

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



Tageskarte

Dienstag bis Sonntag & feiertags: 11 bis 17 Uhr

Vorspeise | *appetizer*

- 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)

Hauptgerichte | *main course*

- Wiener Schnitzel** | hausgemachter Kartoffelsalat | Zitrone 27,9 €
Wiener schnitzel | homemade potato salad | lemon
- Preiselbeeren | *lingon berries* + 1 €
- Hirschgulasch** 21,9 €
Brandenburger Wild | Spargel | Zucchini | Johannisbeeren | Orecchiette
venison goulash | asparagus | zucchini | currants | orecchiette pasta
- Matjesfilet** 18,9 €
Sauerrahm | eingelegte Zwiebel | Gewürzgurke | Apfel | Kartoffel
matjes fillet | sour cream | pickled onion | gherkin | apple | potato
- Beelitzer Spargel** 18,9 €
mit neuen Kartoffeln | Nussbutter, Hollandaise oder Olivenöl
Beelitz asparagus with potatoes | nut butter, hollandaise or olive oil
- kleines Wiener Schnitzel | *small Wiener schnitzel* + 11 €
- 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)
- Quinoa-Bete Falafel (vegan) | *quinoa-beetroot-falafel (vegan)* + 4 €
- knusprig gebackene Hähnchenbrust | *fried chicken* + 4 €

Dessert

- Crème Brulée** | Tarte | Erdbeeren | Holunder | Limoncello-Sorbet 9,5 €
Crème brulée | tarte | strawberries | elderberry | limoncello sorbet

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