

# Konstantin

## Tageskarte

Dienstag bis Sonntag & feiertags: 11 bis 17 Uhr

### Vorspeise

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

### Hauptgerichte

<b>Kalbstafilespitz von Peters Farm   Bouillon-Gemüse   Liebstöckel   Meerrettich</b>	20,9 €
<i>Veal boiled beef by Peters Farm   bouillon vegetables   lovage   horseradish</i>	
<b>Wiener Schnitzel   hausgemachter Kartoffelsalat   Zitrone</b>	25,9 €
<i>Wiener schnitzel   homemade potato salad   lemon</i>	
- Preiselbeeren   lingon berries	+ 1 €
<b>Confierter Skrei-Loin</b>	23,9 €
Bärlauchbrösel   Miso-Beurre blanc   Mairübchen   Fenchel   Dinkel	
<i>Confit Skrei-Loin   wild garlic crumbs   miso-beurre blanc   turnips   fennel   spelt</i>	
<b>Gebackene Pastinake (vegan)</b>	17,9 €
Erdnuss-Sauce   Drillinge   Bärlauch   Birnenkompott	
<i>Baked parsnip (vegan)   peanut sauce   potatoes   wild garlic   pear compote</i>	
<b>Großer gemischter Salat</b>	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>	
- gebackene Kräuterseitlinge (vegan)   baked king oyster mushrooms (vegan)	+ 4 €

### Dessert

<b>Topfenknödel   Pflaumenkompott   Butterbrösel</b>	9,5 €
<i>Curd cheese dumpling   plum compote   butter crumbles</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

<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)   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*