



Kontraste

GALERIERESTAURANT • BIERGARTEN • HOTEL

Haart 10 · 24534 Neumünster

Tel.: (04321) 47548

info@kontraste-nms.de

Kontraste im Internet:

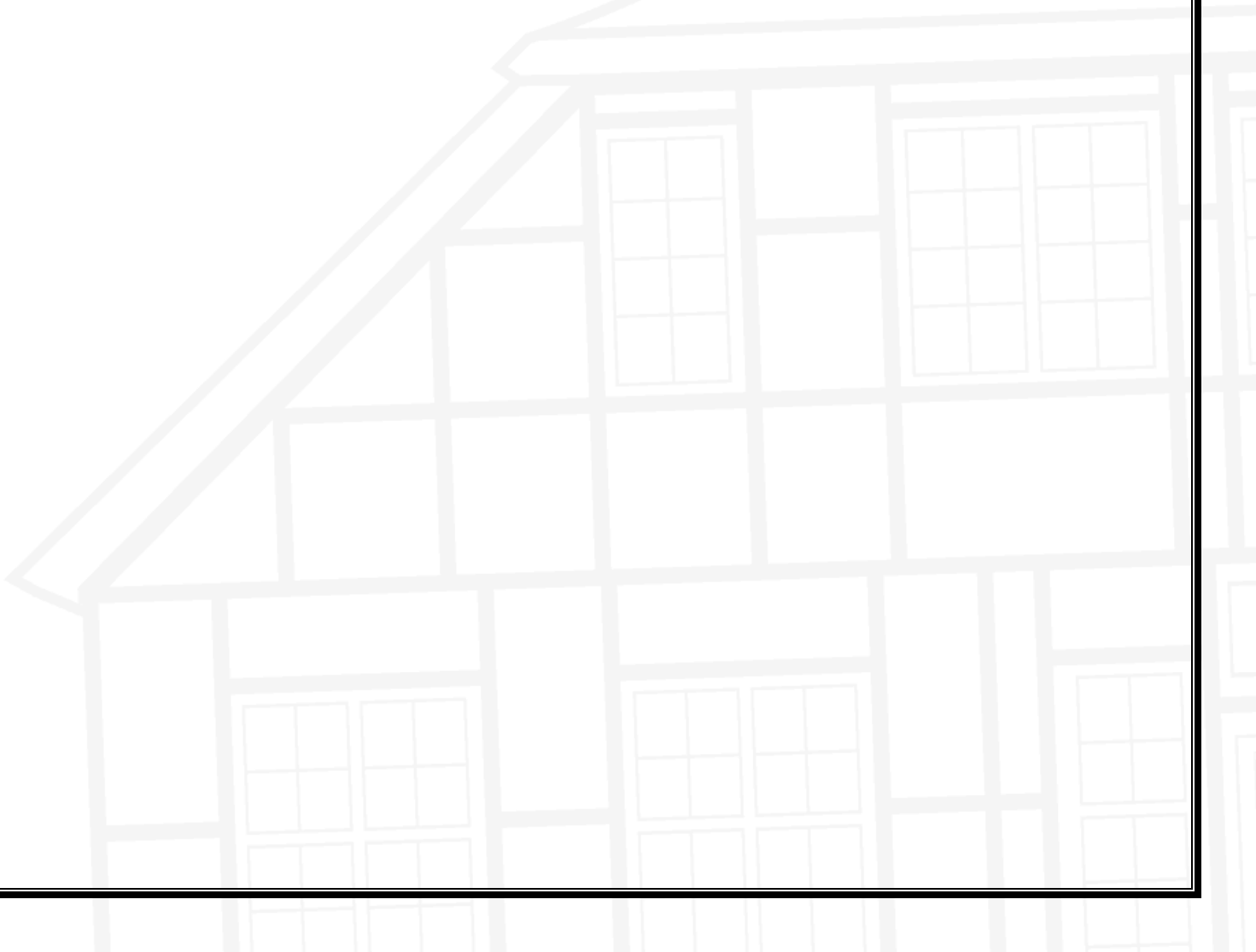
www.kontraste-nms.de

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

Schweppes

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
frisch - würzig - mild

3,00

4,50

Beck's Pils
der pure Pils geschmack

3,20

4,60

Kräusen Pils
die naturtrübe Fass-Spezialität

3,70

4,90

Staropramen Granat
malzig - süffig - vollmundig

3,60

4,80

Alsterwasser

2,90

4,30

0,25 l

Leffe Blonde
belgische Klosterbier-Spezialität

3,50

0,2 l

0,4 l

Guinness
irisches Dunkelbier

2,90

5,30

0,5 l

Krefelder
Dunkelbier mit Cola

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

0,33 l

Beck's Pils/Green Lemon/Blue alkoholfrei
Vitamalz alkoholfrei

3,00

2,90

WEINE | SEKT 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
---	---------------------	---------------

Sekt & Prosecco

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

Longdrinks

Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	0,25 l	6,50
Hugo <i>Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette</i>	0,25 l	6,50
Lillet Roseberry <i>Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Erdbeere</i>	0,25 l	6,50
Caipirinha <i>Cachaça, Lime Juice, Limetten, brauner Rohrzucker</i>	0,35 l	6,50
Cuba Libre <i>Havana Club, Lime Juice, Coca-Cola, Limetten</i>	0,35 l	6,50
Silver Gin Fizz <i>Tanqueray Gin, frisches Eiweiß, Zitronensaft, Soda</i>	0,35 l	8,00

SPIRITUOSEN

UNSERE EMPFEHLUNG:

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

<u>Anisettes</u>	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
<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
	Glenfiddich <i>Single Malt Scotch</i>	2 cl	3,90
	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>Liköre, Bitters,</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
	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 <i>mit Thymian & Sahne</i>	4,30
Kürbis-Apfel-Suppe <i>mit Sahnehaube & gerösteten Speckwürfeln</i>	4,50
Holsteiner Kartoffelsuppe in der Terrine <i>mit Kochwurst-Talern</i>	5,90

Zu jeder Suppe servieren wir unser hausgebackenes Kräuterbrot.

KLEINIGKEITEN

Hausgebackenes Kräuterbrot vegetarisch/vegan <i>mit Knobi- oder Preiselbeer-Chili-Dip</i>	5,40
Hausgebackenes Oliven-Kräuterbrot vegetarisch/vegan <i>mit Knobi-Dip oder Preiselbeer-Chili-Dip</i>	6,10
Knobibrot vegetarisch <i>mit Tomate, Zwiebeln & Schmand</i>	7,90
Ofenkartoffel vegetarisch <i>mit Sour Cream & Salatbeilage</i>	7,90
+ Rauchlachs	10,50
Currywurst mit Pommes frites <i>mit roter und gelber Currysauce & Salatbeilage</i>	8,90
Naschteller vegetarisch <i>Gouda- und eingelegte Schafskäsewürfel, knackig-frisches Gemüse, Peperoni, Oliven, Sour Cream & Knobi-Dip</i>	9,50
Panierter Schafskäse vegetarisch <i>mit frischen Feigen, Preiselbeeren, Salatbeilage & hausgebackenem Kräuterbrot</i>	14,50
Auflauf mit Blattspinat in Knoblauchrahm vegetarisch <i>überbacken mit Gouda oder Schafskäse. dazu unser Kräuterbrot</i>	14,20
+ gebratener frischer Wildlachs	16,20

SALATE

Kleiner gemischter Salat **vegan** 6,50

Kontraste-Salat „**Schafskäse**“ **vegetarisch** 15,90
Eingelegte 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
- Knobli-Dip, Sour Cream je 1,50

Zu jedem Salat servieren wir unser hausgebackenes Kräuterbrot.

PIZZA

	klein (20 cm)	groß (28 cm)
Margherita vegetarisch <i>Gouda, Tomatensauce</i>	6,00	9,00
Funghi vegetarisch <i>Gouda, Tomatensauce, frische Champignons</i>	7,20	10,20
Bianca vegetarisch <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 vegetarisch <i>Gouda, Tomatensauce, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Knoblauch</i>	7,90	10,90
Vegetaria vegetarisch <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 vegetarisch <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 <i>mit durchwachsenem Speck, roten Zwiebeln & Lauch</i>	10,20
Nach griechischer Art vegetarisch <i>mit Schafskäse, Oliven & roten Zwiebeln</i>	10,20
Nach italienischer Art vegetarisch <i>mit Mozzarella, Kirschtomaten & Pesto</i>	10,20
Nach spanischer Art <i>mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken, Rucola & Tomatenwürfeln</i>	11,50

NUDELGERICHTE

Penne Rigate in Kurkuma-Sahnesauce vegetarisch <i>mit Zuckerschoten, Kirschtomaten, Lauch & Zitronenpfeffer</i>	13,90
+ saftige Hähnchenbruststreifen	16,50
Hartweizenspaghetti in Tomatensugo vegan <i>mit Rucola, Möhren, Frühlingszwiebeln & gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	13,50
Schnitzel „Milanese“ <i>Schweineschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle auf Tomatenspaghetti mit Kräutern, Speck und Zwiebeln</i>	18,90

HOLSTEINISCHE SPEZIALITÄTEN

Holsteiner Bauernfrühstück <i>mit Katenschinkenwürfeln, Gewürzgurke & Salatbeilage</i>	13,90
Mageres Sauerfleisch im Weckglas <i>mit Bratkartoffeln & herzhafter Remoulade oder würzigem Senf</i>	16,90
Holsteiner Bauernschnitzel <i>Zwei panierte Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln & Salatbeilage</i>	17,90

FLEISCH AUS DER PFANNE

Hähnchengyros <i>mit Krautsalat & Tsatsiki</i>	15,90
Saftiges Hähnchenbrustfilet <i>mit Kräuterbutter</i>	16,90
Roastbeef „kalt“ <i>mit herzhafter Remoulade & Salatbeilage</i>	17,90

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

VEGETARISCHES & FISCH AUS DER PFANNE

Gebratene Rosmarin-Polenta vegan <i>mit Kräuter-Champignons</i>	15,50
Zartes frisches Wildlachsfilet <i>auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln & Zitronenpfeffer</i>	18,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <i>mit Oliven-Kräutersauce, geschmolzenen Cherry-Tomaten & gratinierten Kartoffeln</i>	19,90

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
*Friskäsekuchen 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 <i>mit Karamell-Topping</i>	3,50
Kaffeesirup <i>Karamell, Haselnuss oder Vanille</i>	0,60

Große Tasse Schokolade *mit Sahne* 3,40

Maxi-Glas 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