



~ RESTAURANT KONGSNÆS ~

Öffnungszeiten Sommer 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 um 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

ES IST WIEDER PILZ - SAISON

Kleine Champagnerkorken-Steinpilze & frische Pfifferlinge handverlesen - in bester 1a Qualität

PILZ - CRÈMESÜPPCHEN 14.50 €
mit frischen Pfifferlingen und Gartenkräutern

RUCOLA SALAT mit getrockneten Kirschtomaten
und Balsamico-Vinaigrette

wahlweise mit:

- gebratenen frischen Pfifferlingen 19.50 €
- gebratenen frischen Steinpilzen 25.50 €

FRISCHE GEBRATENE STEINPILZE - ca. 200 g 36.50 €
in Kräuterrahm auf handgewalzten Tagliatelle

EDELPILZ - RISOTTO mit frischen **PIFFERLINGEN** 27.50 €
und Erbsensprossen

MAIS - ENTENBRUST mit frischen **STEINPILZEN** 38.50 €
und getrüffeltem Kartoffelpüree

Unsere Wein-Empfehlung

Aliestre „ONE“ vinho branco
Weingut Aliestre | Alentejano | Portugal
0,1 l 6.50 €

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 Kalbsfilet + 19.50 €

GEDECK - verschiedene Brotsorten 3.50 €

und hausgemachter Kräuterquark



Vorspeisen

PULPO und JAKOBSMUSCHEL - gebraten 22.50 €

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 BOUILLABAISSÉ	klein 18.50 €
mit verschiedenen Fischfilets und Meeresfrüchten, confiertem Gemüse und Sauce Rouille	groß 29.50 €

Vegetarisch & Vegan

SPITZKOHL - gebacken	26.50 €
mit Schattenmorellen und Süßkartoffel-Püree	
Frische CHAMPAGNERKORKEN STEINPILZE - handverlesen	36.50 €
in Kräuterrahm auf handgewalzten Tagliatelle	



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

FILET vom ADLERFISCH - 160 g	38.00 €
an Lauchgemüse mit Kirschtomaten und handgestampftem Kartoffelpüree	
FILET vom NORWEGISCHEN LACHS	32.00 €
auf einer Zitronen-Weißwein-Emulsion an Beluga-Linsen und Pak Choi	

Von der Weide

PERLUHN-BRUST - gebraten	34.00 €
mit sautiertem Gemüse - wilder Brokkoli, Karotten und Bohnen an getrüffeltem Kartoffel-Püree	
LAMM CHOPS - gebraten	38.00 €
an glasierten Karotten mit Pinienkernen und Kartoffel-Gratin	
KALBSFILET - gebraten auf feiner Portwein-Jus	48.00 €
an gebratenen frischen Pfifferlingen und Schupfnudeln	

Süßspeisen & Käse

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



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	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

Hauswein Kongsnæs	0,2 l	7.00 €
Riesling „Siegfried“ Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5.50 €
Grauburgunder „Brunhilde“ Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5.50 €
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 €
Aliestre „One“ vinho branco Aliestre Vineyards, Alentejano, 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	5.50 €
---	-------	--------

Offene Rotweine

Hauswein Kongsnæs	0,2 l	7.00 €
Cuvée „Tristan“ Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5.50 €
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, 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

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	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 €
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

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

Gin

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

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

Vodka

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

Oban 14 Jahre - <i>Highland</i>	4 cl	13.50 €
Glenmorangie 10 Jahre - <i>Highland</i>	4 cl	12.50 €
Chivas Regal 12 Jahre - <i>blended Scotch</i>	4 cl	12.50 €
Redbreast 12 Jahre - <i>Irish</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 €
Nikka from the Barrel - <i>Japan</i>	4 cl	14.50 €