

FISCHBOSS NEWS

ZEITUNG DARF
GEKLAUT WERDEN!

AUSGABE 2.0/2020



IHR MARIO GAIDECK

Ahoi Matrosen & Genießer,

willkommen in unserer kleinen Kombüse am nördlichen Rande der Hauptstadt. Hier kommt unsere zweite Ausgabe der Fischboss News, wieder für Sie, mit kleinen Informationen zum Thema Fisch und Feines. Übrigens Sie sitzen jetzt gerade in einem der wenigen Fachgeschäften die sich mit Fisch beschäftigen.

Danke an unsere vielen Kunden für die jahrelange Unterstützung, gerade in den letzten für uns alle nicht einfachen Monaten. Mit Stolz können wir ihnen sagen, dass wir in der Corona Zeit niemanden entlassen mussten, sondern zur Zeit sogar Personal suchen. Wenn Sie jemanden kennen der etwas sucht, sagen Sie es ruhig weiter. Stolz bin ich auf unsere Mitarbeiter, die allen Stürmen zum Trotz, an Bord geblieben sind. Gerne bereiten wir ihnen unsere Fische in der Kombüse zu.

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.



www.der-gaideck.de

SAISONALE SONDERKARTE

Kutterscholle* mit Speck, Zwiebeln & Bratkartoffeln	15,90€
1 KG Muscheln im Weißweinsud mit Baguette	12,90€
Matjes mit Bohnen, Speck & Bratkartoffeln	14,90€
Forelle* vom Grill mit Bratkartoffeln	14,90€
Planken-Biolachs* auf Zedernholzplatte gebacken mit Sesamreis	18,90€
Rotbarsch* mit Nordseegrillkrabben [^] & Bratkartoffeln	17,90€
Seeteufel Loins* mit Bratkartoffeln oder Gemüsereis Neu!	18,90€

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

WEINTIPPS VON „DER GAIDECK“

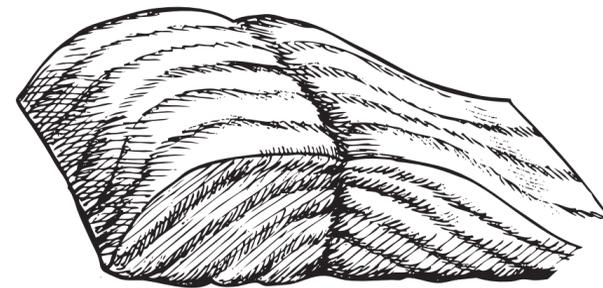
- 7 Terroirs Riesling von Gut Hermannsberg, Nahe** 0,1l 4,50€ / Fl. 28€
Der 2018er Riesling trocken definiert die Kategorie Gutsweine neu!
- Lugana von Bulgarini, Gardasee** 0,1l 4,50€ / Fl. 28€
Tolle Frucht, super Trinkfluss, ein Paradebeispiel für Perfektion. Probieren!!
- Sauvignon Blanc II 2019 von Winning, Pfalz** 0,1l 4,50€ / Fl. 26€
Saftige Stachelbeer-, Limetten- und Kräuteraromen sowie herzhaft Säure & viel Schmelz.

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.
Pulpostücke auf Teriyaki Soße mit gelben Rettich und Erdnüssen	9,90€



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 Fitnesssteller I mit Biolachs gegrillt, Salat/geröst. Sesam	16,90€
Omega3 Fitnesssteller 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 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 Nordseegrillkrabben ^a & Bratkartoffeln	19,90€
Rotbarsch* mit Nordseegrillkrabben ^a & Bratkartoffeln	17,90€
Rotbarsch* & Bratkartoffeln	14,90€
Zanderfilet* mit Rösti & Galagemüse	19,90€
Zanderfilet* mit Gemüseris	16,90€
Steinbeißerfilet* & Bratkartoffeln	16,90€

KIDS

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



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

UNSERE VORSPEISEN

Tagessuppe ab	5,90€
Backkartoffel mit Sauerrahm & Nordseekrabben ^a oder Räucherlachs	10,90€
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, Knobisshrimps, Baguette	20,90€
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€
Ceviche mit Limettensaft, Koriander, Chili, Kräuterquark & Lauferbrot	12,90€



Die Entwicklung der Kabeljaufischerei in Norwegen:

Vor elftausend Jahren erreichten die ersten Siedler die Küste Norwegens. Auf der Suche nach guten Gegebenheiten für den Fischfang fanden sie ideale Bedingungen vor: ein Meer mit einer Fülle an Lebewesen. Eine Art, der Kabeljau, war besonders reichlich vorhanden, und er ist seitdem die wichtigste Ressource für die norwegische Fischerei. In norwegischen Gewässern gibt es den größten Kabeljaubestand der Welt. Seit Jahrtausenden sichert der riesige Fischbestand die Lebensgrundlage der Küstenbevölkerung – nicht nur als Nahrungsquelle, sondern auch als Handelsware.

Kabeljau kann getrocknet und konserviert werden, ohne dass er dabei sein Aroma verliert. Er eignet sich somit hervorragend für den Export und Versand über weite Entfernungen hinweg. In der Wikingerzeit, als diese Konservierungstechniken bereits bestens bekannt und tief in unserer Kultur verwurzelt waren, wurde der getrocknete Kabeljau in die berühmten Wikingerschiffe geladen. Er ernährte die Seeleute auf ihren langen Fahrten auf den Meeren und wurde bald zur ersten und wichtigsten Exportware Norwegens.

In den Jahrhunderten nach den Wikinger- Expeditionen wurde getrockneter Kabeljau aus Norwegen in ganz Europa gehandelt und verkauft. Im Gegenzug brachten die Händler Wein, Gewürze, Mehl und Getreide sowie Kleidung, Schmuck und vieles mehr in das Land. Der Kabeljau ist bekannt für seine ausgezeichnete Qualität und gehört auch heute noch zu den begehrtesten Fischprodukten der Welt.



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 – Gemüseris – 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€



PARTYPLATTEN FINDEN SIE
IN UNSEREM FLYER



^a = 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 4048017

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

ÖFFNUNGSZEITEN SHOP:
MONTAG-SAMSTAG 9-22 UHR