

Konstantin

Hier wird nicht nur gegessen, sondern auch gefeiert!

Sommerfeste, Hochzeiten oder Corporate Events im Innenhof –

wir sind dabei. Du auch?

Egal ob Du ein Firmenevent mit geladenen Gästen oder ein Betriebsfest für die Mitarbeiter planst.

Wir bieten jeder Feier den passenden Rahmen.

Schreibe eine Email mit Deiner Anfrage an:

info@restaurant-konstantin.de

Nur Kartenzahlung
Card payments only

Konstantin

Tageskarte

Dienstag bis Sonntag & feiertags: 11 bis 17 Uhr

Vorspeise

Tagessuppe mit hausgebackenem Brot	9 €
<i>Soup of the day with home-baked bread</i>	
Kleiner gemischter Salat mit Gemüsedressing (vegan)	8 €
<i>Small mixed salad with vegetable dressing (vegan)</i>	
Pulled Pork Brot	13,9 €
Schweineschulter aus dem Smoker Senfgurke Meerrettich Röstzwiebel hausgebackenes Brot	
<i>Pulled pork bread</i> <i>home smoked shoulder mustard cucumber horseradish roasted onions home-baked bread</i>	

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel hausgemachter Kartoffelsalat Zitrone	27,9 €
<i>Wiener schnitzel homemade potato salad lemon</i>	
- Preiselbeeren <i>lingon berries</i>	+ 1 €
Matjesfilet	18,9 €
Sauerrahm eingelegte Zwiebel Gewürzgurke Apfel Kartoffel	
<i>matjes fillet sour cream pickled onion gherkin apple potato</i>	
Beelitzer Spargel	18,9 €
mit neuen Kartoffeln Nussbutter, Hollandaise oder Olivenöl	
<i>Beelitz asparagus with potatoes nut butter, hollandaise or olive oil</i>	
- Französischer Beinschinken <i>french ham</i>	+ 7,5 €
- kleines Wiener Schnitzel <i>small Wiener schnitzel</i>	+ 11 €
Großer gemischter Salat	15,5 €
Edamame Granatapfel Gurke Karotte Leinsaat Ranch- oder Gemüsedressing (vegan)	
<i>Large mixed salad</i> <i>edamame pomegranate cucumber carrot linseed ranch or vegetable dressing (vegan)</i>	
- Quinoa-Bete Falafel (vegan) <i>quinoa-beetroot-falafel (vegan)</i>	+ 4 €
- knusprig gebackene Hähnchenbrust <i>fried chicken</i>	+ 4 €

Dessert

Crème Brulée Tarte Erdbeeren Holunder Limoncello-Sorbet	9,5 €
<i>Crème brûlée tarte strawberries elderberry limoncello sorbet</i>	

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

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

Kuchen / Cakes

Croissant | Butter | hausgemachte Marmelade 4,9 €
Croissant | butter | homemade jam

Cookies 3,9 €
Cookies

New York Cheesecake 5,6 €
New York Cheesecake

Himbeer-Schokoladenkuchen 5,2 €
Raspberry-chocolate-cake

Apfelkuchen 5,4 €
Apple cake

Rüblikuchen (vegan) 5,4 €
Carrot cake (vegan)

Beeren-Frischkäse-Kuchen 5,4 €
Berry-cream cheese-cake

Zitronen-Baiser Tartelette 4,9 €
Lemon meringue tartelette

Weitere Kuchen finden Sie in unserer Kuchenvitrine.
You can find more cakes in our cake showcase.

Hausgemachte Getränke *Homemade Drinks*

Holunderlimonade 5,9 €
Holunder | Zitrone | Apfel | Mineralwasser
*elderberry lemonade
lemon | elderberry |
apple | mineral water*

Himbeerlimonade 5,9 €
Himbeere | Zitrone | Apfel | Mineralwasser
*raspberry lemonade
raspberry | lemon | apple | mineral water*

St. Clements 6,5 €
Frischer Orangensaft | Bitter Lemon
fresh orange juice | Bitter Lemon

Brunch Cocktails *Brunch Cocktails*

Mimosa 7,5 €
Cremant | frischer Orangensaft
cremant | fresh orange juice

Wild Berry Lillet 7,9 €
Lillet blanc | Schweppes Wild Berry

Tom Collins 11,5 €
Tanqueray Gin | Zitrone | Zucker |
Sodawasser
Tanqueray gin | lemon | sugar | soda water

Moscow Mule 11,5 €
Ketel One Wodka | Ginger Beer | Limette
Ketel one wodka | ginger beer | lime

Nur Kartenzahlung
Card payments only