



~ RESTAURANT KONGSNÆS ~

Öffnungszeiten Herbst 2025

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

Ansprechpartner für Feierlichkeiten:

~ Laggner Gruppe Veranstaltungsbüro ~

Tel. +49 (0)30 – 20 29 54 81

E-Mail: k.oschmann@laggner-gruppe.de



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

UNSERE HERBSTLICHEN EMPFEHLUNGEN

CRÉMESÜPPCHEN vom regionalen KÜRBIS
mit Kokos-Schaum
11.50 €

KÜRBIS - KARTOFFELRÖSTI
an Norwegischem Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
18.50 €

TAGLIATELLE mit regionalem KÜRBIS
steirisches Kürbiskern-Öl, Erbsensprossen und gehobelter
Bergkäse aus dem Bregenzer Wald - 36 Monate gereift
24.50 €

WEIßWEIN - RISOTTO
an gebackenen Hokkaido-Spalten mit steirischem Kürbiskern-Öl
25.50 €

HALBE BRANDENBURGER BAUERN-ENTE
frisch aus dem Rohr - auf feiner Entensauce, an Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen mit zerlassener Semmelbutter
29.50 €

GULASCH vom heimischen HIRSCH
mit handgerolltem Kartoffelkloß
und Gelee von wilden Preiselbeeren
34.50 €

BOURBON VANILLE EISCRÉME
2 Kugeln mit steirischem Kern-Öl und kandierten Kürbiskernen
9.50 €

Unsere Wein-Empfehlung

Aliestre „ONE“ Vinho Tinto
Aliestre Vineyards | Alentejano | Portugal
0,1 l 7.50 €

SALATE

HERBSTLICHE BLATTSALATE vom Markt 14.50 €

mit Gurken, Paprika, Kirschtomaten, Nüssen, Croûtons
mariniert in Lutter & Wegner Kräuter-Vinaigrette

- zusätzlich mit Streifen von der Maispoularde + 10.00 €

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

- zusätzlich mit Rinderfiletstreifen + 21.50 €

BROTKORB - mit frischem Baguette Brot 3.00 €
und hausgemachtem Kräuterquark



UNSERE VORSPEISEN - EMPFEHLUNG

TATAR VOM WEIDERIND kleine Portion 22.50 €

zum selbst anmachen - mit rohem Eigelb, große Portion 37.50 €

Zwiebeln, Kapern und Gewürzen,

dazu geröstetes Baguette



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



AUS FLUSS UND MEER



Unsere besondere Spezialität des Hauses:

KONGSNÆS BOUILLABAISSE

klein 29.50 €

mit dreierlei verschiedenen, feinsten Fischfilets und
frischen Meeresfrüchten, Muscheln und Mini-Garnelen,
mit confiertem Gemüse - Karotten, Sellerie, Lauch und Zwiebeln,
dazu frisches geröstetes Brot und cremige Sauce Rouille

groß 45.00 €

FANGFRISCH

FILET vom NORWEGISCHEN LACHS - 180 g

32.00 €

auf Weißweinsauce

an sautiertem Lauchgemüse und Salzkartoffeln

FILET vom STEINBUTT - 160 g

38.00 €

auf Kürbis-Püree und cremigem Kohlrabi



KONGSNÆS GARNELEN-ESSEN

BLACK TIGER GARNELEN

1 ganzes Kilo ~ frisch gegrillt

mit Aioli, pikanter Sauce und frischem Baguette Brot

85.00 €

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

auf der Platte serviert

45.00 €

VON DER WEIDE

WIENER SCHNITZEL vom MILCHKALB 34.50 €

mit knusprig lockerer Panade in Butterschmalz in der Pfanne ausgebacken
mit Zitrone, Preiselbeeren und lauwarmem Kartoffelsalat

BRUST von der MAISPOULARDE 28.50 €

auf Portwein-Jus
mit gebratenem wilden Brokkoli und Kartoffelmus

RINDERFILET vom SIMMENTALER RIND 200 g 42.00 €

an einer Portwein-Jus
an cremigem Kohlrabi und Rosmarin-Kartoffeln

VEGETARISCH & VEGAN

WEISSWEIN - RISOTTO - vegetarisch 25.50 €

mit gebackenen Hokkaido-Spalten und steirischem Kürbiskern-Öl

Handgewalzte TAGLIATELLE - vegetarisch 24.50 €

mit Kürbis, steirischem Kürbiskern-Öl und Erbsensprossen (vegan)
oder mit gehobeltem Bergkäse aus dem Bregenzer Wald - 36 Monate gereift

SÜßSPEISEN

WIENER APFELSTRUDEL - nach traditionellem Rezept 10.50 €

warm serviert mit feiner Vanillesauce

LIMONEN - SCHMAND - TARTE 10.50 €

mit hausgemachtem Cassis-Sorbet

SCHOKOLADEN KÜCHLEIN 10.50 €

mit geschmolzenem Kern auf einem Fruchtsaucenspiegel
und feiner Bourbon Vanille Eiscrème

VARIATION von WEICH- und HARTKÄSE 21.50 €

4 Sorten - aus Frankreich sowie vom Almsenner aus Österreich
mit Feigensenf, Butter und frischem Baguette Brot



GETRÄNKE - KARTE

			
	Lutter & Wegner Riesling Sekt	0,1 l	6.50 €
	Unsere Hausmarke in Premium Qualität		
	Erdbeer-Bowle	0,2 l	10.50 €
	gespritzt mit Lutter & Wegner Riesling Sekt		
			

Aperitif

Moët Champagne Brut / Piccolo	Fl. 0,2 l	39.50 €
Kir „Kongsnaes“ - <i>Lutter & Wegner Sekt und Cassis</i>	0,1 l	10.50 €
Kir - <i>Weißwein und Cassis</i>	0,1 l	10.50 €
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 €
Gin & Tonic - <i>Hendricks' Gin, Schweppes Dry Tonic Water</i>	0,2 l	15.00 €

Offene Weißweine

Hauswein Kongsnæs	0,2 l	7.00 €
Riesling „Siegfried“ Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	6.00 €
Grauburgunder „Brunhilde“ Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	6.00 €
Weißburgunder Weingut Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland	0,1 l	6.50 €
Sauvignon Blanc II Weingut von Winning, Pfalz, Deutschland	0,1 l	7.00 €
Chablis AOC Weingut Labouré-Roi, Bourgogne, Frankreich	0,1 l	6.50 €
Sauvignon blanc „Loudenne Cépage“ Château Loudenne, Bordeaux-Medoc, Frankreich	0,1 l	6.00 €
Aliestre „ONE“ Vinho Branco Aliestre Vineyards, Alentejo, Portugal	0,1 l	6.50 €
Weinschorle - rot oder weiß	0,2 l	5.50 €

Offene Roséweine

Rosé „Isolde“ Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	6.00 €
Rosé „Rosalie“ vom Zweigelt Bio-Qualitätswein, Weingut Bernhard Ott, Wagram, Österreich	0,1 l	7.00 €
Aliestre „Dancing Grapes“ Vinho Rosé Aliestre Vineyards, Alentejo, Portugal	0,1 l	6.50 €

Offene Rotweine

Hauswein Kongsnæs	0,2 l	7.00 €
Cuvée „Tristan“ Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	6.00 €
Spätburgunder Weingut Jean Stodden, Ahrtal, Deutschland	0,1 l	5.50 €
Côtes du Rhône rouge Weingut E. Guigal, Rhône, Frankreich	0,1 l	6.50 €
Cabernet Sauvignon „Gran Coronas“ Weingut Torres, Penedès, Spanien	0,1 l	6.50 €
Cuvée „IMPÉRIAL“ Weingut-Kooperation Szemes/Laggner, Burgenland, Österreich	0,1 l	8.00 €
La Couronne de Marquis de Terme - Zweitwein Château Marquis de Terme, Margaux, Frankreich	0,1 l	8.50 €
Aliestre „One“ Vinho Tinto Aliestre Vineyards, Alentejo, Portugal	0,1 l	7.50 €



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

Lutter & Wegner Riesling Sekt - 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 ^{1,2,3,5,7}	0,2 l	4.50 €
Coca Cola light ^{1,2,3,5,7}	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 ^{1,2,4,5,7}	0,2 l	4.50 €
Ginger Ale ^{1,2,4,5,7}	0,2 l	4.50 €

Kaffee aus der Rösterei Laggner Berlin

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

Liköre & Bitters

Amaretto Disaronno	4 cl	7.00 €
Sambuca Molinari Extra	4 cl	7.00 €
Chambord	4 cl	7.00 €
Baileys	4 cl	7.00 €
Ramazzotti	4 cl	7.00 €
Jägermeister	4 cl	7.00 €

Cognac & Brandy

Remy Martin VSOP	4 cl	9.00 €
Cardenal Mendoza	4 cl	9.00 €

Brände & Geiste

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 €

~ Aus der Barkarte ~

Rum

Havana Club 3 Jahre - <i>Cuba</i>	4 cl	9.50 €
Ron Zacapa 23 Jahre - <i>Guatemala</i>	4 cl	23.50 €

Vodka

Absolut Vodka - <i>Schweden</i>	4 cl	9.50 €
Grey Goose - <i>Frankreich</i>	4 cl	11.50 €

Tequila

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

Whisk(e)y

Chivas Regal 12 Jahre - <i>blended Scotch</i>	4 cl	12.50 €
Talisker 10 Jahre - <i>Skye</i>	4 cl	14.50 €
Jack Daniels Gentleman Jack - <i>American</i>	4 cl	11.50 €
Lagavulin 16 Jahre - <i>Islay</i>	4 cl	18.50 €

Gin

Beefeater Gin - <i>England</i>	4 cl	9.50 €
Bombay Sapphire - <i>England</i>	4 cl	9.50 €
Hendrick's Gin - <i>Schottland</i>	4 cl	10.50 €
The Botanist Gin - <i>Islay / Schottland</i>	4 cl	9.50 €

Tonic

Schweppes Dry Tonic Water	0,2 l	4.50 €
---------------------------	-------	--------