



# Kontraste

GALERIERESTAURANT • BIERGARTEN • HOTEL

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

## **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.

# Getränke



## ALKOHOLFREIES

### **Softdrinks**

**0,3 l**

**0,5 l**

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

3,00

4,30

**0,35 l Fl.**

**0,75 l Fl.**

Purezza Premium-Tafelwasser  
*medium oder still*

2,90

5,80

### **Saft & Nektar**

**0,2 l**

**0,5 l**

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

2,50

4,60

### **Saftschorlen**

**0,3 l**

**0,5 l**

3,00

4,60

### **Schweppes**

**0,25 l**

Tonic Water, Bitter Lemon,  
Ginger Ale, Wild Berry

3,00

## **BIER**

### **Frisch vom Fass**

**0,3 l**

**0,5 l**

Kontraste-Pils  
*frisch - würzig - mild*

2,90

4,40

Beck's Pils  
*der pure Pilsgeschmack*

3,10

4,50

Kräusen Pils  
*die naturtrübe Fass-Spezialität*

3,60

4,90

Staropramen Granat  
*malzig - süffig - vollmundig*

3,50

4,80

Alsterwasser

2,90

4,30

**0,25 l**

Lefte Blonde  
*belgische Klosterbier-Spezialität*

3,30

**0,2 l**

**0,4 l**

Guinness  
*irisches Dunkelbier*

2,80

5,20

**0,5 l**

Krefelder  
*Dunkelbier mit Cola*

4,40

Bierbowle  
*Dunkelbier mit Früchten & Erdbeersirup*

4,80

### **Flaschenbier**

**0,5 l**

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

4,50

4,40

**0,33 l**

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

2,90

2,80

## WEINE | SEKT LONGDRINKS

Weinschorle <i>rot oder weiß</i>	0,2 l	4,00
-------------------------------------	-------	------

### **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.	5,20 22,90
---	--------------------	---------------

Grauburgunder, VJ Winzergenossenschaft <i>Pfalz/Deutschland, trocken, intensiv duftend</i>	0,2 l 1,0 l Fl.	5,70 22,90
---	--------------------	---------------

Chenin Blanc, Simonsig, „Gold“ Mundus Vini <i>Stellenbosch/Südafrika, trocken, fruchtreich, sanft</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,70 22,90
--	---------------------	---------------

Riesling, Kurt Freund <i>Pfalz/Deutschland, halbtrocken, klar, saftig, feinwürzig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,40 22,90
--	---------------------	---------------

### **Roséwein**

Pink St. Laurent, Weingut Tina Pfaffmann <i>Pfalz/Deutschland, halbtrocken, leicht, fruchtig, süffig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,40 21,90
---	---------------------	---------------

### **Rotwein**

Merlot I. G. T., Rocca Bastia <i>Venetien/Italien, trocken, angenehm, ausgewogen</i>	0,2 l 1,0 l Karaffe	4,80 21,90
---	------------------------	---------------

Tempranillo-Merlot-Syrah, Cal y Canto <i>Kastilien/Spanien, trocken, herzhaft, würziger Tinto</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,90 19,90
--	---------------------	---------------

Negroamaro Puglia IGP, Teatro Latino <i>Apulien/Italien, trocken, starke Struktur, dunkel, würzig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,90 19,90
--	---------------------	---------------

Lambrusco, Grasparossa Di Castelvetro, DOC <i>Italien, lieblich, prickelnd</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,00 15,50
---	---------------------	---------------

## Sekt & Prosecco

Freixenet Carta Nevada	0,1 l	3,00
<i>trocken oder halbtrocken</i>	0,75 l Fl.	19,90
Prosecco Mionetto	0,1 l	3,50
	0,75 l Fl.	21,90

## Longdrinks

Aperol Spritz	0,25 l	5,90
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		
Hugo	0,25 l	5,90
<i>Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette</i>		
Lillet Roseberry	0,25 l	5,90
<i>Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Erdbeere</i>		
Caipirinha	0,35 l	5,90
<i>Cachaça, Lime Juice, Limetten, brauner Rohrzucker</i>		
Cuba Libre	0,35 l	5,90
<i>Havana Club, Lime Juice, Coca-Cola, Limetten</i>		
Silver Gin Fizz	0,35 l	7,50
<i>Tanqueray Gin, frisches Eiweiß, Zitronensaft, Soda</i>		

## SPIRITUOSEN

UNSERE EMPFEHLUNG:

**Alte Williams-Christ-Birne** *aus der Prinz Fein-Brennerei* **2 cl** **3,10**

<u>Anisettes</u>	Ouzo	2 cl	2,60
	Sambuca	2 cl	2,60
	Pernod	2 cl	2,60
	Orgasmus <i>Baileys mit Sambuca</i>	4 cl	4,00
<u>Schnäpse</u>	Moskovskaja Vodka	2 cl	1,90
	Oldesloer Korn	2 cl	1,90
	Prinz Obstler	2 cl	2,40
	Grappa di Prosecco	2 cl	2,90
	Aalborg Jubi-Akvavit	2 cl	2,50
	Linie-Aquavit	2 cl	2,50
	Helbing <i>Hamburgs feiner Kümmel</i>	2 cl	2,20
	Sierra Tequila <i>weiß</i>	2 cl	2,40
	Tanqueray Gin	2 cl	2,90
	Osborne Magno Solera	2 cl	2,20
<u>Whiskey</u>	Ballantine's <i>Blended Scotch</i>	2 cl	2,50
	Glenfiddich <i>Single Malt Scotch</i>	2 cl	3,50
	Jack Daniel's <i>Tennessee Whiskey</i>	2 cl	3,20
	Jim Beam <i>Kentucky Bourbon</i>	2 cl	2,50
	Tullamore Dew <i>Irish Whiskey</i>	2 cl	3,00
	Southern Comfort <i>Whiskeylikör</i>	2 cl	2,60
<u>Rum</u>	Bacardi Carta Blanca	2 cl	2,40
	Havana Club <i>3 Añejo</i>	2 cl	2,40
	Myers's Rum	2 cl	2,60
<u>Liköre, Bitters,</u>	Amaretto	2 cl	2,00
<u>Wermouth</u>	Baileys <i>Irischer Cremelikör</i>	4 cl	3,50
	Dooley's <i>Toffee Cremelikör</i>	2 cl	2,00
	Likör 43	2 cl	2,30
	Gammeldansk <i>Magenbitter</i>	2 cl	2,40
	Fernet Branca oder Menta	2 cl	2,30
	Jägermeister <i>Kräuterlikör</i>	2 cl	2,40
	Campari <i>Bitterlikör</i>	2 cl	2,20
	Ramazotti <i>Kräuterlikör</i>	4 cl	3,50
	Martini Bianco	5 cl	2,90

**Longdrinks mit 4 cl Alkohol** **0,2 l** **6,50**

# 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** 4,20  
*mit Thymian & Sahne*

Möhren-Ingwer-Rahmsuppe **vegetarisch** 4,90  
*mit Wasabi-Sahne*

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

## KLEINIGKEITEN

Hausgebackenes Kräuterbrot **vegetarisch/vegan** 5,30  
*mit Knobi- oder Preiselbeer-Chili-Dip*

Hausgebackenes Oliven-Kräuterbrot **vegetarisch/vegan** 5,90  
*mit Knobi-Dip oder Preiselbeer-Chili-Dip*

Knobibrot **vegetarisch** 7,90  
*mit Tomate, Zwiebeln & Schmand*

Ofenkartoffel **vegetarisch** 7,50  
*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 8,50  
*mit roter und gelber Currysauce & Salatbeilage*

Naschteller **vegetarisch** 9,00  
*Gouda- und eingelegte Schafskäsewürfel, knackig-frisches Gemüse,  
Peperoni, Oliven, Sour Cream & Knobi-Dip*

Panierter Schafskäse **vegetarisch** 13,90  
*mit frischen Feigen, Preiselbeeren,  
Salatbeilage & hausgebackenem Kräuterbrot*

Auflauf mit Blattspinat in Knoblauchrahm **vegetarisch** 13,90  
*überbacken mit Gouda oder Schafskäse. dazu unser Kräuterbrot*  
+ gebratener frischer Wildlachs 15,90

## **SALATE**

Kleiner gemischter Salat **vegan** 5,90

Kontraste-Salat „**Schafskäse**“ **vegetarisch** 14,90  
*Eingelegte Schafskäsewürfel, saisonale Blattsalate, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen & Mais*

Kontraste-Salat „**Pute**“ 15,60  
*Gebratene Putenbruststreifen mit Zwiebeln, saisonalen Blattsalate, Weißkraut, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen & Mais*

Kontraste-Salat „**Hähnchen**“ 15,60  
*Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, saisonalen Blattsalate, Weißkraut, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen & Mais*

Kontraste-Salat „**Wildlachs**“ 15,90  
*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
- Knobi-Dip, Sour Cream je 1,50

**Zu jedem Salat servieren wir unser hausgebackenes Kräuterbrot.**

## PIZZA

	klein (20 cm)	groß (28 cm)
Margherita <b>vegetarisch</b> <i>Gouda, Tomatensauce</i>	5,90	8,90
Funghi <b>vegetarisch</b> <i>Gouda, Tomatensauce, frische Champignons</i>	6,90	9,90
Bianca <b>vegetarisch</b> <i>Gouda, Knobi-Crème fraîche, Lauch</i>	6,90	9,90
Salami <i>Gouda, Tomatensauce, Salami</i>	6,90	9,90
Funghi-Salami <i>Gouda, Tomatensauce, Champignons &amp; Salami</i>	7,90	10,90
Prosciutto <i>Gouda, Tomatensauce, Kochschinken</i>	7,60	10,60
Funghi-Prosciutto <i>Gouda, Tomatensauce, Champignons &amp; Kochschinken</i>	7,90	10,90
Greca <b>vegetarisch</b> <i>Gouda, Tomatensauce, Schafskäse, Oliven, Peperoni, Knoblauch</i>	7,60	10,60
Vegetaria <b>vegetarisch</b> <i>Gouda, Tomatensauce, Mais, Paprika, Spinat, Zwiebeln &amp; Champignons</i>	7,60	10,60
Hawaii <i>Gouda, Tomatensauce, Ananas &amp; Kochschinken oder gebratene Putenstreifen</i>	8,90	11,90
Spinacci <b>vegetarisch</b> <i>Gouda, Tomatensauce, Blattspinat, Schafskäse &amp; Knoblauch</i>	8,90	11,90
Calzone Carne <i>Teigtasche mit Gouda, Tomatensauce, knackigem Gemüse &amp; Salami, dazu Hackfleischsauce</i>	8,90	11,90

## **KONTRASTE-FLAMMKUCHEN**

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

Nach Elsässer Art <i>mit durchwachsenem Speck, roten Zwiebeln &amp; Lauch</i>	9,70
Nach griechischer Art <b>vegetarisch</b> <i>mit Schafskäse, Oliven &amp; roten Zwiebeln</i>	9,70
Nach italienischer Art <b>vegetarisch</b> <i>mit Mozzarella, Kirschtomaten &amp; Pesto</i>	9,70
Nach spanischer Art <i>mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken, Rucola &amp; Tomatenwürfeln</i>	10,90

## **NUDELGERICHTE**

Penne Rigate in Kurkuma-Sahnesauce <b>vegetarisch</b> <i>mit Zuckerschoten, Kirschtomaten, Lauch &amp; Zitronenpfeffer</i>	13,50
+ saftige Hähnchenbruststreifen	15,90
Hartweizenspaghetti in Tomatensugo <b>vegan</b> <i>mit Rucola, Möhren, Frühlingszwiebeln &amp; gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	12,90
Schnitzel „Milanese“ <i>Schweineschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle auf Tomatenspaghetti mit Kräutern, Speck und Zwiebeln</i>	18,50

## **HOLSTEINISCHE SPEZIALITÄTEN**

Holsteiner Bauernfrühstück <i>mit Katenschinkenwürfeln, Gewürzgurke &amp; Salatbeilage</i>	13,50
Mageres Sauerfleisch im Weckglas <i>mit Bratkartoffeln &amp; herzhafter Remoulade oder würzigem Senf</i>	16,50
Holsteiner Bauernschnitzel <i>Zwei panierte Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln &amp; Salatbeilage</i>	17,50

## FLEISCH AUS DER PFANNE

Putengyros <i>mit Krautsalat &amp; Tsatsiki</i>	15,90
Saftiges Hähnchenbrustfilet <i>mit Kräuterbutter</i>	16,90
Roastbeef „kalt“ <i>mit herzhafter Remoulade &amp; Salatbeilage</i>	17,20

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

## VEGETARISCHES & FISCH AUS DER PFANNE

Gebratene Rosmarin-Polenta <b>vegan</b> <i>mit Kräuter-Champignons</i>	14,90
Zartes frisches Wildlachsfilet <i>auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln &amp; Zitronenpfeffer</i>	17,90
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <i>mit Oliven-Kräutersauce, geschmolzenen Cherry-Tomaten &amp; gratinierten Kartoffeln</i>	18,90

### **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

Rote Grütze 6,90  
*mit Vanillesauce oder einer Kugel Eis oder Schlagsahne*

Apple Crumble 6,90  
*Warmer Apfelkompott mit Streuseln, dazu Vanillesauce oder eine Kugel Eis*

New Münster Cheesecake 7,50  
*Frischkäsekuchen mit Haferkeksboden, wahlweise dazu: Mangosauce,  
warmes Salzkaramell, Amarena-Kirschen oder frische Früchte*

## HEISSGETRÄNKE

Espresso	2,00
doppelter Espresso	3,10
Große Tasse Kaffee	2,90
Milchkaffee	3,50
Cappuccino	2,90
Latte Macchiato	3,50
Caffè Latte <i>mit Karamell-Topping</i>	3,50
Kaffeesisirup <i>Karamell, Haselnuss oder Vanille</i>	0,60

Große Tasse Schokolade *mit Sahne* 3,30

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