

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%.



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)

Gebackene Barbarie Ente

14,9 €

Sake-Backteig | Pastinake | Gochujang-Mayonnaise | hausgemachter Kimchi

Baked Barbarie duck | sake batters | parsnip | Gochujang mayonnaise | homemade kimchi

Hauptgerichte | *main course*

Wiener Schnitzel | Kalb | hausgemachter Kartoffelsalat | Zitrone

27,9 €

Wiener schnitzel | veal | homemade potato salad | lemon

- Preiselbeeren | lingon berries

+ 1 €

Fischeintopf

23,9 €

Fang des Tages | Miesmuscheln | Wurzelgemüse | Krustentiersud

Fish stew | catch of the day | mussels | root vegetables | shellfish broth

Wildschweinbratwurst

17,9 €

Langpfefferjus | Grünkohl | Bratkartoffeln

Wild boar sausage | long pepper jus | kale | fried potatoes

- Johannisbeersenf | blackcurrant mustard

+ 1 €

Gebackener Red Curry-Blumenkohl (vegan)

17,9 €

Erdnussdressing | Gerste | Butternut-Kürbis | Rosenkohl

Baked red curry cauliflower (vegan) | peanut dressing | barley | butternut squash | brussels sprouts

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

Gebratener Brotpudding | Zwetschgenröster | Vanilleeis

9,9 €

Fried bread pudding | plum compote | vanilla ice cream

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%.

Konstantin

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

Egg Benedict | poached eggs | spinach | hollandaise

hausgemachter Duroc Speck | *homemade Duroc bacon* +2,5 €

Eier à la Shakshuka 13,9 €

pochierte Eier | Kirschtomaten-Ragout | Basilikum

Eggs à la Shakshuka | poached eggs | cherry tomato ragout | basil

Smashed Avocado 13,9 €

pochierte Eier | Tomate | Furikake

Smashed Avocado | poached eggs | tomato | furikake

Spiegeleier | Butter | Salat 7,9 €

Fried eggs | butter | salad

Rühreier | Butter | Salat 8,5 €

Scrambled eggs | butter | salad

Toppings

hausgemachter Duroc Speck | *homemade Duroc bacon* +2,5 €

Croissant 2,8 €

Croissant | Butter | hausgemachte Marmelade 4,9 €

Croissant | butter | homemade jam

Goldenes Porridge (vegan) 8,9 €

Kokos | Mango | Pistazie

Golden porridge (vegan) | coconut | mango | pistachio

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%.*