

# 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

- Großer gemischter Salat** 15,5 €  
Edamame | Granatapfel | Gurke | Kirschtomaten | Karotte | Leinsaat |  
Ranch- oder Gemüsedressing (vegan)  
*Large mixed salad | edamame | pomegranate | cucumber | cherry tomatoes | carrot | linseed |  
Ranch or vegetable dressing (vegan)*
- gebackenes Hähnchen | *baked chicken* + 4 €  
- gebackene Pilze (vegan) | *baked mushrooms (vegan)* + 4 €
- Sellerie on Fire (vegan)** 17,9 €  
gegrillte Knolle | mariniert | Zwiebelcreme | Buchenpilze | Boskoop | Rostgemüsejus  
*Celery on Fire (vegan) | grilled tuber | marinated | onion cream | beech mushrooms | boskoop |  
roasted vegetable jus*
- Kabeljaufilet** 23,9 €  
confiertes Filet | Langusten-Hollandaise | Topinambur | Grünkohl | Risolee-Kartoffeln  
*Cod fillet | confit fillet | crayfish hollandaise | Jerusalem artichoke | kale | risolee potatoes*
- Berliner Currywurst** 12,9 €  
hausgemachte Sauce | Pommes  
*Berlin currywurst | homemade sauce | fries*
- Wiener Schnitzel** 25,9 €  
hausgemachter Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone  
*Wiener schnitzel | homemade potato salad | lingonberry | lemon*

Nur Kartenzahlung |  
Card payments only

# Konstantin

Von uns für dich – unsere Empfehlung des Tages!

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

## Reh Bao Bun

Pulled vom geräucherten Brandenburger Reh | Hefeteigbrötchen | Rotkohl |  
Berberitzen | Korean BBQ-Sauce

*Pulled from smoked Brandenburg deer | fluffy steamed bun | pickled red cabbage |  
barberries | Korean BBQ sauce*

**2 Stück | 2 pieces 15 €**

**Jedes weitere Stück | each additional piece 7 €**

## Belgische Pfirsich Waffel

Vanilleeis | Salzkaramell | Amaranth-Krokant  
*Belgian peach waffle | vanilla ice cream | salted caramel | amaranth brittle*

**9,5 €**

**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>mit hausgemachten Duroc Bacon</b>   <i>with 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   Kirschtomate <i>Smashed Avocado   poached eggs   cherry tomato</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>	
<b><u>Toppings</u></b>	
<b>Kirschtomaten</b>   <i>cherry tomatoes</i>	+2 €
<b>hausgemachter Duroc Bacon</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)   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*