



~ 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

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

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 geträufeltem 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



AUS FLUSS UND MEER

Unsere besondere Spezialität des Hauses:

KONGSNÆS BOUILLABAISSE

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 crémige Sauce Rouille

klein 29.50 €

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 crémiger 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

SÜSSPFEISEN

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 Eiscréme
und frischen Sommerbeeren



GETRÄNKE - KARTE

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

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>Hendrick's 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 €
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	Fl. 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 €
Licör 43	4 cl	7.00 €
Chambord	4 cl	7.00 €
Baileys	4 cl	7.00 €
Ramazzotti	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	12.50 €
Beefeater Gin, Absolut Vodka, Lillet Blanc	
Hemmingway Daiquiri	12.50 €
Havana Club 3y, Maraschino Likör, Pink Grapefruitsaft, Limettensaft, Zuckersirup	
Tommy's Margarita	12.50 €
Olmeca Reposado, Agavensirup, Limettensaft	
Bramble	12.00 €
Beefeater Gin, Zucker, Zitrone, Chambord	
Aperol Sour	12.00 €
Aperol, Zitronensaft, Zucker	
Cuba Libre	12.50 €
Havana Club 3y, Cola, Limette	
Dark and Stormy	13.00 €
Gosslings Rum, Ginger Beer, Limette	
Moscow Mule	12.50 €
Absolut Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette	

Gin

Monkey 47 Gin - Deutschland	4 cl	10.50 €
Citadelle Gin - Frankreich	4 cl	10.50 €
Beefeater Gin - England	4 cl	9.50 €
Bombay Sapphire - England	4 cl	9.50 €
Tanqueray No.10 - England	4 cl	10.50 €
Sipsmith London Dry - England	4 cl	13.50 €
Hendrick's Gin - Schottland	4 cl	10.50 €
Cadenheads Old Raj Gin - Schottland	4 cl	14.50 €
The Botanist Gin - Islay / Schottland	4 cl	9.50 €
Gin Mare - Spanien	4 cl	14.50 €
Junipero Gin - USA	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 Selección de Maestro - <i>Cuba</i>	4 cl	12.50 €
Ron Vacion 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

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