



## ~ RESTAURANT KONGSNÆS ~

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag / 12 - 23 Uhr

Küche durchgehend bis 22 Uhr

---

## ~ 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 im 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:**

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

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

### **Ansprechpartner für Feierlichkeiten:**

~ Laggner Gruppe Veranstaltungsbüro ~

an der Glienicker Brücke / Lutter & Wegner im Schloss Glienicke

Denise Kischa / Christiane Weikert

Tel. +49 (0)30 - 805 4000

E-Mail: [c.weikert@laggner-gruppe.de](mailto:c.weikert@laggner-gruppe.de)



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

## UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

\*\*\* Feinster IRANISCHER CAVIAR IMPÉRIAL \*\*\*

mit den klassischen Beilagen:

Blinis | Sauerrahm-Crème | fein gehacktes Ei | Schalotten

30 g - 105 € / 125 g - 450 €

## Salate

<b>Saisonale Salate vom Markt</b>	10.50 €
Croûtons   Nüsse   geschmolzene Tomaten   Dressing	
- zusätzlich mit Streifen von der Hähnchenbrust	+ 6.50 €
- zusätzlich mit Black Tiger Garnelen (4 Stück)	+ 14.50 €
<b>Gedeck   Brot   Dip</b>	3.50 €

## Vorspeisen

<b>Thunfisch Sashimi</b>	18.50 €
Wakame-Gurkensalat   Brot   Wasabi-Crème	
<b>Gegrillter Pulpo und Jakobsmuschel</b>	22.50 €
Salat   Limettensauce   geröstetes Brot	
<b>Tatar vom Weiderind - klassisch</b>	klein 16.50 €
Ei   geröstetes Brot	groß 24.50 €
<b>Carpaccio vom Weiderind</b>	19.50 €
Rucola   Parmesan-Späne   Champignons	

## Suppen

---

**Hummer-Schaumsüppchen** 14.50 €

Flusskrebsschwänze | Brot

**Kongsnæs Bouillabaise** klein 16.50 €

Fischfilets | Meeresfrüchte | confiertes Gemüse | Sauce Rouille groß 28.50 €

## Vegetarisch & Vegan

---

**Auberginen-Röllchen** | Gemüse | Reis 18.50 €

**Bunter Linsensalat** | Avocado | Mini Paprika 17.50 €



### KONGSNÆS GARNELEN-ESSEN

---

#### BLACK TIGER GARNELEN

**1 ganzes Kilo** ~ frisch gegrillt

Aioli | pikante Sauce | Baguette Brot

69.00 €

---

oder als kleinere Portion - **1 halbes Kilo** - auf der Platte serviert

39.00 €

---

#### Frische handgerollte Tagliatelle

Garnelen-Weißweinsauce

19.50 €



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

**DIE ERSTEN STEINPILZE  
DER NEUEN SAISON**

**waldfrisch - handverlesen - in bester Qualität**

**RUCOLA SALAT mit STEINPILZEN**  
und Balsamico-Dressing  
23.50 €

**RISOTTO mit STEINPILZEN**  
und getrockneten Kirschtomaten  
27.00 €

**TAGLIATELLE mit STEINPILZEN**  
Rucola und gehobeltem Parmesan  
28.00 €

**Waldfrische STEINPILZE - gebraten**  
ca. 200 g Portion mit Gartenkräutern  
22.50 €

**Dazu empfehlen wir Ihnen zur Wahl:**

- |                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| - Norwegischer Lachs               | + 19.50 € |
| - heimische Bachforelle im Ganzen  | + 22.00 € |
| - fangfrisches Filet vom Steinbutt | + 28.00 € |
| - junge Maishähnchen-Brust         | + 19.00 € |
| - zarte Lamm Chops                 | + 29.00 € |
| - feinstes Entrecôte               | + 31.00 € |

*Bitte wählen Sie weitere Beilagen nach Wunsch zusätzlich aus (Preise zzgl.)*



## Aus Fluss und Meer



**Heilbutt Filet** / **Bachsaibling im Ganzen** / **Norwegischer Lachs**  
 ca. 160 g - 32.00 € / ca. 300 g - 26.50 € / ca. 160 g - 19.50 €

## Von der Weide

**Maishähnchenbrust** / **Bäckchen vom Duroc** / **Rumpsteak**  
 19.00 € / 29.00 € / ca. 200 g - 31.00 €



## ... dazu reichen wir als Beilagen zur Wahl:

<b>Artischocken</b>   gegrillt	6.00 €	<b>Drillinge</b>   Rosmarin	5.00 €
<b>Bohnenbündchen</b>   Speck	6.00 €	<b>Kartoffelpüree</b>   Trüffel	5.00 €
<b>Vichy Karotten</b>   Pinienkerne	6.00 €	<b>Polenta</b>   gebraten	5.00 €
<b>Trüffelsauce</b>   oder   <b>Portwein-Jus</b>	4.00 €	<b>Kräuterbutter</b>   Portion	2.00 €
<b>Weißweinsauce</b>	4.00 €		

## Süßspeisen & Käse

<b>Schokoladenküchlein</b>   Mexikanische Vanille   Beersauce	10.50 €
<b>Limonen - Schmand - Tarte</b>   Sorbet   Beeren	10.50 €
<b>Heiße Liebe</b>   Mexikanische Vanille Eiscrème   warme Himbeeren	10.50 €
<b>Variation feinsten Weich- und Hartkäse</b>   Feigensenf   Brot	17.50 €



## GETRÄNKE - KARTE

				
	<b>Lutter &amp; Wegner Riesling Sekt</b>	0,1 l	6.00 €	
	Unsere Hausmarke in Premium Qualität			
	<b>Erdbeer-Bowle</b>	0,2 l	10.00 €	
	gespritzt mit Lutter & Wegner Riesling Sekt			
				

## Aperitif

---

Pommery Brut Royal	0,1 l	14.00 €
Kir Royal - <i>Pommery Brut Royal, Cassis</i>	0,1 l	12.50 €
Bellini - <i>Pfirsichpüree, Sekt</i>	0,2 l	10.00 €
Hugo - <i>Holunder, Soda, Sekt, Minze</i>	0,2 l	10.00 €
Black Hugo - <i>Crème de Violette, Soda, Sekt, Blaubeeren, Minze</i>	0,2 l	10.00 €
Lillet Berry - <i>Lillet Rosé, Beeren, Schweppes Wild Berry</i>	0,2 l	10.00 €
Lillet Tonic - <i>Lillet Blanc, Schweppes Tonic Water, Minze</i>	0,2 l	10.00 €
Lillet Blanc - Vermouth	4 cl	6.50 €
Lillet Rosé - Vermouth	4 cl	6.50 €
Aperol Spritz - <i>Aperol, Soda, Sekt, Orange</i>	0,2 l	9.50 €
Aperol	4 cl	6.50 €
Campari	4 cl	6.50 €
Sherry Fino Very Dry	5 cl	7.50 €
Sherry Cream	5 cl	7.50 €
Portwein Delaforce White	5 cl	7.50 €
Portwein Ruby Port	5 cl	7.50 €

## Offene Weißweine

---

<b>Hauswein Kongsnæs</b>	0,2 l	6.50 €
<b>Riesling „Siegfried“</b> Weingut Dr. Köhler, Dreissigacker/Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5.00 €
<b>Grauburgunder „Brunhilde“</b> Weingut Dr. Köhler, Dreissigacker/Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5.00 €
<b>Weißburgunder</b> Weingut Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland	0,1 l	6.00 €
<b>Sauvignon Blanc II</b> Weingut von Winning, Pfalz, Deutschland	0,1 l	6.50 €
<b>Chablis AOC</b> Weingut Labouré-Roi, Bourgogne, Frankreich	0,1 l	6.00 €
<b>Weißweinschorle</b>	0,2 l	5.00 €

## Offene Roséweine

---

<b>Rosé „Isolde“</b> Weingut Dr. Köhler, Dreissigacker/Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5.00 €
--	-------	--------

## Offene Rotweine

---

<b>Hauswein Kongsnæs</b>	0,2 l	6.50 €
<b>Cuvée „Tristan“</b> Weingut Dr. Köhler, Dreissigacker/Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5.00 €
<b>Spätburgunder</b> Weingut Jean Stodden, Ahrtal, Deutschland	0,1 l	5.00 €
<b>Côtes du Rhône rouge</b> Weingut E.Guigal, Rhône, Frankreich	0,1 l	6.00 €
<b>Cabernet Sauvignon „Gran Coronas“</b> Weingut Torres, Penedès, Spanien	0,1 l	6.00 €
<b>Impérial Cuvée Krongut Bornstedt</b> Weingut Szemes, Burgenland, Österreich	0,1 l	7.50 €
<b>Rotweinschorle</b>	0,2 l	5.00 €

*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	42.00 €
unsere Hausmarke in Premium-Qualität, Gold Edition		



## Bier

---

Berliner Pilsener vom Fass	0,3 l	4.50 €
Clausthaler alkoholfrei	F1. 0,33 l	4.50 €

## 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	4.00 €
Coca Cola light <sup>1,2,3,5,7</sup>	0,2 l	4.00 €
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	4.00 €
Orangensaft	0,2 l	4.00 €
Rhabarbersaft	0,2 l	4.00 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,4 l	5.00 €
Bitter Lemon <sup>1,2,4,5,7</sup>	0,2 l	4.00 €
Ginger Ale <sup>1,2,4,5,7</sup>	0,2 l	4.00 €

# Kaffee

## aus der Rösterei Laggner Berlin

---

Tasse Kaffee <sup>3</sup>	3.00 €
Espresso <sup>3</sup>	3.00 €
Doppelter Espresso <sup>3</sup>	5.00 €
als Macchiato	+ 0.50 €
Cappuccino <sup>3</sup>	4.00 €
Kännchen Tee <sup>3</sup> - verschiedene Sorten zur Wahl	4.00 €

## Liköre & Bitters

---

Amaretto Disaronno	4 cl	6.50 €
Sambuca Molinari Extra	4 cl	6.50 €
Licör 43	4 cl	6.50 €
Chambord	4 cl	6.50 €
Baileys	4 cl	6.50 €
Ramazotti	4 cl	6.50 €
Jägermeister	4 cl	6.50 €
Branca Menta	4 cl	6.50 €

## Cognac & Brandy

---

Remy Martin VSOP	4 cl	8.50 €
Cardenal Mendoza	4 cl	8.50 €
Lepanto Gran Reserva	4 cl	8.50 €
Hennessy XO	4 cl	19.00 €

## Brände & Geiste

---

Reisetbauer Obst Cuvée	4 cl	8.00 €
Reisetbauer Zwetschge	4 cl	12.00 €
Reisetbauer Williams	4 cl	14.00 €
Reisetbauer Marille	4 cl	14.00 €
Calvados Papidoux VSOP	4 cl	8.50 €
Grappa Nardini Bianca / Riserva	4 cl	9.50 €
Linie Aquavit	4 cl	7.00 €
Malteserkreuz Aquavit	4 cl	7.00 €

## ~ Aus der Barkarte ~

### Longdrinks

---

<b>Vesper Martini</b>	12.00 €
Beefeater Gin, Absolut Vodka, Lillet Blanc	
<b>Hemmingway Daiquiri</b>	12.00 €
Havana Club 3y, Maraschino Likör, Pink Grapefruitsaft, Limettensaft, Zuckersirup	
<b>Tommy's Margarita</b>	12.00 €
Olmecca Reposado, Agavensirup, Limettensaft	
<b>Bramble</b>	11.50 €
Beefeater Gin, Zucker, Zitrone, Chambord	
<b>Aperol Sour</b>	11.50 €
Aperol, Zitronensaft, Zucker	
<b>Cuba Libre</b>	12.00 €
Havana Club 3y, Cola, Limette	
<b>Dark and Stormy</b>	12.50 €
Gosslings Rum, Ginger Beer, Limette	
<b>Moscow Mule</b>	12.00 €
Absolut Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette	

### Gin

---

<b>Monkey 47 Gin - Deutschland</b>	4 cl	10.00 €
<b>Blue Gin - Österreich</b>	4 cl	9.00 €
<b>Citadelle Gin - Frankreich</b>	4 cl	10.00 €
<b>Beefeater Gin - England</b>	4 cl	9.00 €
<b>Bombay Sapphire - England</b>	4 cl	9.00 €
<b>Tanqueray No.10 - England</b>	4 cl	10.00 €
<b>Sipsmith London Dry - England</b>	4 cl	13.00 €
<b>Hendrick's Gin - Schottland</b>	4 cl	10.00 €
<b>Cadenheads Old Raj Gin - Schottland</b>	4 cl	14.00 €
<b>The Botanist Gin - Islay / Schottland</b>	4 cl	9.00 €
<b>Gin Mare - Spanien</b>	4 cl	14.00 €
<b>Junipero Gin - USA</b>	4 cl	14.00 €

### Tonic

---

Thomas Henry	0,2 l	4.00 €
Schweppes Dry Tonic Water	0,2 l	4.00 €
Fentiman's light	0,2 l	5.00 €
Fever Tree Indian Tonic Water	0,2 l	5.00 €

## Rum

---

<b>Havana Club 3 Jahre</b> - <i>Cuba</i>	4 cl	9.00 €
<b>Havana Club 7 Jahre</b> - <i>Cuba</i>	4 cl	11.00 €
<b>Havana Club Seleccion de Maestro</b> - <i>Cuba</i>	4 cl	12.00 €
<b>Ron Vacilion 15 Jahre</b> - <i>Cuba</i>	4 cl	15.00 €
<b>Bacardi 8 Jahre</b> - <i>Puerto Rico</i>	4 cl	9.00 €
<b>Brugal Extra Viejo</b> - <i>Dominikanische Republik</i>	4 cl	11.00 €
<b>Pampero Anniversario</b> - <i>Venezuela</i>	4 cl	13.00 €
<b>El Dorado 15 Jahre</b> - <i>Guayana</i>	4 cl	16.00 €
<b>Pyrat XO</b> - <i>Anguilla</i>	4 cl	19.00 €
<b>Ron Zacapa 23 Jahre</b> - <i>Guatemala</i>	4 cl	23.00 €

## Vodka

---

<b>Absolut Vodka</b> - <i>Schweden</i>	4 cl	9.00 €
<b>Absolut Elyx Vodka</b> - <i>Schweden</i>	4 cl	13.00 €
<b>Russian Standard</b> - <i>Russland</i>	4 cl	9.00 €
<b>Ketel One</b> - <i>Holland</i>	4 cl	9.00 €
<b>Grey Goose</b> - <i>Frankreich</i>	4 cl	11.00 €

## Tequila

---

<b>Olmecca Altos Reposado</b> - <i>Mexico</i>	4 cl	10.00 €
<b>Olmecca Altos Plata</b> - <i>Mexico</i>	4 cl	10.00 €

## Whisk(e)y

---

<b>Oban 14 Jahre</b> - <i>Highland</i>	4 cl	13.00 €
<b>Glenmorangie 10 Jahre</b> - <i>Highland</i>	4 cl	12.00 €
<b>Chivas Regal 12 Jahre</b> - <i>blended Scotch</i>	4 cl	12.00 €
<b>Redbreast 12 Jahre</b> - <i>Irish</i>	4 cl	12.00 €
<b>Talisker 10 Jahre</b> - <i>Skye</i>	4 cl	14.00 €
<b>Jack Daniels Gentleman Jack</b> - <i>American</i>	4 cl	11.00 €
<b>Lagavulin 16 Jahre</b> - <i>Islay</i>	4 cl	18.00 €
<b>Nikka from the Barrel</b> - <i>Japan</i>	4 cl	14.00 €