



## ~ RESTAURANT KONGSNÆS ~

### Öffnungszeiten Sommer 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](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

# ES IST WIEDER PILZ - SAISON

## **Frische Pfifferlinge** **handverlesen - in bester 1A Qualität**

**PILZ - CRÈMESÜPPCHEN** 14.50 €  
mit frischen Pfifferlingen und Gartenkräutern

**RUCOLA SALAT** mit gebratenen frischen **PFIFFERLINGEN** 20.50 €  
getrockneten Kirschtomaten und Balsamico-Vinaigrette

**CARPACCIO vom WEIDERIND** 26.50 €  
mit marinierten frischen **PFIFFERLINGEN**

**FRISCHE GEBRATENE PFIFFERLINGE** 32.00 €  
in Kräuterrahm auf handgewalzten Tagliatelle

**EDELPILZ - RISOTTO** mit frischen **PFIFFERLINGEN** 32.00 €  
und Erbsensprossen

**MAIS - ENTENBRUST** mit frischen **PFIFFERLINGEN** 38.50 €  
und getrüffelem Kartoffelpüree

**PORTION FRISCHE PFIFFERLINGE** 24.50 €  
(als zusätzliche Beilage zu einem Fleisch- oder Fischgericht aus unserer Karte)  
- wahlweise in Kräuterrahm geschwenkt oder  
- natur gebraten mit frischen Gartenkräutern

## **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  
14.50 €

## SALATE

---

**SAISONALE BLATTSALATE vom Markt** 14.50 €

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

- zusätzlich mit Streifen vom Entrecôte + 16.50 €

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

**BROTKORB** - mit verschiedenen Brotsorten 4.50 €

und hausgemachtem 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 ca. 180 g 32.50 €

und Gewürzen, dazu geröstetes Brot



*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 HAVELZANDER - 160 g

32.00 €

auf der Hautseite gebraten  
an neuen Petersilienkartoffeln und Schmorgurken

#### FILET vom NARVIK LACHS

27.00 €

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

85.00 €

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

auf der Platte serviert

45.00 €

# VON DER WEIDE

---

**WIENER SCHNITZEL vom MILCHKALB** 36.50 €

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

**ENTRECÔTE vom SIMMENTALER RIND** 38.00 €

an einer Portwein-Jus  
mit breiten Bohnen und Rosmarin-Kartoffeln

**LAMMRÜCKEN** - rosa gebraten 40.00 €

auf Portwein-Jus  
mit cremiger Sauerrahm-Polenta und wildem Brokkoli

## VEGETARISCH & VEGAN

---

**Portion FRISCHE PFIFFERLINGE** - natur gebraten mit Zwiebeln 32.00 €

und frischen Gartenkräutern, dazu Rosmarin-Kartoffeln - vegan

**Portion FRISCHE PFIFFERLINGE** - in Rahm 32.00 €

auf handgewalzten Tagliatelle mit frischen Gartenkräutern - vegetarisch

**KARTOFFEL-GNOCCHI** - gefüllt mit Spinat-Pesto 25.50 €

auf Tomatensauce und Rucola - vegan

## SÜßSPEISEN

---

**WIENER APFELSTRUDEL** - nach traditionellem Rezept 12.50 €

warm serviert mit feiner Vanillesauce und Beeren-Ragout

**LIMONEN - SCHMAND - TARTE** 11.50 €

mit hausgemachtem Himbeer-Sorbet und Beeren-Ragout

**SCHOKOLADEN - HASELNUSS - KÜCHLEIN** 12.00 €

mit geschmolzenem Kern an feiner Bourbon Vanille Eiscrème  
und frischen Sommerbeeren



## 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 / Piccolo	Fl. 0,2 l	39.50 €
Kir „Kongsnaes“ - <i>Lutter &amp; 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

---

<b>Hauswein Kongsnæs</b>	0,2 l	7.00 €
<b>Riesling „Siegfried“</b> Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	6.00 €
<b>Grauburgunder „Brunhilde“</b> Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	6.00 €
<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, Alentejo, 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	6.00 €
<b>Rosé „Rosalie“ vom Zweigelt</b> Bio-Qualitätswein, Weingut Bernhard Ott, Wagram, Österreich	0,1 l	7.00 €
<b>Aliestre „Dancing Grapes“ Vinho Rosé</b> Aliestre Vineyards, Alentejo, Portugal	0,1 l	6.50 €

## 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	6.00 €
<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, 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

---

<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> - Americano	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> Goslings 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>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

---

Schweppes Dry Tonic Water	0,2 l	4.50 €
Fever Tree Indian Tonic Water	0,2 l	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 €
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 €