

FISCHBOSS NEWS

ZEITUNG DARF
GEKLAUT WERDEN!

AUSGABE 1/2020/2



IHR MARIO GAIDECK

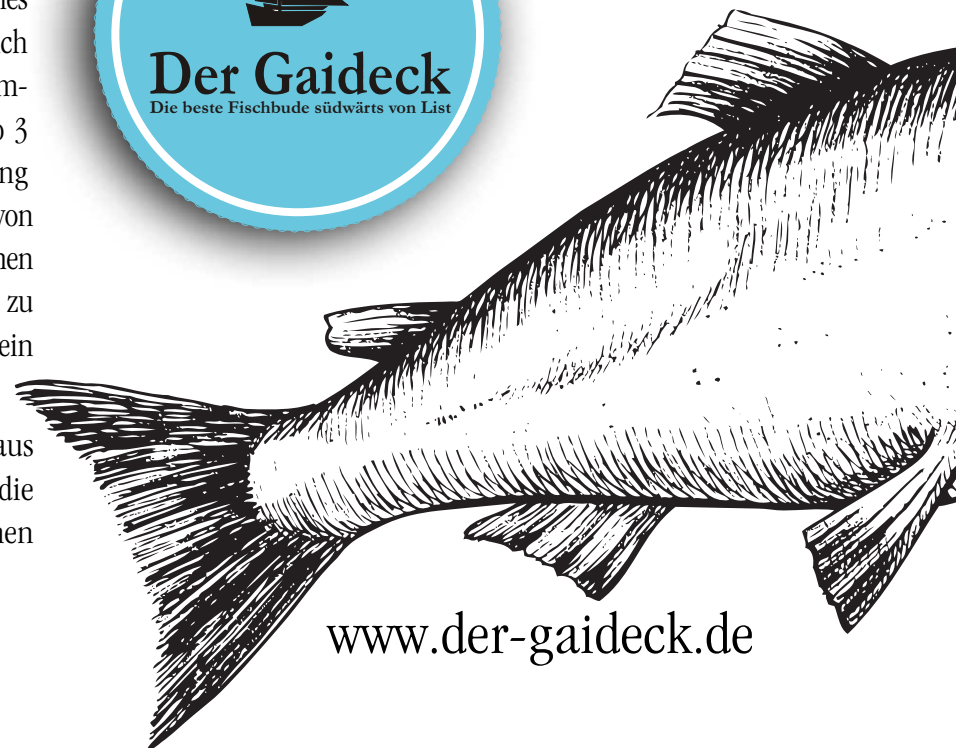
Ahoi Matrosen & Genießer,

willkommen in unserer kleinen Kombüse am Rande der Hauptstadt. Wenn ich fragen würde, welches ist für sie der leckerste Fisch? Ich würde sicherlich viele verschiedene Antworten von ihnen bekommen. Für mich zählt der Skrei zu meinen Top 3 Lieblingsfischen. Er ist immer nur von Anfang

Januar bis Anfang April verfügbar. Bereits Anfang Dezember traten Millionen von geschlechtsreifen Skreien ihre lange Reise an. Von der eisigen Barentssee schwimmen sie 1000 Kilometer gen Süden, um die etwas wärmeren Regionen vor den Lofoten zu erreichen, um sich zu vermehren. Skrei ist der edelste Kabeljau der Welt und mein Team und ich wünschen Ihnen eine genussvolle Skrei-Zeit!

PS.: Kleiner Tip am Ende der Reise Weißburgunder von Schloss Juval aus Südtirol, ein Traum von Weißburgunder und zwei neue Gerichte. Einmal die Makrelen in Olivenöl von Parodi – Echte Handwerkskunst für den Gaumen – und Adlerfischfilet Superware (je nach Verfügbarkeit)

**Wenn der Skrei wieder geht kommt der Frühling!
Viel Freude beim Genießen und guten Appetit**



www.der-gaideck.de

SAISONALE SONDERKARTE

Parodi Makrelen in Olivenöl & Baguette Neu!	8,50€
SKREI Loins* mit Bratkartoffeln	16,90€
SKREI Loins* mit Backkartoffel und Sauerrahm	19,90€
SKREI Loins* mit Bratkartoffeln und Nordseegrillkrabben ¹	19,90€
Zanderfilet* mit Grillgemüse	18,90€
Grillteller* 4 Sorten Fisch mit Bratkartoffeln	20,90€
Dorade* vom Grill mit Backkartoffel & Sauerrahm	19,90€

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

SAISONALES LOW CARB

Tunfischfilet rosa gebraten mit Sesam & Grillgemüse	20,90€
Salatteller mit genialen Parodi Makrelen in Olivenöl & Baguette Neu!	12,90€
SKREI-Loins mit Grillgemüse	18,90€
Biolachs-Filet mit Grillgemüse	18,90€
SKREI Fitnessteller I SKREIL-Loins gegrillt, Salat u. Sesam	14,90€

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



WEINTIPPS* VON „DER GAIDECK“

Hier präsentieren wir Ihnen persönlich ausgesuchte Winzerweine.
ständig wechselnd und nur für kurze Zeit

Weißburgunder von Unterortel Schloss Juval 0,1l 4,50€ / Fl. 28€
Frische, messerscharf und edel am Gaumen – Geht kaum besser!!

Grauburgunder Weingut Wagner Stempel 0,1l 4,50€ / Fl. 26€
Grauburgunder sehr schön! Biodynamisch Spitzenweingut

DER GAIDECK sagt: „Ahoi Matrosen – wir wollen lecker!
Rüm hart, kläär kiming“ Weites Herz – klarer Horizont

REZEPTIDEE? KLAR!



Rüm Hart - Klaar Kiming



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 Benzoelsäure (E210)

UNSERE VORSPEISEN

Tagessuppe ab	5,90€
Backkartoffel mit Sauerrahm & Nordseekrabben ^a oder Räucherlachs	9,90€
Makrele in Olivenöl von Parodi mit Baguette. Purer Genuss Neu!	8,50€

GANZE FISCHE, SCAMPI, MUSCHELN UND MATJES

Kutterscholle* mit Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	15,90€
Kutterscholle* mit Nordseekrabben ^a , Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	18,90€
Forelle* vom Grill mit Bratkartoffeln	14,90€
Dorade* vom Grill mit Bratkartoffeln	16,90€
Muscheln 1 Kg in Weißweinsud mit Baguette	12,90€
Scampiteller* 1 gr. Wildfangscampi, Scampispieß, Knobishrimps, Baguette	20,90€
3 Wildfangscampi + Salat mit geröst. Sesam (Preis wird nach Gewicht berechnet + 4,00€ Salat)	(nach Gewicht) 4,00€
Matjesmixteller mit 3 Sorten Matjes & Bratkartoffeln	13,90€
Matjes mit Bohnen & Speck Bratkartoffeln	14,90€
Ceviche mit Limettensaft, Koriander, Chili, Kräuterquark & Lauferbrot	12,90€

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



BIO-LACHS (aus Claire Island)

Plankenlachs* auf Zedernholz gebacken mit Sesamreis	18,90€
Biolachsfilet* mit Backkartoffel/Sauerrahm	19,90€
Biolachsfilet* mit Bratkartoffeln & Nordseekrabben ^a vom Grill	19,90€
Biolachsfilet* mit Bratkartoffeln	16,90€
Omega3 Fitnessteller I mit Biolachs gegrillt, Salat/geröst. Sesam	16,90€
Omega3 Fitnessteller II mit Biolachs, wie I mit Scampi vom Grill	19,90€
Ceviche vom Biolachs mit Limettensaft, Koriander, Chili Neu!	16,90€

FISCHFILET VOM GRILL

Grillteller* 4 Sorten Fisch mit Bratkartoffeln	20,90€
Tunfischfilet* rosa gebraten mit gerösteten Sesam & Beilage	20,90€
Omega3 Fitnessteller I mit Fischfilet gegrillt, Salat & geröst. Sesam	13,90€
Omega3 Fitnessteller II mit Fischfilet, wie I mit Scampi vom Grill	16,90€
Dorschloins (Kabeljau)* mit Backkartoffel & Sauerrahm	18,90€
Dorschloins (Kabeljau)* mit Nordseegrillkrabben ^a & Bratkartoffeln	19,90€
Rotbarsch* mit Nordseegrillkrabben ^a & Bratkartoffeln	17,90€
Rotbarsch* & Bratkartoffeln	14,90€
Zanderfilet* mit Rösti & Galagemüse	19,90€
Zanderfilet* mit Gemüsereis	16,90€
Steinbeißer* & 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€
Biolachs-Burger Menü	16,99€
Bio-Lachsburger (160g), Süßkartoffelpommes, Coleslaw, Pimentón de la Vera Dressing	
Biolachs-Burger Menü BIG	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€
Galagemüse mit Kräuterbutter	3,50€
Grillgemüse	4,00€
Pimentón de la Vera Dressing	1,50€
Edamame (grüne Sojabohnen)	2,90€
Kleiner gemischter Salat	4,00€

Die Beilagen; Bratkartoffeln – Gemüsereis – 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

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€
Van Volxem VDP Schiefer-Riesling Saar	Fl. 30,00€
Schloss Proschwitz VDP Gr. Burgunder Sachsen	Fl. 32,00€
Max. Grünhäuser VDP Riesling Mosel	Fl. 30,00€
Nik Weis St. Urbans-Hof Mosel	Fl. 27,00€

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 Champanger	0,75l 55€
Bollinger Special Cuvée Champagner	0,75l 65€



^a = Nordseekrabben enthalten Benzoesäure (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