

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%.

Konstantin

Unsere Empfehlung
Our recommendation

Stulle des Monats

OPEN. SMOKED. HANDMADE.
„BUFFALO BLACK & SMOKE“

Büffel-Mozzarella | kalt geräuchert & natur |
Urtomaten | schwarze Knoblauch-Mayonnaise |
Buschbasilikum

16,9 €

Sandwich of the Month

OPEN. SMOKED. HANDMADE.
„BUFFALO BLACK & SMOKE“

Buffalo Mozzarella | cold smoked & natural |
tomatoes | black garlic mayonnaise | bush basil

16,9 €

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%.



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***

Hausgebackenes Brot

3,5 €

Homemade bread

Hauptgerichte | *main course*

Wiener Schnitzel | Kalb | hausgemachter Kartoffelsalat | Zitrone

29,9 €

Wiener schnitzel | veal | homemade potato salad | lemon

- Preiselbeeren | *lingon berries*

+ 1 €

Gebratene Kalbsleber von Peters Farm

23,9 €

Jus | Pfifferlinge | Frühlingslauch | Balsamico-Kirschen | Kartoffelpüree

Fried veal liver from Peters Farm | jus | chanterelles | spring onions |

balsamic cherries | mashed potatoes

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

19,9 €

Senfsaat | Feldgurke | Drillinge

Matjes fillet 'Housewife style' | mustard seeds | field cucumber | baby potatoes

Tempura-Brokkoli **vegan**

17,9 €

Chipotle-Ranchdressing | Tomate | Artischocke | Quinoa Tricolore

*Tempura broccoli **vegan** | Chipotle-ranch dressing | tomato | artichoke | tricolored 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*

ab 7,5 €

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

Dessert

Erdbeer-Tiramisu

8,9 €

Limette | Tonkabohne | Basilikum

Strawberry Tiramisu | lime | tonka bean | basil

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

**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

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 *glutenfree**

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

Tails *Tails*

Passionfruit Martini 12 €
42 Below Vodka | Vanille | Maracuja | Limette
42 Below Vodka | vanilla | passionfruit | lime

Espresso Martini 12 €
42 Below Vodka | Kaffeelikör | Kaffee
42 Below Vodka | coffee liqueur | coffee

Pina Colada 11,5 €
Bacardi Rum | Kokosnuss | Limette | Ananas
Bacardi Rum | coconut | lime | pineapple

Mojito 11,5 €
Bacardi Carta Blanca | Minze | Limette
Bacardi Carta Blanca | mint | 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%.