



## Ahoi Matrosen & Genießer,

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

**Das Leben, da ist es wieder und bleibt hoffentlich!**

AUSGABE 1.0/2021



[www.der-gaideck.de](http://www.der-gaideck.de)

Es hat sich einiges getan bei uns und wir wollen mit ihnen das Thema Fisch ins richtige Licht rücken. „25 Teiche aus Rottstock“ ist unser neuer Forellen- und Stör Lieferant. Wir sind mit unserem Geschäft seit 1991 in Hermsdorf und es hat fast 30 Jahre gedauert bis wir solch gute Qualität in Hermsdorf anbieten konnten. Wann haben sie schon mal eine Bachforelle genießen dürfen!? Auf Seite 3 finden sie ein Porträt über den Forellenhof. In den letzten Wochen haben wir in Küchentechnik investiert und können dadurch unser Speisen Angebot für erweitern. Probieren sie und bitte beachten sie unsere Wochengerichte.

Bernd Matthies vom „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!“

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

## SAISONALE SONDERKARTE

Kutterscholle* mit Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	15,90€
Matjes mit Bohnen, Speck & Bratkartoffeln	14,90€
Regenbogenforelle* 25 Teiche vom Grill mit Bratkartoffeln	15,90€
Große Bachforelle vom Grill mit Bratkartoffeln <b>Neu!</b>	19,90€
Risotto al limone con gamberi (Garnelen) <b>Neu!</b>	18,90€
Störfilet* mit Beilage <b>Neu!</b>	20,90€
Seeteufelfilet* mit Beilage <b>Neu!</b>	20,90€
Crème brûlée oder Panacotta	6,00€

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

## WEINTIPPS VON „DER GAIDECK“

<b>Grillo Tareni 2020 Sizilien</b>	0,1l 4,00€ / Fl. 25€
Duft nach Zitrusfrüchten und Orangenblüten. Frisch und saftig. Perfekt zu Fisch!	
<b>Sauvignon Blanc II 2019 von Winning, Pfalz</b>	0,1l 4,50€ / Fl. 26€
Saftige Stachelbeer-, Limetten- und Kräuteraeromen sowie herzhaft Säure & viel Schmelz.	
<b>7 Terroirs Riesling von Gut Hermannsberg, Nahe</b>	0,1l 4,50€ / Fl. 28€
Der 2019er Riesling trocken definiert die Kategorie Gutsweine neu!	

## PULPO - OKTOPUSSY TIME

Pulpo im Tempuramantel, Wasabi, Majo, Wakame	9,90€ 1 St.
	14,90€ 2 St.
Pulpo gegrillt mit mediterranem Salat, Baguette	9,90€ 1 St.
	14,90€ 2 St.

## FLAMMEN NIGIRI SUSHI

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





## „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  
^ = Nordseekrabben enthalten Benzoesäure (E210)

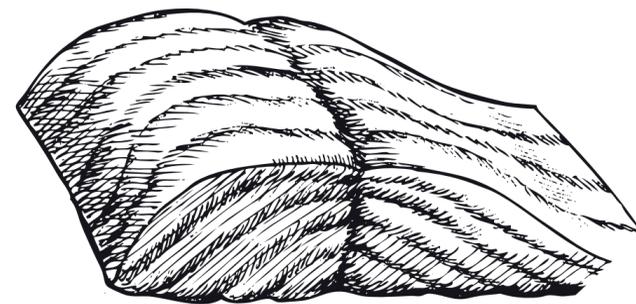
## UNSERE VORSPEISEN

Tagessuppe mit Baguette	9,90€
Backkartoffel mit Sauerrahm & Nordseekrabben ^ oder Räucherlachs	10,90€
Makrele in Olivenöl von Parodi mit Baguette. Purer Genuss <b>Neu!</b>	8,50€

## GANZE FISCHE, SCAMPI, MUSCHELN UND MATJES

Kutterscholle* mit Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	15,90€
Kutterscholle* mit Nordseekrabben ^, Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	18,90€
Regenbogenforelle* 25 Teiche vom Grill mit Bratkartoffeln	15,90€
Dorade* vom Grill mit Bratkartoffeln	16,90€
Scampiteller* 1 gr. Wildfangscampi, Scampispieß, Knobishrimps, Baguette	20,90€ <small>(nach Gewicht)</small>
3 Wildfangscampi + Salat mit geröst. Sesam (Preis wird nach Gewicht berechnet + 4,00€ Salat)	4,00€
Matjesmixteller mit 3 Sorten Matjes & Bratkartoffeln	13,90€
Matjes mit Bohnen & Speck Bratkartoffeln	14,90€

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



## BIO-LACHS (aus Claire Island)

Biolachsfilet* mit Backkartoffel/Sauerrahm	19,90€
Biolachsfilet* mit Bratkartoffeln & Nordseekrabben ^ vom Grill	19,90€
Biolachsfilet* mit Bratkartoffeln	16,90€
Omega3 Fitnesssteller I mit Biolachs gegrillt, Salat/geröst. Sesam	16,90€
Omega3 Fitnesssteller II mit Biolachs, wie I mit Scampi vom Grill	19,90€

## FISCHFILET VOM GRILL

Grillteller* 4 Sorten Fisch mit Bratkartoffeln	20,90€
Tunfischfilet* rosa gebraten mit gerösteten Sesam & Beilage	20,90€
Omega3 Fitnesssteller I mit Fischfilet gegrillt, Salat & geröst. Sesam	13,90€
Omega3 Fitnesssteller II mit Fischfilet, wie I mit Scampi vom Grill	16,90€
Dorschloins (Kabeljau)* mit Backkartoffel & Sauerrahm	18,90€
Dorschloins (Kabeljau)* mit Nordseekrillkrabben ^ & Bratkartoffeln	19,90€
Rotbarsch* mit Nordseekrillkrabben ^ & Bratkartoffeln	17,90€
Rotbarsch* & Bratkartoffeln	14,90€
Störfilet* mit Beilage <b>Neu!</b>	20,90€
Seeteufelfilet* mit Beilage <b>Neu!</b>	20,90€
Steinbeißerfilet* & Bratkartoffeln	16,90€

## KIDS

Fischstäbchen 5 Stück mit Pommes oder Bratkartoffeln	7,50€
Goldstückchen vom Biolachs mit Pommes	9,90€



## BIOLACHS-BURGER

Biolachs-Burger (160g)	11,99€
Biolachs-Burger Big (250g)	14,99€
<b>Biolachs-Burger Menü</b>	16,99€
Bio-Lachsburger (160g), Süßkartoffelpommes, Coleslaw, Pimentón de la Vera Dressing	
<b>Biolachs-Burger Menü BIG</b>	19,99€
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 26€
Weißburgunder Weingut Knab	0,1l 4,50€ / 0,75l 26€
Sauvignon Blanc Kaitui Schneider Pfalz	0,1l 5,00€ / 0,75l 30€
Grauburgunder Wagner Stempel Bio	0,1l 4,50€ / 0,75l 26€
Riesling Mosel Weingut Eifel	0,1l 2,50€ / 0,75l 15€
Weißer Burgunder Mosel Weingut Eifel	0,1l 3,00€ / 0,75l 17€
Grauer Burgunder Weingut Kalkbödle	0,1l 3,50€ / 0,75l 18€

### Frankreich / Italien

Picpoule de Pinet Frankreich	0,1l 3,00€ / 0,75l 16€
Rose Syrah Frankreich	0,1l 3,00€ / 0,75l 16€
Chablis	0,1l 5,00€ / 0,75l 30€
Sancerre	0,1l 5,50€ / 0,75l 32€
Pinot Grigio	0,1l 2,00€ /

### Weinschorle

Weinschorle	0,2l 3,50€ /
-------------	--------------

---

## WEINKARTE DEUTSCHE SPITZENWEINGÜTER

Dönnhoff Riesling Nahe	Fl. 30,00€
Riesling Weingut Wagner Stempel Bio	Fl. 26,00€
Van Volxem VDP Schiefer-Riesling Saar	Fl. 30,00€
Max. Grünhäuser VDP Riesling Mosel	Fl. 30,00€
Nik Weis St. Urbans-Hof Mosel	Fl. 27,00€

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

## CHAMPAGNER UND PROSECCO

Prosecco Valdo	0,2l 7,00€ / 0,75l 22€
Heidsieck Champagner	0,2l 12,00€
Moet Chandon Rose Champagner	0,75l 55€
Veuve Clicquot Brut Champagner	0,75l 55€
Bollinger Special Cuvée Champagner	0,75l 65€



<sup>a</sup> = Nordseekrabben enthalten Benzoelsäure (E210)

Inhaltsstoffe die in unserem Speise- und Getränkeangebot enthalten sein könnten:  
Farbstoff / Konservierungsmittel / Antioxidationsmittel / Geschmacksverstärker / mit ei-  
ner 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 40 48 017

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

ÖFFNUNGSZEITEN SHOP:  
MONTAG-SAMSTAG 9-22 UHR