

# Konstantin

Von uns für dich – unsere Empfehlung des Tages!

*From us for you – our recommendation of the day!*

## Entenkroketten

Heidelbeermayonnaise | fermentierter Kohl

*Duck croquettes  
blueberry mayonnaise | fermented cabbage*

2 Stück | 2 pieces | 13,9 €

## Rinderschaukel

Jus | Preiselbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße

*Beef shoulder  
sauce | cranberry red cabbage | potato dumplings*

21,9 €

Nur Kartenzahlung |  
*Card payments only*

# Konstantin

## Tageskarte

Dienstag bis Sonntag & feiertags: 11 bis 17 Uhr

### Vorspeise

- Tagessuppe mit hausgebackenem Brot** 9 €  
*Soup of the day with home-baked bread*
- Kleiner gemischter Salat mit Gemüsedressing (vegan)** 8 €  
*Small mixed salad with vegetable dressing (vegan)*
- Gebackene Kräuterseitlinge (vegan)** 11 €  
Queller | Salz-Zitronenmayonnaise | saures Gemüse  
*Baked king oyster mushrooms (vegan) | sea asparagus | salt-lemon mayonnaise | pickled vegetables*

### Hauptgerichte

- Hirsch-Ragú alla Bolognese | Birne | Edamame | Orecchiette** 18,9 €  
*Venison ragú alla Bolognese | pear | edamame | orecchiette*
- Wiener Schnitzel | hausgemachter Kartoffelsalat | Zitrone** 25,9 €  
*Wiener schnitzel | homemade potato salad | lemon*  
- Preiselbeeren | *lingon berries* + 1 €
- Gebackener Hokkaido (vegan) | Rosenkohl | Polenta | Bärlauch** 17,9 €  
*Baked hokkaido (vegan) | Brussels sprouts | polenta | wild garlic*
- Großer gemischter Salat** 15,5 €  
Edamame | Granatapfel | Gurke | Karotte | Leinsaat |  
Ranch- oder Gemüsedressing (vegan)  
*Large mixed salad | edamame | pomegranate | cucumber | carrot | linseed | Ranch or vegetable dressing (vegan)*  
- gebackene Kräuterseitlinge (vegan) | *baked king oyster mushrooms (vegan)* + 4 €  
- asiatische Kalbs-Sesambällchen | *Asian veal sesame balls* + 4 €

### Dessert

- Topfenknödel | Pflaumenkompott | Butterbösel** 9,5 €  
*Curd cheese dumpling | plum compote | butter crumbles*

Nur Kartenzahlung |  
*Card payments only*

# Konstantin

## Frühstück

frisch gepresster Orangensaft 4,9 €

Dienstag bis Freitag: 10 bis 12 Uhr  
Wochenende und feiertags: 11 bis 13 Uhr

<b>Egg Benedict</b>	13,9 €
pochierte Eier   Blattspinat   Hollandaise <i>Egg Benedict   poached eggs   spinach   hollandaise</i>	
<b>hausgemachter Duroc Speck</b>   <i>homemade Duroc bacon</i>	+2,5 €
<b>Eier à la Shakshuka</b>	13,9 €
pochierte Eier   Kirschtomaten-Ragout   Basilikum <i>Eggs à la Shakshuka   poached eggs   cherry tomato ragout   basil</i>	
<b>Smashed Avocado</b>	13,9 €
pochierte Eier   Tomate   Furikake <i>Smashed Avocado   poached eggs   tomato   furikake</i>	
<b>Spiegeleier   Butter   Salat</b>	7,9 €
<i>Fried eggs   butter   salad</i>	
<b>Rühreier   Butter   Salat</b>	8,5 €
<i>Scrambled eggs   butter   salad</i>	
<u>Toppings</u>	
<b>hausgemachter Duroc Speck</b>   <i>homemade Duroc bacon</i>	+2,5 €
<b>Croissant</b>	2,8 €
<b>Croissant   Butter   hausgemachte Marmelade</b>	4,9 €
<i>Croissant   butter   homemade jam</i>	
<b>Goldenes Porridge (vegan)</b>	8,9 €
Kokos   Mango   Pistazie <i>Golden porridge (vegan)</i> <i>Coconut   mango   pistachio</i>	

Alle Eierspeisen werden aus Bio-Eiern zubereitet und mit hausgebackenem Brot serviert.

*All egg dishes are made from organic eggs and served with home-baked bread.*

Nur Kartenzahlung |  
*Card payments only*