

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

Bei Zahlungen mit Firmen- oder nicht-EU Kreditkarten können Gebühren bis zu 3% anfallen.
Payments made with corporate or non-EU credit cards may incur fees of up to 3%.



Weihnachtsmittagsmenü

ab 25. Dezember 2025

Christmas lunch menu

from December 25, 2025

Rote Bete-Suppe

Meerrettich | Haselnussöl

vegan

Beetroot soup

Horseradish | hazelnut oil

vegan

Confierte Barbarie Entenkeule

Jus | Karotten | Preiselbeeren |
gedämpfter Grünkohl | Mohn-Gnocchi

Confit Barbarie duck leg

Sauce | carrots | cranberries | steamed kale |
poppy seed gnocchi

Creme Brulee

Tonkabohnensauce | Mandarinen-Sorbet

Crème Brûlée

Tonkabeansauce | mandarin sorbet

2 Gänge - 30 € | 2 courses - €30

3 Gänge - 37 € | 3 courses - €37

Reservierung erwünscht:

www.restaurant-konstantin.de



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 €

Hirschbäckchen 23,5 €

Langpfeffer-Schmorjus | Hokkaido | Pastinake | Sanddorn-Boskoop | Gnocchi

Venison cheeks

Long pepper braising jus | hokkaido | parsnip | sea buckthorn-boskoop | gnocchi

Ostsee Zander 23,9 €

Estragon | Beurre blanc | rote Bete | Steinpilzravioli

Baltic Sea pike-perch

Tarragon | beurre blanc | beetroot | porcini ravioli

Kartoffelrösti (vegan) 17,9 €

Röstblumenkohlcreme | mariniertes Spitzkohl | Karotten-Lax | Kokos-Joghurt

Potato Rösti (vegan)

Roasted cauliflower cream | marinated pointed cabbage | carrot lox | coconut yogurt

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 €

Kinderessen | *Kids meal* 7,5 €

Bitte sprechen Sie unser Serviceteam an. | *Please contact our service team.*

Dessert

Pistazien-Tiramisu | Orangen-Schokoladensorbet 9,9 €

Pistachio Tiramisu | orange chocolate sorbet

Nur Kartenzahlung

Card payments only

Bei Zahlungen mit Firmen- oder nicht-EU Kreditkarten können Gebühren bis zu 3% anfallen.

Payments made with corporate or non-EU credit cards may incur fees of up to 3%.



Frühstück

frischer 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

Bei Zahlungen mit Firmen- oder nicht-EU Kreditkarten können Gebühren bis zu 3% anfallen.

Payments made with corporate or non-EU credit cards may incur fees of up to 3%.

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-Schokoladentarte 5,2 €
Raspberry chocolate tart

Apfelkuchen (vegan) 5,4 €
Apple cake (vegan)

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

Beeren-Frischkäse-Kuchen (glutenfrei) 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

*Bei Zahlungen mit Firmen- oder nicht-EU Kreditkarten können Gebühren bis zu 3% anfallen.
Payments made with corporate or non-EU credit cards may incur fees of up to 3%.*