

# 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](mailto: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%.*

# Konstantin

## Tageskarte

Dienstag bis Sonntag & feiertags: 11 bis 17 Uhr

### Vorspeise | *appetizer*

#### Tagessuppe mit hausgebackenem Brot

*Soup of the day with home-baked bread*

9 €

#### Kleiner gemischter Salat mit Gemüsedressing (vegan)

*Small mixed salad with vegetable dressing (vegan)*

8 €

### Hauptgerichte | *main course*

#### Wiener Schnitzel | Kalb | hausgemachter Kartoffelsalat | Zitrone

*Wiener schnitzel | veal | homemade potato salad | lemon*

29,9 €

- Preiselbeeren | *lingon berries*

+ 1 €

#### Skrei-Loin

auf der Haut gebraten | Estragonsalz | gelbes Risotto | eingelegte Tomaten | Senfkohl

*Skrei loin | pan-seared on the skin | tarragon salt | yellow risotto | pickled tomatoes | mustard cabbage*

24,9 €

#### Tri-Tip vom Rind

Zarte Tranchen vom Bürgermeisterstück | Udon-Nudeln | kräftige Rinderbrühe |

Senfkohl | Karotten | Staudensellerie | Frühlingslauch | Liebstöckel

*Tri-tip of beef | tender slices from the mayor's cut | Udon noodles | strong beef broth | mustard cabbage | carrots | celery stalks | spring onions | lovage*

19,9 €

#### Rote Beete-Knödel (vegan)

gedämpfter Grünkohl | Rauchmandel | Champignon-Sauce

*Beetroot Dumplings (vegan) | steamed kale | smoked almond | mushroom sauce*

17,9 €

#### Großer gemischter Salat

Edamame | Granatapfel | Gurke | Karotte | Leinsaat |

Ranch- oder Gemüsedressing (vegan)

*Large mixed salad | edamame | pomegranate | cucumber | carrot | linseed | ranch or vegetable dressing (vegan)*

15,5 €

- Quinoa-Bete Falafel (vegan) | *quinoa-beetroot-falafel (vegan)*

+ 4 €

- knusprig gebackene Hähnchenbrust | *fried chicken*

+ 4 €

#### Kinderessen | *Kids meal*

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

7,5 €

### Dessert

#### Schokoladen-Gâteau

Boskoop | Vanille-Crumble | Miso-Karamell | Milcheis

*Chocolate Gâteau | Boskoop | vanilla crumble | Miso caramel | milk ice cream*

9,9 €

### 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

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

**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%.*