



# 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](http://www.kontraste-nms.de)  
[www.facebook.com/RestaurantKontraste](https://www.facebook.com/RestaurantKontraste)  
[www.instagram.com/kontraste.neumuenster](https://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**

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
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**

### **0,5 l**

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

4,60

4,50

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

### **0,33 l**

3,10

2,90

## **WEINE | PROSECCO | 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
---	---------------------	---------------

## SPRITZIG

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>		

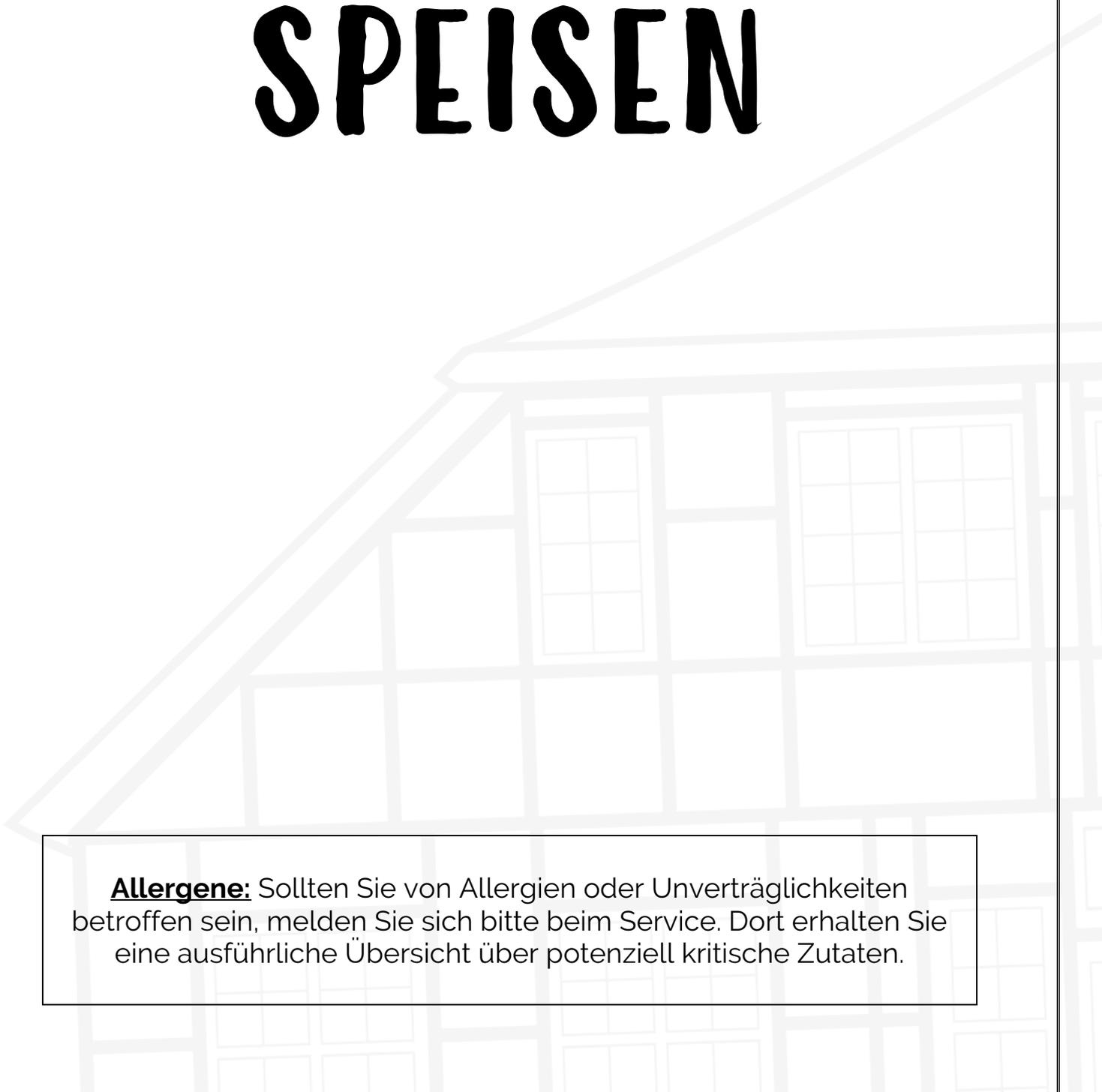
## **SPIRITUOSEN**

UNSERE EMPFEHLUNG:

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

<u>ANISSETTES</u>	Ouzo	2 cl	2,70
	Sambuca	2 cl	2,70
	Orgasmus <i>Baileys mit Sambuca</i>	4 cl	4,20
<u>SCHNÄPSE</u>	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
<u>WHISKEY</u>	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
<u>RUM</u>	Bacardi Carta Blanca	2 cl	2,50
	Havana Club <i>3 Añejo</i>	2 cl	2,60
	Myers's Rum	2 cl	2,90
<u>LIKÖR, BITTER,</u>	Amaretto	2 cl	2,00
<u>WERMOUTH</u>	Baileys <i>Irischer Cremelikör</i>	4 cl	3,90
	Dooley's <i>Toffee Cremelikör</i>	2 cl	2,10
	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
	<b>Longdrinks mit 4 cl Alkohol</b>	<b>0,2 l</b>	<b>7,50</b>

# 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** 5,90  
*mit Thymian & Sahne*

Parmesansuppe 8,90  
*mit Frühlingszwiebeln & luftgetrocknetem Schinken*

**Zu jeder Suppe servieren wir unser hausgebackenes Kräuterbrot.**

## **KLEINIGKEITEN**

Hausgebackenes Kräuterbrot **vegetarisch/vegan** 6,90  
*mit Knobi- oder Preiselbeer-Chili-Dip*

Hausgebackenes Oliven-Kräuterbrot **vegetarisch/vegan** 7,90  
*mit Knobi-Dip oder Preiselbeer-Chili-Dip*

Knobibrot **vegetarisch** 9,50  
*mit Tomate, Zwiebeln & Schmand*

Ofenkartoffel **vegetarisch** 10,90  
*mit Sour Cream & Salatbeilage*

**+ Rauchlachs** 13,90

Naschteller **vegetarisch** 10,90  
*Gouda- und eingelegte Schafskäsewürfel, knackig-frisches Gemüse, Peperoni, Oliven, Sour Cream & Knobi-Dip*

Currywurst mit Pommes frites 12,50  
*mit roter & gelber Currysauce & Salatbeilage*

Warme Antipasti **vegetarisch** 15,50  
*Auberginen, Champignons, Möhren, bunte Paprika, rote Zwiebeln & Zucchini mit Parmesanspäne, dazu unser Kräuterbrot*

## **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**

	<b>KLEIN (20 cm)</b>	<b>GROSS (26 cm)</b>
Margherita <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce</i>	7,90	11,50
Funghi <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce, frische Champignons</i>	9,40	12,50
Bianca <i>vegetarisch</i> <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 &amp; Salami</i>	10,50	13,90
Prosciutto <i>Gouda, Tomatensauce, Kochschinken</i>	9,60	12,90
Funghi-Prosciutto <i>Gouda, Tomatensauce, Champignons &amp; Kochschinken</i>	10,70	13,90
Greca <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Knoblauch</i>	9,90	13,50
Vegetaria <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce, Mais, Paprika, Spinat, Zwiebeln &amp; Champignons</i>	9,90	13,20
Hawaii <i>Gouda, Tomatensauce, Ananas &amp; Kochschinken oder geräucherte Putenscheiben</i>	11,90	15,00
Spinacci <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce, Blattspinat, Schafskäse &amp; Knoblauch</i>	11,90	15,00
Calzone Carne <i>Teigtasche mit Gouda, Tomatensauce, knackigem Gemüse &amp; 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 &amp; Lauch</i>	12,50
Nach griechischer Art <b>vegetarisch</b> <i>mit Schafskäse, Oliven &amp; roten Zwiebeln</i>	12,50
Nach italienischer Art <b>vegetarisch</b> <i>mit Mozzarella, Kirschtomaten &amp; Pesto</i>	12,50
Nach spanischer Art <i>mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken, Rucola &amp; Tomatenwürfeln</i>	13,90

## **NUDELGERICHTE**

Penne Rigate in Kurkuma-Sahnesauce <b>vegetarisch</b> <i>mit Zuckerschoten, Kirschtomaten, Lauch &amp; Zitronenpfeffer</i>	16,90
+ saftige Hähnchenbruststreifen	19,50
Hartweizenspaghetti in Tomatensugo <b>vegan</b> <i>mit Rucola, Möhren, Frühlingszwiebeln &amp; 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 &amp; Salatbeilage</i>	16,90
Mageres Sauerfleisch im Weckglas <i>mit Bratkartoffeln &amp; herzhafter Remoulade oder würzigem Senf</i>	19,90
Holsteiner Bauernschnitzel <i>Zwei panierte Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln &amp; Salatbeilage</i>	21,50

## **FLEISCH AUS DER PFANNE**

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

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

## **VEGETARISCHES & FISCH**

Panierter Schafskäse <i>vegetarisch</i> <i>mit frischen Feigen, Preiselbeeren, Salatbeilage &amp; hausgebackenem Kräuterbrot</i>	16,90
Spinacci-Auflauf <i>vegetarisch</i> <i>Blattspinat in Knoblauch-Rahm, überbacken mit Gouda oder Schafskäse, dazu unser Kräuterbrot</i>	17,50
<b>+ gebratenes Wildlachsfilet</b>	19,90
Gebratene Rosmarin-Polenta <i>vegan</i> <i>mit Kräuter-Champignons</i>	17,90
Gebratenes Wildlachsfilet <i>auf geschwenktem Pfannengemüse mit Kartoffeln in Rahm</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