



Kontraste

GALERIERESTAURANT • BIERGARTEN • HOTEL

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

**ENGLISH MENU
(PDF DOWNLOAD):**



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 von 19 % (seit 01.01.2024).

GETRÄNKE



ALKOHOLFREIES

SOFTDRINKS

0,3 l

0,5 l

Coca-Cola, Coca-Cola light/Zero
Fanta, Sprite, Spezi

3,10

4,40

0,35 l Fl.

0,75 l Fl.

Purezza Premium-Tafelwasser
medium oder still

3,00

5,90

SAFT & NEKTAR

0,2 l

0,5 l

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

2,80

4,90

SAFTSCHORLEN

0,3 l

0,5 l

3,10

4,60

SCHWEPPEES

0,2 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>	3,10	4,60
Kontraste-Pils dunkel <i>malzig - würzig</i>	3,10	4,60
Beck's Pils <i>der pure Pilsgeschmack</i>	3,20	4,70
Kräusen Pils <i>die naturtrübe Fass-Spezialität</i>	3,70	4,90
Bierspezialität aus der Wittorfer Brauerei <i>wechselnde Sorten</i>	4,00	5,50
Alsterwasser	2,90	4,30

0,25 l

Leffe Blonde
belgische Klosterbier-Spezialität

3,50

0,2 l

Guinness
irisches Dunkelbier

3,00

0,4 l

5,50

Krefelder
Dunkelbier mit Cola

0,5 l

4,50

Bierbowle
Dunkelbier mit Früchten & Erdbeersirup

4,90

FLASCHENBIER

Franziskaner Hefeweizen, hell/dunkel/Kristall
Franziskaner Hefeweizen, alkoholfrei

0,5 l

4,60

4,50

Beck's Pils/Blue *alkoholfrei*
Vitamalz *alkoholfrei*

0,33 l

3,10

2,90

WEINE | SEKT | LONGDRINKS

Weinschorle <i>rot oder weiß</i>	0,2 l	4,50
-------------------------------------	-------	------

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.	5,40 22,90
---	--------------------	---------------

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

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

Riesling, Kurt Freund <i>Pfalz/Deutschland, halbtrocken, klar, saftig, feinwürzig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,70 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	5,20 21,90
---	------------------------	---------------

Tempranillo-Merlot-Syrah, Cal y Canto <i>Kastilien/Spanien, trocken, herzhaft, würziger Tinto</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,50 19,90
--	---------------------	---------------

Negroamaro Puglia IGP, Teatro Latino <i>Apulien/Italien, trocken, starke Struktur, dunkel, würzig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,50 19,90
--	---------------------	---------------

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

SEKT & PROSECCO

Prosecco	0,1 l	3,20
	0,75 l Fl.	21,90

LONGDRINKS

Aperol Spritz	0,25 l	7,50
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		

Hugo	0,25 l	7,50
<i>Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette</i>		

Lillet Roseberry	0,25 l	7,50
<i>Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, rote Früchte</i>		

Caipirinha	0,35 l	7,50
<i>Cachaça, Lime Juice, Limetten, brauner Rohrzucker</i>		

Cuba Libre	0,35 l	7,50
<i>Havana Club, Lime Juice, Coca-Cola, Limetten</i>		

Silver Gin Fizz	0,35 l	8,50
<i>Tanqueray Gin, frisches Eiweiß, Zitronensaft, Soda</i>		

SPIRITUOSEN

UNSERE EMPFEHLUNG:

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

ANISSETTES Ouzo 2 cl 2,70

Sambuca 2 cl 2,70

Orgasmus *Baileys mit Sambuca* 4 cl 4,20

SCHNÄPSE 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 *Hamburgs feiner Kümmel* 2 cl 2,30

Sierra Tequila *weiß* 2 cl 2,90

Tanqueray Gin 2 cl 3,00

Osborne Solera 2 cl 2,20

WHISKEY Ballantine's *Blended Scotch* 2 cl 2,80

Jack Daniel's *Tennessee Whiskey* 2 cl 3,50

Jim Beam *Kentucky Bourbon* 2 cl 2,90

Tullamore Dew *Irish Whiskey* 2 cl 3,20

Southern Comfort *Whiskeylikör* 2 cl 2,80

RUM Bacardi Carta Blanca 2 cl 2,50

Havana Club *3 Añejo* 2 cl 2,60

Myers's Rum 2 cl 2,90

LIKÖR, BITTER, Amaretto 2 cl 2,00

WERMOUTH Baileys *Irischer Cremelikör* 4 cl 3,90

Dooley's *Toffee Cremelikör* 2 cl 2,10

Fernet Branca oder Menta 2 cl 2,50

Jägermeister *Kräuterlikör* 2 cl 2,50

Campari *Bitterlikör* 2 cl 2,50

Ramazotti *Kräuterlikör* 4 cl 3,60

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 <i>mit Thymian & Sahne</i>	5,50
Kürbis-Apfel-Suppe <i>mit Sahnehaube & gerösteten Speckwürfeln</i>	6,50
Holsteiner Kartoffelsuppe in der Terrine <i>mit Kochwurst-Talern</i>	8,50

Zu jeder Suppe servieren wir unser hausgebackenes Kräuterbrot.

KLEINIGKEITEN

Hausgebackenes Kräuterbrot vegetarisch/vegan <i>mit Knobi- oder Preiselbeer-Chili-Dip</i>	6,90
Hausgebackenes Oliven-Kräuterbrot vegetarisch/vegan <i>mit Knobi-Dip oder Preiselbeer-Chili-Dip</i>	7,90
Knobibrot vegetarisch <i>mit Tomate, Zwiebeln & Schmand</i>	9,50
Ofenkartoffel vegetarisch <i>mit Sour Cream & Salatbeilage</i>	10,90
+ Rauchlachs	13,90
Currywurst mit Pommes frites <i>mit roter und gelber Currysauce & Salatbeilage</i>	12,50
Naschteller vegetarisch <i>Gouda- und eingelegte Schafskäsewürfel, knackig-frisches Gemüse, Peperoni, Oliven, Sour Cream & Knobi-Dip</i>	10,90
Panierter Schafskäse vegetarisch <i>mit frischen Feigen, Preiselbeeren, Salatbeilage & hausgebackenem Kräuterbrot</i>	16,90
Auflauf mit Blattspinat in Knoblauchrahm vegetarisch <i>überbacken mit Gouda oder Schafskäse. dazu unser Kräuterbrot</i>	17,50
+ gebratener frischer Wildlachs	19,90

SALATE

Kleiner gemischter Salat **vegan** 9,50

Kontraste-Salat **Schafskäse** **vegetarisch** 18,90
Eingelegte Schafskäsewürfel, saisonale Blattsalate, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen & Mais

Kontraste-Salat **Hähnchen** 18,90
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, saisonalen Blattsalate, Weißkraut, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen & Mais

Kontraste-Salat **Wildlachs** 19,90
Gebratene frische Wildlachsstreifen, saisonale Blattsalate, Weißkraut, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen & Mais

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

EXTRAS:

- Oliven, Peperoni, Champignons je 1,90
- Gouda, Kochschinken je 2,30
- Schafskäsewürfel, Rauchlachs je 3,10
- Extraportion Kräuterbrot je 2,30
- Knob-Dip, Sour Cream je 1,90

Zu jedem Salat servieren wir unser hausgebackenes Kräuterbrot.

PIZZA

KLEIN (20 cm) GROSS (28 cm)

Margherita vegetarisch <i>Gouda, Tomatensauce</i>	7,90	11,50
Funghi vegetarisch <i>Gouda, Tomatensauce, frische Champignons</i>	9,40	12,50
Bianca vegetarisch <i>Gouda, Knobi-Crème fraîche, Lauch</i>	9,60	12,90
Salami <i>Gouda, Tomatensauce, Salami</i>	9,60	12,90
Funghi-Salami <i>Gouda, Tomatensauce, Champignons & Salami</i>	10,50	13,90
Prosciutto <i>Gouda, Tomatensauce, Kochschinken</i>	9,60	12,90
Funghi-Prosciutto <i>Gouda, Tomatensauce, Champignons & Kochschinken</i>	10,70	13,90
Greca vegetarisch <i>Gouda, Tomatensauce, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Knoblauch</i>	9,90	13,50
Vegetaria vegetarisch <i>Gouda, Tomatensauce, Mais, Paprika, Spinat, Zwiebeln & Champignons</i>	9,90	13,20
Hawaii <i>Gouda, Tomatensauce, Ananas & Kochschinken oder geräucherte Putenscheiben</i>	11,90	15,00
Spinacci vegetarisch <i>Gouda, Tomatensauce, Blattspinat, Schafskäse & Knoblauch</i>	11,90	15,00
Calzone Carne <i>Teigtasche mit Gouda, Tomatensauce, knackigem Gemüse & Salami, dazu Hackfleischsauce</i>	12,20	15,90

FLAMMKUCHEN

Flach ausgerollter Hefeteig, mit Crème fraîche bestrichen, herzhaft belegt.

Nach Elsässer Art <i>mit durchwachsenem Speck, roten Zwiebeln & Lauch</i>	12,50
Nach griechischer Art vegetarisch <i>mit Schafskäse, Oliven & roten Zwiebeln</i>	12,50
Nach italienischer Art vegetarisch <i>mit Mozzarella, Kirschtomaten & Pesto</i>	12,50
Nach spanischer Art <i>mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken, Rucola & Tomatenwürfeln</i>	13,90

NUDELGERICHTE

Penne Rigate in Kurkuma-Sahnesauce vegetarisch <i>mit Zuckerschoten, Kirschtomaten, Lauch & Zitronenpfeffer</i>	16,90
+ saftige Hähnchenbruststreifen	19,50
Hartweizenspaghetti in Tomatensugo vegan <i>mit Rucola, Möhren, Frühlingszwiebeln & gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	16,90
Schnitzel „Milanese“ <i>Schweineschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle auf Tomatenspaghetti mit Kräutern, Speck und Zwiebeln</i>	23,50

HOLSTEINISCHE SPEZIALITÄTEN

Holsteiner Bauernfrühstück <i>mit Katenschinkenwürfeln, Gewürzgurke & Salatbeilage</i>	16,90
Mageres Sauerfleisch im Weckglas <i>mit Bratkartoffeln & herzhafter Remoulade oder würzigem Senf</i>	19,90
Holsteiner Bauernschnitzel <i>Zwei panierte Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salatbeilage</i>	21,50

FLEISCH AUS DER PFANNE

Hähnchengyros <i>mit Krautsalat & Tsatsiki</i>	18,90
Saftiges Hähnchenbrustfilet <i>mit Kräuterbutter</i>	19,90
Roastbeef „kalt“ <i>mit herzhafter Remoulade & Salatbeilage</i>	21,50

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

VEGAN & FISCH AUS DER PFANNE

Gebratene Rosmarin-Polenta vegan <i>mit Kräuter-Champignons</i>	17,90
Zartes frisches Wildlachsfilet <i>auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln & Zitronenpfeffer</i>	22,50

Für den kleinen Hunger:

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

DESSERT

Sahniges Eis je Kugel 2,00
*Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeer,
Stracciatella, Walnuss, Pistazie*

WAHLWEISE DAZU:

<i>bunte Streusel oder Schoko-Streusel</i>	gratis
<i>Schoko- oder Karamellsauce</i>	1,20
<i>frische Schlagsahne</i>	1,20
<i>heiße Kirschen</i>	2,20
<i>frische Früchte</i>	2,50

Apple Crumble 8,50
Warmer Apfelkompott mit Streuseln, dazu Vanillesauce oder eine Kugel Eis

New Münster Cheesecake 8,90
*Frischkäsekuchen mit Haferkeksboden, wahlweise dazu: Mangosauce,
warmes Salzkaramell, Amarena-Kirschen oder frische Früchte*

HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,30
doppelter Espresso	3,30
Große Tasse Kaffee	3,50
Milchkaffee	3,90
Cappuccino	3,30
Latte Macchiato	3,90
Caffè Latte <i>mit Karamell-Topping</i>	3,90
Kaffeесirup <i>Karamell, Haselnuss oder Vanille</i>	0,60

Große Tasse Schokolade *mit Sahne* 3,60

Maxi-Glas PURE Premium-Blatt-Tee 2,90
*Schwarz-Assam, Earl Grey, Früchte, Pfefferminze,
milde Kräuter, Rooibos-Orange-Karamell,
Masala Chai, Grüner Tee mit Lemonmyrte*

Heißes mit Schuss plus 2,50