

Galerierestaurant, Biergarten & Hotel

# Kontraste

Haart 10 · 24534 Neumünster  
Tel.: (04321) 47548  
[www.kontraste-nms.de](http://www.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)

## Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag 17 bis 23 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr)

Freitag 17 bis 24 Uhr (Küche bis 22.30 Uhr)

Samstag 9 bis 24 Uhr  
von 9 bis 14 Uhr **Frühstücksbuffet**  
ab 12 Uhr à la carte (Küche bis 22.30 Uhr)

Sonntag 10 bis 23 Uhr  
von 10 bis 14 Uhr **Brunchbuffet**  
ab 12 Uhr à la carte (Küche bis 22.30 Uhr)

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller gesetzlich vorgeschriebenen Steuern.

*Getränkekarte*

## ALKOHOLFREIES

<b>Softdrinks</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
Coca-Cola, Coca-Cola light/Zero Orangenlimo, Zitronenlimo, Spezi	2,90	4,20
Mineralwasser	2,70	3,90
	<b>0,25 l FL.</b>	<b>0,75 l FL.</b>
Gerolsteiner Mineralwasser <i>medium oder still</i>	2,50	5,90
<b>Saft &amp; Nektar</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,5 l</b>
naturtrüber Apfel, Orange, Kirsch, Banane, KiBa, Erdbeer, Rhabarber, Erdbeer-Rhabarber, Maracuja	2,50	4,50
<b>Saftschorlen</b>	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>
	2,90	4,40
<b>Schweppes</b>	<b>0,2 l FL.</b>	
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry	2,70	

## **BIER**

### **Frisch vom Fass**

**0,3 l**

**0,5 l**

Kontraste-Pils

2,90

4,30

*frisch – würzig – mild*

Beck's Pils

3,00

4,50

*der pure Pilsgeschmack*

Kräusen Pils

3,40

4,90

*die naturtrübe Fass-Spezialität*

Staropramen Granat

3,30

4,80

*malzig – süffig – vollmundig*

Alsterwasser

2,90

4,30

**0,25 l**

Leffe Blonde

3,10

*Belgische Klosterbierspezialität*

**0,2 l**

**0,4 l**

Guinness

2,80

5,20

*Irishes Dunkelbier*

**0,4 l**

Krefelder

3,90

*Dunkel-Bier mit Cola*

Bierbowle

4,30

*Dunkel-Bier mit Früchten und Erdbeersirup*

### **Flaschenbier**

**0,5 l**

Franziskaner Hefeweizen, hell/dunkel/Kristall

4,40

Franziskaner Hefeweizen, alkoholfrei

4,30

**0,33 l**

Beck's Pils/Green Lemon/Blue alkoholfrei

2,90

Vitamalz alkoholfrei

2,80

## WEINE & COCKTAILS

Weinschorle <i>rot oder weiß</i>	0,2 l	3,90
-------------------------------------	-------	------

### **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.	4,50 18,90
---	--------------------	---------------

Grauburgunder, VJ Winzergenossenschaft <i>Pfalz/Deutschland, trocken, intensiv duftend</i>	0,2 l 1,0 l Fl.	4,70 19,90
---	--------------------	---------------

Chenin Blanc, Simonsig, „Gold“ Mundus Vini <i>Stellenbosch/Südafrika, trocken, fruchtreich, sanft</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,50 14,60
--	---------------------	---------------

Riesling, Kurt Freund <i>Pfalz/Deutschland, halbtrocken, klar, saftig, feinwürzig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,90 16,20
--	---------------------	---------------

### **Roséwein**

Pink St. Laurent, Weingut Tina Pfaffmann <i>Pfalz/Deutschland, halbtrocken, leicht, fruchtig, süffig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,60 14,70
---	---------------------	---------------

### **Rotwein**

Merlot I. G. T., Rocca Bastia <i>Venetien/Italien, trocken, angenehm, ausgewogen</i>	0,2 l 1,0 l Karaffe	4,40 18,70
---	------------------------	---------------

Tempranillo-Merlot-Syrah, Cal y Canto <i>Kastilien/Spanien, trocken, herzhaft, würziger Tinto</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,60 14,70
--	---------------------	---------------

Negroamaro Puglia IGP, Teatro Latino <i>Apulien/Italien, trocken, starke Struktur, dunkel, würzig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,60 14,70
--	---------------------	---------------

Lambrusco, Grasparossa Di Castelvetro, DOC <i>Italien, lieblich, prickelnd</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	3,90 12,50
---	---------------------	---------------

## Sekt & Prosecco

Freixenet Carta Nevada	0,2 l Piccolo	5,90
<i>trocken oder halbtrocken</i>	0,75 l Fl.	17,90
Martini Prosecco	0,1 l	3,50
	0,75 l Fl.	18,90

## Cocktails

Aperol Spritz	0,2 l	5,30
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		
Hugo	0,2 l	5,30
<i>Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette</i>		
Lillet Roseberry	0,2 l	5,30
<i>Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Erdbeere</i>		
Caipirinha	0,35 l	5,00
<i>Cachaça, Lime Juice, Limetten, brauner Rohrzucker</i>		
Cuba Libre	0,35 l	5,50
<i>Havana Club, Lime Juice, Coca-Cola, Limetten</i>		

## SPIRITUOSEN

UNSERE EMPFEHLUNG:

**Alte Williams-Christ-Birne** *aus der Prinz Fein-Brennerei* **2 cl** **2,90**

<u>Anisettes</u>	Ouzo	2 cl	2,40
	Sambuca	2 cl	2,40
	Pernod	2 cl	2,40
	Orgasmus <i>Baileys mit Sambuca</i>	4 cl	3,50
<u>Schnäpse</u>	Moskovskaja Vodka	2 cl	2,00
	Oldesloer Korn	2 cl	1,90
	Prinz Obstler	2 cl	2,20
	Grappa di Prosecco	2 cl	2,90
	Aalborg Jubi-Akvavit	2 cl	2,50
	Helbing <i>Hamburgs feiner Kümmel</i>	2 cl	2,10
	Sierra Tequila <i>weiß</i>	2 cl	2,40
	Tanqueray Gin	2 cl	2,60
	Osborne Magno Solera	2 cl	2,20
<u>Whiskey</u>	Ballantine's <i>Blended Scotch</i>	2 cl	2,40
	Glenfiddich <i>Single Malt Scotch</i>	2 cl	3,00
	Jack Daniel's <i>Tennessee Whiskey</i>	2 cl	3,00
	Jim Beam <i>Kentucky Bourbon</i>	2 cl	2,50
	Tullamore Dew <i>Irish Whiskey</i>	2 cl	2,90
	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
	Persico <i>Alt-Berliner Spezialität</i>	2 cl	1,50
	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>	2 cl	2,50
	Martini Bianco	5 cl	2,90

**Longdrinks mit 4 cl Alkohol** **0,2 l** **4,90**

# *Speisekarte*

**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.



## KLEINIGKEITEN

Hausgebackenes Kräuterbrot <i>vegetarisch/vegan</i> <i>mit Knobi- oder Preiselbeer-Chili-Dip</i>	4,90
Hausgebackenes Oliven-Kräuterbrot <i>vegetarisch/vegan</i> <i>mit Knobi-Dip oder Preiselbeer-Chili-Dip</i>	5,90
Knobibrot <i>vegetarisch</i> <i>mit Tomate, Zwiebeln &amp; Schmand</i>	7,90
Ofenkartoffel <i>vegetarisch</i> <i>mit Sour Cream &amp; Salatbeilage</i>	6,90
+ Rauchlachs	9,90
Currywurst mit Pommes frites <i>mit roter und gelber Currysauce &amp; Salatbeilage</i>	7,90
Naschteller <i>vegetarisch</i> <i>Gouda- und eingelegte Schafskäsewürfel, knackig-frisches Gemüse, Peperoni, Oliven, Sour Cream &amp; Knobi-Dip</i>	8,90
Panierter Schafskäse <i>vegetarisch</i> <i>mit frischen Feigen, Preiselbeeren, Salatbeilage &amp; hausgebackenem Kräuterbrot</i>	12,90
Auflauf mit Blattspinat in Knoblauchrahm <i>vegetarisch</i> <i>überbacken mit Gouda oder Schafskäse. dazu unser Kräuterbrot</i>	12,90
+ gebratener kanadischer Wildlachs	15,60

## FLÖTEN

*Baguette vom Baguette-Bäcker Stahmer aus Schleswig mit Gouda, Zwiebeln, Gurke, Tomate, Kräuterfrischkäse und ...*

Kochschinken	7,90
Salami	7,90
Schafskäse <i>vegetarisch</i>	8,90
Roastbeef & Remoulade	8,90
Rauchlachs & Meerrettich	8,90

## SUPPE

Toskanische Tomatensuppe <b>vegetarisch</b> <i>mit Thymian &amp; Sahne</i>	4,20
Kürbis-Apfel-Suppe <i>mit Sahnehaube &amp; gerösteten Speckwürfeln</i>	4,20
Holsteiner Kartoffelsuppe in der Terrine <i>mit Kochwurst-Talern</i>	5,60

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

## SALATE

Kleiner gemischter Salat <b>vegan</b>	4,90
Kontraste-Salat „ <b>Schafskäse</b> “ <b>vegetarisch</b> <i>Eingelegte Schafskäsewürfel, saisonale Blattsalate, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen &amp; Mais</i>	13,90
Kontraste-Salat „ <b>Pute</b> “ <i>Gebratene Putenbruststreifen mit Zwiebeln, saisonalen Blattsalate, Weißkraut, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen &amp; Mais</i>	14,60
Kontraste-Salat „ <b>Hähnchen</b> “ <i>Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, saisonalen Blattsalate, Weißkraut, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen &amp; Mais</i>	14,60
Kontraste-Salat „ <b>Wildlachs</b> “ <i>Gebratene Wildlachsstreifen, saisonale Blattsalate, Weißkraut, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen &amp; Mais</i>	14,90

**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 <b>vegetarisch</b> <i>Gouda, Tomatensauce</i>	5,90	8,90
Funghi <b>vegetarisch</b> <i>... plus frische Champignons</i>	6,90	9,90
Salami <i>... plus Salami</i>	6,90	9,90
Funghi-Salami <i>... plus frische Champignons &amp; Salami</i>	7,90	10,90
Prosciutto <i>... plus Kochschinken</i>	7,60	10,60
Funghi-Prosciutto <i>... plus frische Champignons &amp; Kochschinken</i>	7,90	10,90
Vegetaria <b>vegetarisch</b> <i>... plus Mais, Paprika, Spinat, Zwiebeln &amp; frische Champignons</i>	7,60	10,60
Hawaii <i>... plus Ananas &amp; Kochschinken oder gebratene Putenstreifen</i>	8,90	11,90
Spinacci <b>vegetarisch</b> <i>... plus Blattspinat, Schafskäse &amp; Knoblauch</i>	8,90	11,90
Calzone Carne <i>... Teigtasche plus knackiges Gemüse, Salami &amp; Hackfleischsauce</i>	8,90	11,90

### **Extras:**

- Gouda, Kochschinken, Salami je 2,00
- Putenbrust, Schafskäse je 2,80
- alle anderen Beläge je 1,50

## 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>	9,40
Nach griechischer Art <b>vegetarisch</b> <i>mit Schafskäse, Oliven &amp; roten Zwiebeln</i>	9,60
Nach italienischer Art <b>vegetarisch</b> <i>mit Mozzarella, Kirschtomaten &amp; Pesto</i>	9,60
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>	11,90
+ saftige Hähnchenbruststreifen	14,90
Hartweizenspaghetti in Tomatensugo <b>vegan</b> <i>mit Rucola, Möhren, Frühlingszwiebeln &amp; gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	12,90
Schnitzel „Milanese“ – <b>Kuckys Lieblingsgericht!</b> <i>Schweineschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle auf Tomatenspaghetti mit Kräutern, Speck und Zwiebeln</i>	16,90

## HOLSTEINISCHE SPEZIALITÄTEN

Holsteiner Bauernfrühstück <i>mit Katenschinkenwürfeln, Gewürzgurke &amp; Salatbeilage</i>	11,90
Mageres Sauerfleisch im Weckglas <i>mit Bratkartoffeln &amp; herzhafter Remoulade oder würzigem Senf</i>	14,90
Holsteiner Bauernschnitzel <i>Zwei panierte Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln &amp; Salatbeilage</i>	15,90

## PFANNENGERICHTE

Putengyros 14,90  
*mit Krautsalat & Tsatsiki*

Saftiges Hähnchenbrustfilet 15,90  
*mit Kräuterbutter*

Roastbeef „kalt“ 15,90  
*mit herzhafter Remoulade & Salatbeilage*

Landsknecht-Pfanne 17,90  
*Drei kleine Steaks von Rind, Schwein & Pute mit Kaisergemüse & Sauce Hollandaise, serviert in einer Gusspfanne*

Argentinisches Rumpsteak 23,90  
*(200 g Rohgewicht) mit kleinem Saftstrand und Kräuterbutter*

**Jedes dieser Pfannengerichte wird wahlweise mit Bratkartoffeln,  
Pommes frites oder einer Ofenkartoffel serviert.**

Gebratene Rosmarin-Polenta **vegan** 14,90  
*mit Kräuter-Champignons*

Zartes kanadisches Wildlachsfilet 16,90  
*auf Blattspinat mit Rosmarinkartoffeln & Zitronenpfeffer*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 16,90  
*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)!

## **EIS**

Sahniges Premium-Eis je Kugel 1,50  
*Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeer,  
Stracciatella, Walnuss, Pistazie*

*Dazu ein Topping nach Wahl:*

- Erdbeer-, Schoko- oder Karamellsauce 1,00
- Schlagsahne 1,00
- frische Früchte 1,90
- heiße Kirschen 1,90

## **DESSERT**

Saftiger Apfelstrudel 5,90  
*mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne*

Warmes Schokosoufflé mit flüssigem Kern 6,50  
*mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne*

## **HEISSGETRÄNKE**

Espresso 1,90

Espresso doppio 2,90

Große Tasse Kaffee 2,60

Milchkaffee 3,30

Cappuccino 2,40

Latte Macchiato 3,30

Caffè Latte *mit Karamell-Topping* 3,30

Kaffeeesirup *Karamell, Haselnuss oder Vanille* 0,50

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-Caramel,  
Masala Chai, Grüner Tee mit Lemonmyrte*

Heißes mit Schuss plus 2,00