

# 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.**  
**„BONITO, CHERRY & CRUNCH“**  
Bonito-Filet | kirschholzgeräuchert |  
Zitronen-Ricotta | Gurkenrelish |  
Kartoffelchips | saure rote Zwiebel  
**17,9 €**

**Sandwich of the Month**  
**OPEN. SMOKED. HANDMADE.**  
**„BONITO, CHERRY & CRUNCH“**  
Bonito fillet | cherry wood smoked |  
lemon ricotta | cucumber relish |  
potato chips | pickled red onion  
**17,9 €**

**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 €

**Ausgelöste Hähnchenkeule** 20,9 €  
Szechuanpfeffer | mariniertes Sellerie | Spitzpaprika | Drillinge  
*Deboned chicken leg* | *Sichuan pepper* | *marinated celery* | *pointed pepper* | *baby potatoes*

**Krosses Wolfsbarschfilet** 23,9 €  
**Fregola sarda** | **Fenchel** | **Zucchini** | **Sardellen-Kapern-Salsa**  
*Crispy sea bass fillet* | *fregola sarda* | *fennel* | *zucchini* | *anchovy-caper sauce*

**Knuspriges Auberginenschnitzel** **vegan** 17,9 €  
Soja-Umami | Tomatenragout | Oregano | Buschbohnen | Polenta  
*Crispy eggplant Schnitzel* **vegan** | *soy umami* | *tomato ragout* | *oregano* | *green beans* | *polenta*

**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

**Heidelbeer-Tarte** 8,9 €  
Creme Patisserie | Yuzu | Matcha-Eis  
*Blueberry Tart* | *pastry cream* | *Yuzu* | *Matcha 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

Dienstag bis Freitag: 10 bis 12 Uhr  
Wochenende und feiertags: 11 bis 13 Uhr

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

**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*

## Bacardi-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%.*