



## ~ RESTAURANT KONGSNÆS ~

Öffnungszeiten Frühjahr 2024

Dienstag bis Sonntag / ab 12 Uhr

Küche durchgehend

**Feiern Sie stilvoll Ihre festlichen Anlässe  
~ mit dem besten Blick auf den Jungfernsee ~**

*Gern richten wir Ihre privaten oder geschäftlichen Anlässe,  
Ihre Hochzeit, den Geburtstag, die Taufe oder  
exklusive Firmenevents in der KONGSNÆS aus.*

*Erleben und genießen Sie einen ganz besonderen Tag.  
Umgeben von einer historisch einmaligen Kulisse -  
in der ehemaligen und wieder entstandenen  
Kaiserlichen Matrosenstation Potsdam.*

### Reservierungen & Informationen:

~ *Wir bitten freundlich im Ihre vorherigen Tischreservierungen* ~

*Tel. +49 (0)331 - 200 47 666*

*E-Mail: [info@kongsnaes.de](mailto:info@kongsnaes.de)*

### Ansprechpartner für Feierlichkeiten:

~ *Laggner Gruppe Veranstaltungsbüro* ~

*Tel. +49 (0)30 - 20 29 54 81*

*E-Mail: [k.oschmann@laggner-gruppe.de](mailto:k.oschmann@laggner-gruppe.de)*



Wir akzeptieren EC- und Kreditkarten: MasterCard und VISA  
ab einer Rechnungshöhe von 25 € | alle Preise sind Inklusivpreise

# KONGSNÆS SPARGELZEIT

## Das Beste vom Spargelhof Kremmen und Beelitz

**SPARGEL CRÈMESÜPPCHEN** 12.50 €  
mit Spargelspitzen von weißem & grünem Spargel

**SPARGEL SALAT - von grünem & weißem Spargel** als Vorspeise 16.50 €  
mit Feldsalat, frischen Erdbeeren und Himbeer-Balsamico-Vinaigrette als Hauptgericht 26.50 €

**BESTER REGIONALER STANGENSPARGEL** 28.50 €  
ein gutes Pfund - mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter  
oder frisch von Hand aufgeschlagener Sc. Hollandaise

### wahlweise servieren wir gern dazu:

- Kochschinken vom Duroc Schwein + 13.50 €
- Filet vom Norwegischen Lachs - gebraten + 22.00 €
- Filet vom Weidekalb - gebraten + 26.00 €

*oder auch kombinierbar mit allen anderen  
Köstlichkeiten aus unserer Speisekarte*

## Unsere Wein-Empfehlung zum Spargel

**Aliestre ONE branco „THE VERY FIRST DAY“**  
Weingut Aliestre | Alentejano | Portugal  
0,1 l 9.50 €

## Zum süßen Abschluss

**FRISCHE ERDBEEREN**  
mit feiner Bourbon Vanille Eiscrème und  
Konditor Schlagsahne  
12.50 €

## Salate

---

**SAISONALE BLATTSALATE vom Markt** 14.50 €

mit Gurken, Paprika, Kirschtomaten, Nüssen, Croûtons  
und klassischer Vinaigrette

- zusätzlich mit Streifen von der Perlhuhnbrust + 10.50 €

- zusätzlich mit Black Tiger Garnelen (4 Stück) + 16.50 €

- zusätzlich mit Streifen vom Rinderfilet + 18.50 €

**GEDECK** - verschiedene Brotsorten 3.50 €

und hausgemachter Kräuterquark



## Vorspeisen

---

**PULPO und JAKOBSMUSCHEL** - gebraten 19.50 €

an Wakamé und Blattsalaten

**CARPACCIO vom WEIDERIND** 19.50 €

mit Rucola, Pinienkernen und gehobelten Parmesan-Spänen

**TATAR VOM WEIDERIND** - zum selbst anmachen 90 g 19.50 €

mit rohem Ei, Zwiebeln und Gewürzen, dazu geröstetes Brot 180 g 29.50 €



*Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten  
mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit! Bitte fragen Sie uns!*

## Suppe

---

### KONGSNÆS BOUILLABAISSE

mit verschiedenen Fischfilets und Meeresfrüchten,  
confiertem Gemüse und Sauce Rouille

klein 18.50 €

groß 29.50 €

## Vegetarisch & Vegan

---

### KRÄUTER SEITLINGE - gebraten

an wildem Brokkoli und Süßkartoffel-Püree

30.50 €

### TAGLIATELLE - von Hand gewalzt

in Trüffelrahm mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel

32.00 €



## KONGSNÆS GARNELEN-ESSEN

---



### BLACK TIGER GARNELEN

**1 ganzes Kilo** ~ frisch gegrillt

mit Aioli, pikanter Sauce und frischem Baguette Brot

75.00 €

---

oder als kleinere Portion ~ **1 halbes Kilo**

auf der Platte serviert

40.00 €

---

### Handgewalzte LINGUINE

in einer Garnelen-Weißweinsauce

30.50 €



*Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten  
mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit! Bitte fragen Sie uns!*

## Aus Fluss und Meer

---

<b>FILET vom ADLERFISCH</b> - 160 g	38.00 €
an Lauchgemüse mit Kirschtomaten und handgestampftem Kartoffelpüree	
<b>FILET vom ROTBARSCH</b>	32.00 €
auf einer Zitronen-Weißwein-Emulsion an Beluga-Linsen und Pak Choi	

## Von der Weide

---

<b>PERLUHN-BRUST</b> - gebraten	34.00 €
mit sautiertem Gemüse - wilder Brokkoli, Karotten und Bohnen an getrüffeltem Kartoffel-Püree	
<b>LAMM CHOPS</b> - gebraten	38.00 €
an glasierten Karotten mit Pinienkernen und Kartoffel-Gratin	
<b>RINDERFILET</b> - 200g Stück auf feiner Portwein-Jus	48.00 €
an gebratenem grünen Spargel und cremiger Polenta	

## Süßspeisen & Käse

---

<b>FRISCHE ERDBEEREN</b>	12.50 €
mit Bourbon Vanille Eiscrème und Konditor-Schlagsahne	
<b>PISTAZIEN CRÉME BRÛLÉE</b>	11.50 €
mit hausgemachtem Cassis-Sorbet	
<b>LIMONEN - SCHMAND - TARTE</b>	10.50 €
mit hausgemachtem Himbeer-Sorbet und gemischten Beeren	
<b>MOUSSE AU CHOCOLATE</b> - von dunkler und heller Schokolade	12.50 €
auf einem Erdbeer-Saucenspiegel und frischen gemischten Beeren	
<b>Variation feinsten WEICH- und HARTKÄSE</b>	19.50 €
mit Feigensenf und verschiedenen Brotsorten	



## GETRÄNKE - KARTE

			
	<b>Lutter &amp; Wegner Riesling Sekt</b>	0,1 l	6.50 €
	Unsere Hausmarke in Premium Qualität		
	<b>Erdbeer-Bowle</b>	0,2 l	10.50 €
	gespritzt mit Lutter & Wegner Riesling Sekt		
			

## Aperitif

---

Moët Champagne Brut	0,1 l	16.50 €
Kir Royal - <i>Moët Champagne Brut, Cassis</i>	0,1 l	17.00 €
Bellini - <i>Pfirsichpüree, Sekt</i>	0,2 l	10.50 €
Hugo - <i>Holunder, Soda, Sekt, Minze</i>	0,2 l	10.50 €
Black Hugo - <i>Crème de Violette, Soda, Sekt, Blaubeeren, Minze</i>	0,2 l	10.50 €
Lillet Berry - <i>Lillet Rosé, Beeren, Schweppes Wild Berry</i>	0,2 l	10.50 €
Lillet Tonic - <i>Lillet Blanc, Schweppes Tonic Water, Minze</i>	0,2 l	10.50 €
Lillet Blanc - Vermouth	4 cl	7.00 €
Lillet Rosé - Vermouth	4 cl	7.00 €
Aperol Spritz - <i>Aperol, Soda, Sekt, Orange</i>	0,2 l	10.50 €
Aperol	4 cl	7.00 €
Campari	4 cl	7.00 €
Sherry Fino Very Dry	5 cl	8.00 €
Sherry Cream	5 cl	8.00 €
Portwein Delaforce White	5 cl	8.00 €
Portwein Ruby Port	5 cl	8.00 €

## Offene Weißweine

---

<b>Hauswein Kongsnæs</b>	0,2 l	7.00 €
<b>Riesling „Siegfried“</b> Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5.50 €
<b>Grauburgunder „Brunhilde“</b> Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5.50 €
<b>Weißburgunder</b> Weingut Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland	0,1 l	6.50 €
<b>Sauvignon Blanc II</b> Weingut von Winning, Pfalz, Deutschland	0,1 l	7.00 €
<b>Chablis AOC</b> Weingut Labouré-Roi, Bourgogne, Frankreich	0,1 l	6.50 €
<b>Aliestre „One“ vinho branco</b> Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal	0,1 l	6.50 €
<b>Weinschorle</b> - rot oder weiß	0,2 l	5.50 €

## Offene Roséweine

---

<b>Rosé „Isolde“</b> Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5.50 €
---	-------	--------

## Offene Rotweine

---

<b>Hauswein Kongsnæs</b>	0,2 l	7.00 €
<b>Cuvée „Tristan“</b> Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5.50 €
<b>Spätburgunder</b> Weingut Jean Stodden, Ahrtal, Deutschland	0,1 l	5.50 €
<b>Côtes du Rhône rouge</b> Weingut E. Guigal, Rhône, Frankreich	0,1 l	6.50 €
<b>Cabernet Sauvignon „Gran Coronas“</b> Weingut Torres, Penedès, Spanien	0,1 l	6.50 €
<b>Cuvée „IMPÉRIAL“</b> Weingut-Kooperation Szemes/Laggner, Burgenland, Österreich	0,1 l	8.00 €
<b>La Couronne de Marquis de Terme - Zweitwein</b> Château Marquis de Terme, Margaux, Frankreich	0,1 l	8.50 €
<b>Aliestre „One“ vinho tinto</b> Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal	0,1 l	7.50 €

*Für eine weitere Weinauswahl fragen Sie bitte nach unserer gut sortierten Weinkarte.*





## Champagne - Karte

---

Pommery Champagne Brut	0,75 l	89.00 €
Pommery Champagne Brut Rosé	0,75 l	98.00 €
Pommery Champagne ‚Cuvée Louise‘ 1999	0,75 l	240.00 €
Ruinart Champagne Brut	0,75 l	145.00 €
Ruinart Champagne Brut Rosé	0,75 l	165.00 €
Ruinart Champagne Blanc de Blanc	0,75 l	180.00 €
Moët & Chandon Champagne Brut	0,75 l	119.00 €
Moët & Chandon Champagne Brut Rosé	0,75 l	125.00 €
Dom Perignon Champagne ‚Vintage‘	0,75 l	400.00 €
Louis Roederer Champagne Cristal Brut	0,75 l	550.00 €

## Sekt

---

<b>Lutter &amp; Wegner Riesling Sekt</b> - extra trocken	0,75 l	43.00 €
unsere Hausmarke in Premium-Qualität, Gold Edition		



## Bier

---

Berliner Pilsener vom Fass	0,3 l	5.00 €
Clausthaler alkoholfrei	F1. 0,33 l	5.00 €

## Erfrischungen

---

San Pellegrino „leicht moussierend“	0,75 l	9.50 €
	0,25 l	4.50 €
Acqua Panna „still“	0,75 l	9.50 €
	0,25 l	4.50 €
Coca Cola <sup>1,2,3,5,7</sup>	0,2 l	4.50 €
Coca Cola light <sup>1,2,3,5,7</sup>	0,2 l	4.50 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	4.50 €
Orangensaft	0,2 l	4.50 €
Rhabarbersaft	0,2 l	4.50 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,4 l	5.50 €
Bitter Lemon <sup>1,2,4,5,7</sup>	0,2 l	4.50 €
Ginger Ale <sup>1,2,4,5,7</sup>	0,2 l	4.50 €

# Kaffee

## aus der Rösterei Laggner Berlin

---

Tasse Kaffee <sup>3</sup>	4.00 €
Espresso <sup>3</sup>	3.50 €
Doppelter Espresso <sup>3</sup>	5.50 €
als Macchiato	+ 1.00 €
Cappuccino <sup>3</sup>	5.00 €
Kännchen Tee <sup>3</sup> - verschiedene Sorten zur Wahl	4.50 €

## Liköre & Bitters

---

Amaretto Disaronno	4 cl	7.00 €
Sambuca Molinari Extra	4 cl	7.00 €
Licör 43	4 cl	7.00 €
Chambord	4 cl	7.00 €
Baileys	4 cl	7.00 €
Ramazotti	4 cl	7.00 €
Jägermeister	4 cl	7.00 €
Branca Menta	4 cl	7.00 €

## Cognac & Brandy

---

Remy Martin VSOP	4 cl	9.00 €
Cardenal Mendoza	4 cl	9.00 €
Lepanto Gran Reserva	4 cl	9.00 €
Hennessy XO	4 cl	19.50 €

## Brände & Geiste

---

Reisetbauer Obst Cuvée	4 cl	8.50 €
Reisetbauer Zwetschge	4 cl	12.50 €
Reisetbauer Williams	4 cl	14.50 €
Reisetbauer Marille	4 cl	14.50 €
Calvados Papidoux VSOP	4 cl	9.00 €
Grappa Nardini Bianca / Riserva	4 cl	10.00 €
Linie Aquavit	4 cl	7.50 €
Malteserkreuz Aquavit	4 cl	7.50 €

## ~ Aus der Barkarte ~

### Longdrinks

---

<b>Vesper Martini</b> Beefeater Gin, Absolut Vodka, Lillet Blanc	12.50 €
<b>Hemmingway Daiquiri</b> Havana Club 3y, Maraschino Likör, Pink Grapefruitsaft, Limettensaft, Zuckersirup	12.50 €
<b>Tommy's Margarita</b> Olmecca Reposado, Agavensirup, Limettensaft	12.50 €
<b>Bramble</b> Beefeater Gin, Zucker, Zitrone, Chambord	12.00 €
<b>Aperol Sour</b> Aperol, Zitronensaft, Zucker	12.00 €
<b>Cuba Libre</b> Havana Club 3y, Cola, Limette	12.50 €
<b>Dark and Stormy</b> Gosslings Rum, Ginger Beer, Limette	13.00 €
<b>Moscow Mule</b> Absolut Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette	12.50 €

### Gin

---

<b>Monkey 47 Gin</b> - <i>Deutschland</i>	4 cl	10.50 €
<b>Blue Gin</b> - <i>Österreich</i>	4 cl	9.50 €
<b>Citadelle Gin</b> - <i>Frankreich</i>	4 cl	10.50 €
<b>Beefeater Gin</b> - <i>England</i>	4 cl	9.50 €
<b>Bombay Sapphire</b> - <i>England</i>	4 cl	9.50 €
<b>Tanqueray No.10</b> - <i>England</i>	4 cl	10.50 €
<b>Sipsmith London Dry</b> - <i>England</i>	4 cl	13.50 €
<b>Hendrick's Gin</b> - <i>Schottland</i>	4 cl	10.50 €
<b>Cadenheads Old Raj Gin</b> - <i>Schottland</i>	4 cl	14.50 €
<b>The Botanist Gin</b> - <i>Islay / Schottland</i>	4 cl	9.50 €
<b>Gin Mare</b> - <i>Spanien</i>	4 cl	14.50 €
<b>Junipero Gin</b> - <i>USA</i>	4 cl	14.50 €

### Tonic

---

Thomas Henry	0,2l	4.50 €
Schweppes Dry Tonic Water	0,2l	4.50 €
Fentiman's light	0,2l	5.50 €
Fever Tree Indian Tonic Water	0,2l	5.50 €

## Rum

---

<b>Havana Club 3 Jahre</b> - <i>Cuba</i>	4 cl	9.50 €
<b>Havana Club 7 Jahre</b> - <i>Cuba</i>	4 cl	11.50 €
<b>Havana Club Seleccion de Maestro</b> - <i>Cuba</i>	4 cl	12.50 €
<b>Ron Vacilion 15 Jahre</b> - <i>Cuba</i>	4 cl	15.50 €
<b>Bacardi 8 Jahre</b> - <i>Puerto Rico</i>	4 cl	9.50 €
<b>Brugal Extra Viejo</b> - <i>Dominikanische Republik</i>	4 cl	11.50 €
<b>Pampero Anniversario</b> - <i>Venezuela</i>	4 cl	13.50 €
<b>El Dorado 15 Jahre</b> - <i>Guayana</i>	4 cl	16.50 €
<b>Pyrat XO</b> - <i>Anguilla</i>	4 cl	19.50 €
<b>Ron Zacapa 23 Jahre</b> - <i>Guatemala</i>	4 cl	23.50 €

## Vodka

---

<b>Absolut Vodka</b> - <i>Schweden</i>	4 cl	9.50 €
<b>Absolut Elyx Vodka</b> - <i>Schweden</i>	4 cl	13.50 €
<b>Russian Standard</b> - <i>Russland</i>	4 cl	9.50 €
<b>Ketel One</b> - <i>Holland</i>	4 cl	9.50 €
<b>Grey Goose</b> - <i>Frankreich</i>	4 cl	11.50 €

## Tequila

---

<b>Olmecca Altos Reposado</b> - <i>Mexico</i>	4 cl	10.50 €
<b>Olmecca Altos Plata</b> - <i>Mexico</i>	4 cl	10.50 €

## Whisk(e)y

---

<b>Oban 14 Jahre</b> - <i>Highland</i>	4 cl	13.50 €
<b>Glenmorangie 10 Jahre</b> - <i>Highland</i>	4 cl	12.50 €
<b>Chivas Regal 12 Jahre</b> - <i>blended Scotch</i>	4 cl	12.50 €
<b>Redbreast 12 Jahre</b> - <i>Irish</i>	4 cl	12.50 €
<b>Talisker 10 Jahre</b> - <i>Skye</i>	4 cl	14.50 €
<b>Jack Daniels Gentleman Jack</b> - <i>American</i>	4 cl	11.50 €
<b>Lagavulin 16 Jahre</b> - <i>Islay</i>	4 cl	18.50 €
<b>Nikka from the Barrel</b> - <i>Japan</i>	4 cl	14.50 €