

# 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*

**Unsere Empfehlung**  
*Our recommendation*

**Stulle des Monats**  
**OPEN. SMOKED. HANDMADE.**  
**„Eichenglut“**

6 Stunden heiß geräucherte Lammschulter |  
marinierter Fenchel | Radieschen |  
fermentierter Senf | Bärlauch-Aioli | Sellerie

**18,9 €**

**Sandwich of the Month**  
**OPEN. SMOKED. HANDMADE.**  
**"Oak Glow"**

6 hours hot-smoked lamb shoulder |  
marinated fennel | radishes |  
fermented mustard | wild garlic aioli | celery

**18,9 €**

**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

## 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 €

#### Beelitzer Spargel mit neuen Kartoffeln

*Nussbutter oder Sauce Hollandaise*

*Beelitz asparagus with new potatoes | nut butter or hollandaise*

19,9 €

- kleines Wiener Schnitzel | *small Wiener schnitzel | veal*

+ 13,9 €

- Hausgemachter geräucherter Fenchel-Coppa | *homemade smoked fennel coppa*

+ 7,5 €

#### Fish and Chips

19,9 €

Schellfischfilet | Bierteig | chinesischer Gurkensalat | saurer Spitzkohl | Miso-Joghurt | Pommes

*Fish and Chips | haddock fillet | beer batter | Chinese cucumber salad | sour pointed cabbage | miso yogurt | French fries*

#### Surf & Turf

24,9 €

Maishähnchenbrust | Langusten-Estragonfüllung | Rahmjus | Erbsen | Karotten |

Egerlinge | Drillinge

*Surf & Turf | corn chicken breast | lobster-tarragon filling | cream jus | peas | carrots | champignons | potatoes*

#### Mairübchen & grüner Spargel (vegan)

17,9 €

Erbsenmus | Baumpilzjus | gerösteter Quinoa

*Turnip & green asparagus (vegan) | pea purée | forest mushroom jus | roasted quinoa*

#### 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-Beete 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

#### Rhabarber

8,9 €

Grießflammerie | Kompott | Baiser | Fichte

*Rhubarb | Semolina flan | compote | meringue | spruce*

### 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>	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>	
<b><u>Toppings</u></b>	
<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*

*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 5,4 €**  
*New York Cheesecake*

**New York Cheesecake Pistazie 5,7 €**  
*New York Cheesecake Pistachio*

**Himbeer-Schokoladentarte 5,4 €**  
*Raspberry chocolate tart*

**Apfelkuchen (vegan) 5,6 €**  
*Apple cake (vegan)*

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

**Beeren-Frischkäse-Kuchen (glutenfrei) 5,5 €**  
*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 €**  
Bombay Sapphire | Zitrone | Zucker | Sodawasser  
*Bombay Sapphire | lemon | sugar | soda water*

## 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%.*