



~ RESTAURANT KONGSNÆS ~

Öffnungszeiten Winter 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

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 WEIHNACHTLICHEN EMPFEHLUNGEN

CONSOMMÉ vom RIND

mit Wurzelgemüse und feinen Markklößchen

12.50 €

HALBE OLDENBURGER LAND-ENTE

~ Brust und Keule auf feiner eigener Sauce ~
mit Apfel-Blaukraut oder Grünkohl und
Kartoffelknödel mit geschmolzener Semmelbutter

32.50 €

GULASCH vom heimischen REH

mit hausgemachtem Kartoffelkloß
und Gelee von wilden Preiselbeeren

31.50 €

SPEKULATIUS MOUSSE AU CHOCOLAT

auf Himbeer-Coulis mit winterlichen Beeren

12.00 €

Unsere Wein-Empfehlung

Aliestre „ONE“ vinho tinto

Weingut Aliestre | Alentejano | Portugal

0,1 l 7.50 €

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 + 19.50 €

GEDECK - verschiedene Brotsorten 3.50 €

und hausgemachter Kräuterquark



VORSPEISEN

ZIEGENFRISCHKÄSE - gratiniert 16.50 €

auf Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette und Granatapfelkernen

TATAR VOM WEIDERIND ca. 100 g 22.50 €

zum selbst anmachen - mit rohem Ei, Zwiebeln und Gewürzen,

dazu geröstetes Brot (auf Wunsch auch als größere Portion erhältlich)



*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 22.50 €

mit verschiedenen feinsten Fischfilets und Meeresfrüchten,
confiertem Gemüse, geröstetem Brot und Sauce Rouille

groß 36.00 €

FANGFRISCH

FILET vom HEILBUTT - 160 g

39.50 €

an geröstetem Kartoffel-Blumenkohlpüree und
sautiertem Schwarzkohl

FILET vom SCHOTTISCHEN LACHS

32.00 €

auf einer Zitronen-Weißwein-Emulsion
an Beluga-Linsen und Pak Choi



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 €

VON DER WEIDE

PERLHUHN-BRUST - gebraten 34.00 €
mit sautiertem Gemüse - wilder Brokkoli, Karotten und Bohnen
an getrüffelem Kartoffelpüree

BERLINER KALBSLEBER - gebraten 28.00 €
mit geschmorten Zwiebeln, glasierten Äpfeln und Kartoffelpüree

RINDERFILET - gebraten auf feiner Portwein-Jus 42.00 €
mit gelben und grünen Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln

VEGETARISCH & VEGAN

SPITZKOHL - gebacken 26.50 €
mit Schattenmorellen und Süßkartoffel-Püree

ARTISCHOCKEN RAVIOLI - gefüllt 26.50 €
in fruchtiger Tomatensauce mit halbgetrockneten Kirschtomaten

SÜßSPEISEN & KÄSE

PISTAZIEN CRÉME BRÛLÉE 11.50 €
mit hausgemachtem Cassis-Sorbet

WINTERLICHER APFELSTRUDEL 11.50 €
auf feiner Bourbon Vanille Sauce und gemischten Beeren

LIMONEN - SCHMAND - TARTE 10.50 €
mit hausgemachtem Himbeer-Sorbet und winterlichen Beeren

SCHOKOLADENKÜCHLEIN - mit geschmolzenem Kern 12.00 €
an feiner Bourbon Vanille Eiscrème und frischen Beeren

Variation feinster 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 €
Gin & Tonic - <i>Hendricks' Gin, Schweppes Dry Tonic Water</i>	0,2 l	15.00 €

Offene Weißweine

Hauswein Kongsnaes	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 Kongsnaes	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 Zwetschghe	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 Olmea 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 Goslings 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	0,2 l	4.50 €
Schweppes Dry Tonic Water	0,2 l	4.50 €
Fentiman's light	0,2 l	5.50 €
Fever Tree Indian Tonic Water	0,2 l	5.50 €

Rum

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

Vodka

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

Tequila

Olmecca Altos Reposado - Mexico	4 cl	10.50 €
Olmecca Altos Plata - Mexico	4 cl	10.50 €

Whisk(e)y

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