



Kontraste

GALERIERESTAURANT • BIERGARTEN • HOTEL

Haart 10 · 24534 Neumünster
Tel.: (04321) 47548
info@kontraste-nms.de

KONTRASTE IM INTERNET:

www.kontraste-nms.de
www.facebook.com/RestaurantKontraste
www.instagram.com/kontraste.neumuenster

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.

GETRÄNKE



· ALKOHOLFREIES ·

SOFTDRINKS

0,3 l

0,5 l

Coca-Cola, Coca-Cola light/Zero
Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi

3,10

4,40

0,35 l Fl.

0,75 l Fl.

Purezza Premium-Tafelwasser
medium oder still

2,90

5,90

SAFT & NEKTAR

0,2 l

0,5 l

naturtrüber Apfel, Orange, Kirsch,
Banane, KiBa, Erdbeer, Rhabarber,
Erdbeer-Rhabarber, Maracuja

2,60

4,60

SAFTSCHORLEN

0,3 l

0,5 l

3,10

4,60

SCHWEPPEES

0,25 l

Tonic Water, Bitter Lemon,
Ginger Ale, Wild Berry

3,10

· BIER ·

FRISCH VOM FASS

	0,3 l	0,5 l
Kontraste-Pils <i>frisch – würzig – mild</i>	3,00	4,50
Beck's Pils – <i>der pure Pilsgeschmack</i>	3,20	4,60
Kräusen Pils – <i>die naturtrübe Fass-Spezialität</i>	3,70	4,90
Staropramen Granat – <i>malzig – süffig – vollmundig</i>	3,60	4,80
Bierspezialitäten aus der Wittorfer Brauerei <i>wechselnde Sorten</i>	4,00	5,50
Alsterwasser	2,90	4,30

0,25 l

Leffe Blonde <i>belgische Klosterbier-Spezialität</i>	3,50
--	------

0,2 l

	0,2 l	0,4 l
Guinness <i>irisches Dunkelbier</i>	2,90	5,30

0,5 l

Krefelder <i>Dunkelbier mit Cola</i>	4,50
Bierbowle <i>Dunkelbier mit Früchten & Erdbeersirup</i>	4,90

FLASCHENBIER

	0,5 l
Franziskaner Hefeweizen, hell/dunkel/Kristall	4,60
Franziskaner Hefeweizen, alkoholfrei	4,50

0,33 l

Beck's Blue <i>alkoholfrei</i>	3,00
Vitamalz <i>alkoholfrei</i>	2,90

· WEINE | PROSECCO | LONGDRINKS ·

Weinschorle <i>rot oder weiß</i>	0,2 l	4,20
-------------------------------------	-------	------

WEISSWEIN

Pinot Grigio I. G. T., Cantina di Custoza <i>Veronese/Italien, trocken, zarter Duft, belebend-frisch</i>	0,2 l 1,0 l Fl.	5,30 22,90
---	--------------------	---------------

Grauburgunder, VJ Winzergenossenschaft <i>Pfalz/Deutschland, trocken, intensiv duftend</i>	0,2 l 1,0 l Fl.	5,80 22,90
---	--------------------	---------------

Chenin Blanc, Simonsig, „Gold“ Mundus Vini <i>Stellenbosch/Südafrika, trocken, fruchtreich, sanft</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,80 22,90
--	---------------------	---------------

Riesling, Kurt Freund <i>Pfalz/Deutschland, halbtrocken, klar, saftig, feinwürzig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,50 22,90
--	---------------------	---------------

ROSÉWEIN

Pink St. Laurent, Weingut Tina Pfaffmann <i>Pfalz/Deutschland, halbtrocken, leicht, fruchtig, süffig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,50 21,90
---	---------------------	---------------

ROTWEIN

Merlot I. G. T., Rocca Bastia <i>Venetien/Italien, trocken, angenehm, ausgewogen</i>	0,2 l 1,0 l Karaffe	4,90 21,90
---	------------------------	---------------

Tempranillo-Merlot-Syrah, Cal y Canto <i>Kastilien/Spanien, trocken, herzhaft, würziger Tinto</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,00 19,90
--	---------------------	---------------

Negroamaro Puglia IGP, Teatro Latino <i>Apulien/Italien, trocken, starke Struktur, dunkel, würzig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,00 19,90
--	---------------------	---------------

Lambrusco, Grasparossa Di Castelvetro, DOC <i>Italien, lieblich, prickelnd</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,10 15,50
---	---------------------	---------------

PROSECCO

Prosecco Mionetto	0,1 l	3,00
	0,75 l Fl.	21,90

LONGDRINKS

Aperol Spritz	0,25 l	6,50
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		

Hugo	0,25 l	6,50
<i>Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette</i>		

Lillet Roseberry	0,25 l	6,50
<i>Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Erdbeere</i>		

Caipirinha	0,35 l	6,50
<i>Cachaça, Lime Juice, Limetten, brauner Rohrzucker</i>		

Cuba Libre	0,35 l	6,50
<i>Havana Club, Lime Juice, Coca-Cola, Limetten</i>		

Silver Gin Fizz	0,35 l	8,00
<i>Tanqueray Gin, frisches Eiweiß, Zitronensaft, Soda</i>		

· SPIRITUOSEN ·

UNSERE EMPFEHLUNG:

Alte Williams-Christ-Birne *aus der Prinz Fein-Brennerei* **2 cl** **3,50**

ANISETTE	Ouzo	2 cl	2,70	
	Sambuca	2 cl	2,70	
	Pernod	2 cl	2,70	
	Orgasmus <i>Baileys mit Sambuca</i>	4 cl	4,20	
SCHNAPS	Moskovskaja Vodka	2 cl	2,00	
	Oldesloer Korn	2 cl	1,90	
	Prinz Obstler	2 cl	2,50	
	Grappa di Prosecco	2 cl	3,00	
	Aalborg Jubi-Akvavit	2 cl	2,60	
	Linie-Aquavit	2 cl	2,60	
	Helbing <i>Hamburgs feiner Kümmel</i>	2 cl	2,30	
	Sierra Tequila <i>weiß</i>	2 cl	2,90	
	Tanqueray Gin	2 cl	3,00	
	Osborne Solera	2 cl	2,20	
	WHISKEY	Ballantine's <i>Blended Scotch</i>	2 cl	2,80
		Jack Daniel's <i>Tennessee Whiskey</i>	2 cl	3,50
Jim Beam <i>Kentucky Bourbon</i>		2 cl	2,90	
Tullamore Dew <i>Irish Whiskey</i>		2 cl	3,20	
Southern Comfort <i>Whiskeylikör</i>		2 cl	2,80	
RUM	Bacardi Carta Blanca	2 cl	2,50	
	Havana Club <i>3 Añejo</i>	2 cl	2,60	
LIKÖR BITTER	Amaretto	2 cl	2,00	
WERMOUTH	Baileys <i>Irischer Cremelikör</i>	4 cl	3,90	
	Dooley's Toffee <i>Cremelikör</i>	2 cl	2,10	
	Likör 43	2 cl	2,50	
	Gammeldansk <i>Magenbitter</i>	2 cl	2,50	
	Fernet Branca oder Menta	2 cl	2,50	
	Jägermeister <i>Kräuterlikör</i>	2 cl	2,50	
	Campari <i>Bitterlikör</i>	2 cl	2,50	
	Ramazotti <i>Kräuterlikör</i>	4 cl	3,60	
Martini Bianco	5 cl	3,00		

LONGDRINKS MIT 4 CL ALKOHOL **0,2 l** **7,50**

SPEISEN



ALLERGENE: Sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, melden Sie sich bitte beim Service. Dort erhalten Sie eine ausführliche Übersicht über potenziell kritische Zutaten.

· SUPPE ·

- TOSKANISCHE TOMATENSUPPE** vegetarisch 4,30
mit Thymian & Sahne
- MÖHREN-INGWER-RAHMSUPPE** vegetarisch 4,50
mit Wasabi-Sahne

Zu jeder Suppe servieren wir unser hausgebackenes Kräuterbrot.

· KLEINIGKEITEN ·

- HAUSGEBACKENES KRÄUTERBROT** vegetarisch/vegan 5,40
mit Knobi- oder Preiselbeer-Chili-Dip
- HAUSGEBACKENES OLIVEN-KRÄUTERBROT** vegetarisch/vegan 6,10
mit Knobi-Dip oder Preiselbeer-Chili-Dip
- KNOBIBROT** vegetarisch 7,90
mit Tomate, Zwiebeln & Schmand
- OFENKARTOFFEL** vegetarisch 7,90
mit Sour Cream & Salatbeilage
+ Rauchlachs 10,50
- WARME ANTIPASTI** klein 11,50/groß 14,50
*Auberginen, Champignons, Möhren, bunte Paprika,
rote Zwiebeln & Zucchini mit Parmesanspäne, dazu unser Kräuterbrot*
- CURRYWURST MIT POMMES FRITES** 8,90
mit roter und gelber Currysauce & Salatbeilage
- NASCHTELLER** vegetarisch 9,50
*Gouda- und eingelegte Schafskäsewürfel, knackig-frisches Gemüse,
Peperoni, Oliven, Sour Cream & Knobi-Dip*
- PANIERTER SCHAFSKÄSE** vegetarisch 14,50
*mit frischen Feigen, Preiselbeeren,
Salatbeilage & hausgebackenem Kräuterbrot*
- AUFLAUF MIT BLATTSPINAT IN KNOBI-RAHM** vegetarisch 14,20
überbacken mit Gouda oder Schafskäse, dazu unser Kräuterbrot
+ gebratener frischer Wildlachs 16,20

· SALATE ·

KLEINER GEMISCHTER SALAT *vegan* 6,50

KONTRASTE-SALAT SCHAFSKÄSE *vegetarisch* 15,90
ingelegte Schafskäsewürfel, saisonale Blattsalate, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen & Mais

KONTRASTE-SALAT PUTE 15,90
gebratene Putenbruststreifen mit Zwiebeln, saisonalen Blattsalate, Weißkraut, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen & Mais

KONTRASTE-SALAT HÄHNCHEN 15,90
gebratene Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, saisonalen Blattsalate, Weißkraut, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen & Mais

KONTRASTE-SALAT WILDLACHS 16,90
gebratene frische Wildlachsstreifen, saisonale Blattsalate, Weißkraut, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen & Mais

DRESSING: Joghurt, American, Balsamico *vegan*, Essig & Öl

EXTRAS:

- Oliven, Peperoni, Champignons je 1,50
- Gouda, Kochschinken je 2,00
- Putenbruststreifen, Schafskäsewürfel, Rauchlachs je 2,80
- Extraportion Kräuterbrot je 2,00
- Knob-Dip, Sour Cream je 1,50

Zu jedem Salat servieren wir unser hausgebackenes Kräuterbrot.

· PIZZA ·

	klein (20 cm)	groß (28 cm)
MARGHERITA <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce</i>	6,00	9,00
FUNGHI <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce, frische Champignons</i>	7,20	10,20
BIANCA <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Knobi-Crème fraîche, Lauch</i>	7,50	10,50
SALAMI <i>Gouda, Tomatensauce, Salami</i>	7,50	10,50
FUNGHI-SALAMI <i>Gouda, Tomatensauce, Champignons & Salami</i>	8,50	11,50
PROSCIUTTO <i>Gouda, Tomatensauce, Kochschinken</i>	7,60	10,60
FUNGHI-PROSCIUTTO <i>Gouda, Tomatensauce, Champignons & Kochschinken</i>	8,60	11,60
GRECA <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Knoblauch</i>	7,90	10,90
VEGETARIA <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce, Mais, Paprika, Spinat, Zwiebeln & Champignons</i>	7,90	10,90
HAWAII <i>Gouda, Tomatensauce, Ananas & Kochschinken oder gebratene Putenstreifen</i>	9,50	12,50
SPINACCI <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce, Blattspinat, Schafskäse & Knoblauch</i>	9,50	12,50
CALZONE CARNE <i>Teigtasche mit Gouda, Tomatensauce, knackigem Gemüse & Salami, dazu Hackfleischsauce</i>	9,90	12,90

· KONTRASTE-FLAMMKUCHEN ·

*Flach ausgerollter Hefeteig, mit Crème fraîche bestrichen, herzhaft belegt,
auf einem Holzbrett serviert.*

NACH ELSÄSSER ART	10,20
<i>mit durchwachsenem Speck, roten Zwiebeln & Lauch</i>	
NACH GRIECHISCHER ART vegetarisch	10,20
<i>mit Schafskäse, Oliven & roten Zwiebeln</i>	
NACH ITALIENISCHER ART vegetarisch	10,20
<i>mit Mozzarella, Kirschtomaten & Pesto</i>	
NACH SPANISCHER ART	11,50
<i>mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken, Rucola & Tomatenwürfeln</i>	

· NUDELGERICHTE ·

PENNE RIGATE IN KURKUMA-SAHNESAUCE vegetarisch	13,90
<i>mit Zuckerschoten, Kirschtomaten, Lauch & Zitronenpfeffer</i>	
+ saftige Hähnchenbruststreifen	16,50
HARTWEIZENSPAGHETTI IN TOMATENSUGO vegan	13,50
<i>mit Rucola, Möhren, Frühlingszwiebeln & gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	
SCHNITZEL „MILANESE“	18,90
<i>Schweineschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle auf Tomatenspaghetti mit Kräutern, Speck & Zwiebeln</i>	

· HOLSTEINISCHE SPEZIALITÄTEN ·

HOLSTEINER BAUERNFRÜHSTÜCK	13,90
<i>mit Katenschinkenwürfeln, Gewürzgurke & Salatbeilage</i>	
MAGERES SAUERFLEISCH IM WECKGLAS	16,90
<i>mit Bratkartoffeln & herzhafter Remoulade oder würzigem Senf</i>	
HOLSTEINER BAUERNSCHNITZEL	17,90
<i>zwei panierte Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salatbeilage</i>	

· FLEISCH AUS DER PFANNE ·

HÄHNCHENGYROS 15,90
mit Krautsalat & Tsatsiki

SAFTIGES HÄHNCHENBRUSTFILET 16,90
mit Kräuterbutter

ROASTBEEF KALT 17,90
mit herzhafter Remoulade & Salatbeilage

Wahlweise servieren wir dazu Bratkartoffeln, Pommes frites oder eine Ofenkartoffel.

· VEGETARISCHES & FISCH AUS DER PFANNE ·

GEBRATENE ROSMARIN-POLENTA *vegan* 15,50
mit Kräuter-Champignons

ZARTES FRISCHES WILDLACHSFILET 18,90
auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln & Zitronenpfeffer

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET 19,90
mit Oliven-Kräutersauce, geschmolzenen Cherry-Tomaten & gratinierten Kartoffeln

FÜR DEN KLEINEN HUNGER:

Fast alle Speisen servieren wir auch als kleine Portion zum halben Preis (plus 2 Euro)!

· DESSERT ·

SAHNIGES EIS

je Kugel 1,50

*Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeer,
Stracciatella, Walnuss, Pistazie*

Wahlweise dazu:

<i>bunte Streusel oder Schoko-Streusel</i>	gratis
<i>Schoko- oder Karamellsauce</i>	1,00
<i>frische Schlagsahne</i>	1,00
<i>heiße Kirschen</i>	1,90
<i>frische Früchte</i>	2,20

APPLE CRUMBLE

7,50

Warmer Apfelkompott mit Streuseln, dazu Vanillesauce oder eine Kugel Eis

NEW MÜNSTER CHEESECAKE

7,90

*Frischkäsekuchen mit Haferkeksboden, wahlweise dazu: Mangosauce,
warmes Salzkaramell, Amarena-Kirschen oder frische Früchte*

· HEISSGETRÄNKE ·

ESPRESSO

2,10

DOPPELTER ESPRESSO

3,10

GROSSE TASSE KAFFEE

3,00

MILCHKAFFEE

3,60

CAPPUCCINO

2,90

LATTE MACCHIATO

3,50

CAFFÈ LATTE *mit Karamell-Topping*

3,50

KAFFEESIRUP *Karamell, Haselnuss oder Vanille*

0,60

GROSSE TASSE SCHOKOLADE *mit Sahne*

3,40

PURE PREMIUM-BLATT-TEE

2,40

*Schwarz-Assam, Earl Grey, Früchte, Pfefferminze,
milde Kräuter, Rooibos-Orange-Karamell,
Masala Chai, Grüner Tee mit Lemonmyrte*

HEISSES MIT SCHUSS

plus 2,00