



## Glücksfall „Gdanska“

Gustav Wentz NRZ 2001

Als vor einigen Jahren das wunderschöne Gebäude am Altmarkt restauriert und zu Teilen auch für einen gastronomischen Zweck hergerichtet wurde, war das schon ein Glücksfall für die Innenstadt von Alt-Oberhausen. Aus dem damaligen „Cafe Klatsch“ wurde das „Tageblatt“, dann folgte ein überlanger Leerstand, ehe die „Gdanska“-Ära begann, die hoffentlich länger dauert.

Frühere Stammgäste kamen und sahen, dass sich einiges geändert hatte: Die Inneneinrichtung war komplett verändert, das Personal war völlig ausgewechselt, der Speiseplan neu, die Öffnungszeiten andere, das Publikum weitgehend unbekannt. Aber, siehe da: Es fügte (und fügt) sich zusammen. Den „Gdanska“-Leuten ist vor allem für einen Umstand

stellungen (auch wenn sie vom Niveau her arg unterschiedlich sind), die musikalischen Angebote (großartig, dass Kuro mit seinem „Jazz-Karussell“ gern gastiert), das stimmungsvolle Ambiente, die netten Leute – das alles zusammen ergibt eine Atmosphäre zum Wohlfühlen, ein Stück Heimat und Identität. Für die polnischstämmigen Gäste gilt das sowieso, sie haben hier einen zentralen Anlaufpunkt, wie es ihn seit Jahrzehnten nicht mehr gegeben hat; die anderen Gäste stellen fest, wie sehr Kultur und Lebensart der Menschen jenseits der Oder ins Ruhrgebiet hinein gewirkt hat.

Das „Gdanska“ ist schon zu einer ersten Adresse geworden, und auch das ist ein Glücksfall für diese Stadt, eine derartige gastronomische Einrichtung auf der Visitenkarte stehen zu haben, die eben weit mehr ist als „nur“ eine Gaststätte.



zu danken: Wie und warum auch immer, es ist gelungen, einen Teil des intellektuellen Publikums aus dem „K 14“ für „Gdanska“ nicht nur zu gewinnen, sondern nachgerade zu begeistern. Die wechselnden Aus-

## Schicksaliger Zufall „Gdanska“

Kiedy przed paroma laty przepiękna kamieniczka na Starym Rynku w Oberhausen została odrestaurowana i częściowo przy-

stosowana do celów gastronomicznych, był to szczęśliwy przypadek dla śródmieścia starego Oberhausen. Poprzednią kawiarnię „Cafe Klatsch“ zastąpiła restauracja „Tageblatt“, a potem nastąpił przedłużony czas ciszy, zanim zaczęła się era „Gdańskiej“, która miejmy nadzieję potrwa dłużej.

Poprzedni stali klienci przyszli i zobaczyli, że się coś niecoś zmieniło: architektura wnętrza została kompletnie przebudowana, personel całkowicie wymieniony, karta dań nowa,

godziny otwarcia inne, goście w większości nieznani. Ale spojrzcie... wszystko złożyło się i składa jakoś do kupy. Ludziom tworzącym Gdanską mamy jedno przede wszystkim do zawdzięczenia: jak i dlaczego im się to udało, obojętne, że nie tylko zdobyli część intelektualnej bohemy z K-14 lecz także zdołali ich do siebie przekonać.

Dla Polaków jest to oczywiste, oni znaleźli tutaj swój punkt zborny, którego od dziesiątków lat nie było; inni goście stwierdzają, jak bardzo kultura i spo-

sób życia ludzi z tamtej strony Odry wpłynął na Zagłębie Ruhry. Gdanską zaliczyć można do pierwszych adresów Oberhausen. To już nie tylko zakład gastronomiczny, ale instytucja, która stała się integralną częścią miasta, dla którego jest to kolejny szczęśliwy przypadek...



## *König Pilsener*



## Gerichte zum Abholen und Geniessen !

### Suppen

- |                                                                                                          |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 131. <b>Klare Rote Bete Suppe - Vegetarisch</b><br>Barszcz czerwony czysty                               | 2,50 € |
| 130. <b>Rote Bete Suppe mit Krokette</b> <small>A,C,G,L,3,13</small><br>Barszcz czerwony z krokiem       | 5,00 € |
| 132. <b>Polnische Fleischbrühe mit Nudeln</b> <small>A,C,G,M,L,2,3,7</small><br>Rosół polski z makaronem | 4,00 € |
| 134. <b>Saure Roggenmehlsuppe</b> <small>A,C,G,M,L,2,3,4,7</small><br>Żurek                              | 4,00 € |
| 137. <b>Paprikasuppe mit Fetakäse - Vegetarisch</b><br>Paprykowa                                         | 4,00 € |

### Vorspeisen - Gerichte für den kleinen Hunger

- |                                                                                                                                                                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 111. <b>Großer gemischter Salat mit Mozzarella - Vegetarisch</b><br>Sałatka z mozzarellą „Altmarkt Garten” <small>A,C,E,G,H,M,2,4,12,13</small>                                                                                                       | 10,00 € |
| 148. <b>Pierogi mit Fleischfüllung</b> <small>A,C,G,L,2,3,4,7,14</small><br>wahlweise mit gebratenem Speck & Zwiebeln oder mit saurer Sahne<br>Pierogi z mięsem JAWO, ze smażonymi skwarkami                                                          | 7,00 €  |
| 146. <b>Pierogi gefüllt mit Sauerkraut &amp; Pilzen</b> <small>A,C,G,L,2,3,4,7</small><br>wahlweise mit gebratenem Speck & Zwiebeln<br>oder mit saurer Sahne - <i>Vegetarisch 147.</i><br>Pierogi z kapustą i z grzybami JAWO, ze smażonymi skwarkami | 7,00 €  |
| 150. <b>Pierogi gefüllt mit Kartoffeln &amp; Quark</b> <small>A,C,G,L,2,3,4,7,14</small><br>wahlweise mit gebratenem Speck & Zwiebeln<br>oder mit saurer Sahne - <i>Vegetarisch 151.</i><br>Pierogi ruskie JAWO, ze smażonymi skwarkami               | 7,00 €  |
| 144. <b>Bigos mit Brot</b> <small>A,C,G,M,L,2,3,7,14</small><br>Bigos staropolski z pieczywem                                                                                                                                                         | 6,00 €  |

**Allergene:** A. Glutenhaltiges Getreide; B. Krebstiere; C. Eier; D. Fisch; E. Erdnüsse; F. Soja; G. Milch; H. Schalenfrüchte; I. Sellerie; J. Senf; K. Sesamsamen; L. Schwefeldioxid & Sulphite; M. Lupinen; N. Weichtiere  
**Zusatzstoffe:** 1. Farbstoffe; 2. Konservierungsmittel; 3. Geschmacksverstärker; 4. Süßungsmittel; 5. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 6. Phenylalaninquelle; 7. Antioxidationsmittel; 8. Phosphat; 9. Milcheiweiß; 10. Koffein; 11. Chinin; 12. geschwärzt; 13. geschwefelt; 14. Nitritpökelsalz; 15. Nitrat; 16. gewachst; 17. Taurin; 18. gentechnisch veränderter Stoff



## Gerichte zum Abholen und Geniessen !

### Hauptspeisen

161. **Selbstgemachte Kartoffelklöße mit Fleischfüllung, dazu Schmorkraut, wahlweise mit gebratenem Speck oder Pilzsoße** 12,00 €  
Pyzy ziemniaczane z mięsem i kapustą zasmażaną do tego skwarki z cebulą lub sos grzybowy A,C,G,L,2,3,7,13
174. **Paniertes Schnitzel mit Salzkartoffeln, dazu Schmorkraut mit Pilzen & Speck** 15,00 €  
Kotlet schabowy panierowany z kapustą zasmażaną i ziemniakami A,C,G,L,2,3,4,7,13
180. **Rinderroulade mit schlesischen Klößen und Rotkohl** 16,00 €  
Rolada wołowa, kluski śląskie i czerwona kapusta C,L,2,3,4,7,13
203. **Lachsfilet, Champignons, Bratkartoffeln und Rohkost** 16,00 €  
Filet z łososia z pieczarkami, ziemniakami smażonymi, surówka 2, 4,7,8,9,12,13
190. **Hähnchenschnitzel in Ei und Mehl gebraten mit Mozzarella und Tomaten, dazu Salzkartoffeln und Rohkostsalat** 15,00 €  
Sznyceł z kurczaka zapiekany w jajku i mące, z mozzarellą i pomidorem, do tego ziemniakami i surówka A,C,F,G,L,2,3,13

### Nachtsch

154. **Pierogi mit Blaubeeren in Vanillesoße mit Sahne** 6,50 €  
Pierogi z jagodami JAWO z sosem waniliowym i ze śmietaną A,C,G,L,M,1,2,3,4,9,16
156. **Pierogi mit Erdbeeren in Vanillesoße mit Sahne** 6,50 €  
Pierogi z truskawkami JAWO z sosem waniliowym i ze śmietaną A,C,G,L,M,1,2,3,4,9,16
155. **Pierogi mit Erdbeeren & Blaubeeren gemischt in Vanillesoße mit Sahne** 6,50 €  
Pierogi z truskawkami i jagodami JAWO z sosem waniliowym i ze śmietaną A,C,G,L,M,1,2,3,4,9,16

**Allergene:** A. Glutenhaltiges Getreide; B. Krebstiere; C. Eier; D. Fisch; E. Erdnüsse; F. Soja; G. Milch; H. Schalenfrüchte; I. Sellerie; J. Senf; K. Sesamsamen; L. Schwefeldioxid & Sulphite; M. Lupinen; N. Weichtiere  
**Zusatzstoffe:** 1. Farbstoffe; 2. Konservierungsmittel; 3. Geschmacksverstärker; 4. Süßungsmittel; 5. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 6. Phenylalaninquelle; 7. Antioxidationsmittel; 8. Phosphat; 9. Milcheiweiß; 10. Koffein; 11. Chinin; 12. geschwärzt; 13. geschwefelt; 14. Nitritpökelsalz; 15. Nitrat; 16. gewachst; 17. Taurin; 18. gentechnisch veränderter Stoff



## Gerichte zum Abholen und Geniessen !

### Oster Angebote

Bestellungen ab sofort

Späteste Abholung, Samstag, den 11.04.2020

|                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| 131. Klare Rote Bete Suppe - Vegetarisch - 200ml                           | 2,50 €  |
| Barszcz czerwony czysty                                                    |         |
| 233. Krokette mit Fleisch <sup>A,C,G,2,3,13</sup> - ein Stück              | 2,50€   |
| Kroket z mięsem                                                            |         |
| 132. Polnische Fleischbrühe mit Nudeln <sup>A,C,G,M,L,2,3,7</sup> - 200ml  | 4,00 €  |
| Rosół polski z makaronem                                                   |         |
| 134. Saure Roggenmehlsuppe <sup>A,C,G,M,L,2,3,4,7</sup> - 200ml            | 4,00 €  |
| Żurek                                                                      |         |
| 436. Polnischer Kartoffel-Gemüse Salat - 500g                              | 6,00 €  |
| Sałatka kartoflana                                                         |         |
| 200. Hering in Sahne - 200g                                                | 3,00 €  |
| Śledz w śmietanie                                                          |         |
| 437. Pastete (vom Schwein & Geflügel) - 200g                               | 3,00 €  |
| Pasztet wieprzowo-drobiowy                                                 |         |
| 438. Schweinebraten mit Soße - 200g                                        | 5,00 €  |
| Pieczeń wieprzowa                                                          |         |
| 439. Rindergulasch mit Soße - 200g                                         | 6,00 €  |
| Gularz wołowy                                                              |         |
| 440. Schweinelachse gekocht in Meerrettich Soße - 200g                     | 5,00 €  |
| Schab gotowany w sosie chrzanowym                                          |         |
| 180. Rinderroulade - 200g                                                  | 16,00 € |
| mit schlesischen Klößen - 4 Stück                                          |         |
| und Rotkohl - 100g                                                         |         |
| Rolada wołowa, kluski śląskie i czerwona kapusta <sup>C,L,2,3,4,7,13</sup> |         |
| 231. Geschm. rote Bete mit Meerrettich <sup>G,2,4,13</sup>                 | 3,50€   |
| Buraczki zasmażane z chrzanem                                              |         |
| 240. Schlesische Klöße - 4 Stück <sup>A,C</sup>                            | 4,00€   |
| Kluski śląskie                                                             |         |
| 241. Schmorkraut mit Pilzen und Speck <sup>L,2,3,4,13</sup>                | 4,00€   |
| Kapusta duszona z grzybami i skwarkami                                     |         |
| 230. Panschkraut - Kartoffelpüree mit Sauerkraut <sup>2,3,4</sup>          | 4,00€   |
| Panczkraut                                                                 |         |
| 232. Gurkensalat mit Sahne <sup>G,4,13</sup>                               | 3,50€   |
| Mizeria                                                                    |         |
| 242. Rohkost auf polnische Art <sup>E,F,G,H,I,J</sup>                      | 4,00€   |
| Zestaw surówek po polsku                                                   |         |

Allergene: A. Glutenhaltiges Getreide; B. Krebstiere; C. Eier; D. Fisch; E. Erdnüsse; F. Soja; G. Milch; H. Schalenfrüchte; I. Sellerie; J. Senf; K. Sesamsamen; L. Schwefeldioxid & Sulphite; M. Lupinen; N. Weichtiere  
Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe; 2. Konservierungsstoffe; 3. Geschmacksverstärker; 4. Süßungsmittel; 5. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 6. Phenylalaninquelle; 7. Antioxidationsmittel; 8. Phosphat; 9. Milcheiweiß; 10. Koffein; 11. Chinin; 12. geschwärzt; 13. geschwefelt; 14. Nitritpökelsalz; 15. Nitrat; 16. gewachst; 17. Taurin; 18. gentechnisch veränderter Stoff