn anschließend einige Minuten bei 180 °C im Ofen fertig. Mischen Sie die rote Paprika, die Zwiebeln und den Knoblauch (alles fein gehackt) mit dem Olivenöl (Natives Olivenöl Extra) in einem Stieltopf.

Gießen Sie den Weißwein hinzu und lassen Sie den Topfinhalt aufkochen. Fügen Sie die gehäuteten und gehackten Tomaten hinzu und lassen Sie alles leise köcheln. Würzen Sie die Soße mit Salz und Pfeffer und stellen Sie sie auf die Seite, damit sie etwas abkühlen und sich ihr Aroma entfalten kann.

Würfeln Sie die Chorizo und backen Sie sie 3 Minuten lang bei 180 °C im Ofen. Stellen Sie die Chorizo auf die Seite. Braten Sie den Spinat kurz unter ständigem Rühren mit Olivenöl und Knoblauch und würzen Sie ihn anschließend mit Salz. Servieren Sie den Skrei mit der Soße, dem Spinat und der gebackenen Chorizo.



* = kleiner Salat vorab

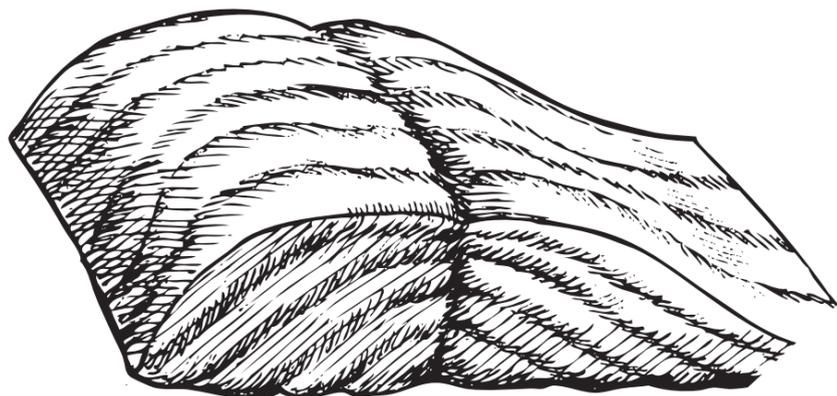
^a = Nordseekrabben enthalten Benzoesäure (E210)

UNSERE VORSPEISEN

Fischtopf mit Baguette	11,90€
Backkartoffel mit Sauerrahm & Nordseekrabben ^a oder Räucherlachs	14,90€
Makrele in Olivenöl von Parodi mit Baguette. Purer Genuss	8,90€

GANZE FISCHE, SCAMPI, MUSCHELN UND MATJES

Kutterscholle* mit Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	19,90€
Kutterscholle* mit Nordseekrabben ^a , Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	23,90€
Regenbogenforelle* vom Grill mit Bratkartoffeln	19,90€
Dorade* vom Grill mit Bratkartoffeln	20,90€
Scampiteller* 1 gr. Wildfangscampi, Scampispieß, Knobishrimps, Baguette	25,90€
3 Wildfangscampi + Salat mit geröst. Sesam (Preis wird nach Gewicht berechnet + 6,00€ Salat)	6,00€
Matjesmixteller mit 3 Sorten Matjes & Bratkartoffeln	16,90€
Matjes mit Bohnen & Speck Bratkartoffeln	17,90€



BIO-LACHS (aus Claire Island)

Biolachsfilet* mit Backkartoffel/Sauerrahm	23,90€
Biolachsfilet* mit Bratkartoffeln & Nordseekrabben ^a vom Grill	24,90€
Biolachsfilet* mit Bratkartoffeln	20,90€
Omega3 Fitnesssteller I mit Biolachs gegrillt, Salat/geröst. Sesam	20,90€
Omega3 Fitnesssteller II mit Biolachs, wie I mit Scampi vom Grill	25,90€

FISCHFILET VOM GRILL

Grillteller* 4 Sorten Fisch mit Bratkartoffeln	24,90€
Tunfischfilet* rosa gebraten mit gerösteten Sesam & Beilage	25,90€
Omega3 Fitnesssteller I mit Fischfilet gegrillt, Salat & geröst. Sesam	16,90€
Omega3 Fitnesssteller II mit Fischfilet, wie I mit Scampi vom Grill	21,90€
Dorschloins (Kabeljau)* mit Backkartoffel & Sauerrahm	23,90€
Dorschloins (Kabeljau)* mit Nordseegrillkrabben ^a & Bratkartoffeln	24,90€
Rotbarsch* mit Nordseegrillkrabben ^a & Bratkartoffeln	22,90€
Rotbarsch* & Bratkartoffeln	18,90€
Seeteufelfilet* mit Beilage	27,90€
Steinbeißerfilet* & Bratkartoffeln	20,90€

KIDS

Fischstäbchen 5 Stück mit Pommes oder Bratkartoffeln	8,90€
Goldstückchen vom Biolachs mit Pommes	13,90€



BIOLACHS-BURGER

Biolachs-Burger (160g)	14,90€
Biolachs-Burger Big (250g)	17,90€
Biolachs-Burger Menü	19,90€
Bio-Lachsburger (160g), Süßkartoffelpommes, Coleslaw, Pimentón de la Vera Dressing	
Biolachs-Burger Menü BIG	22,90€
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€
Edamame (grüne Sojabohnen)	3,90€
Kleiner gemischter Salat	5,00€

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 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€ /
-------------	--------------

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 Cliquot Brut Champagner	0,75l 65€
Bollinger Special Cuvée Champagner	0,75l 75€



WEINKARTE DEUTSCHE SPITZENWEINGÜTER

Dönnhoff Riesling Nahe	Fl. 38,00€
Van Volxem VDP Schiefer-Riesling Saar	Fl. 38,00€
Max. Grünhäuser VDP Riesling Mosel	Fl. 38,00€

„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.

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