



Kontraste

GALERIERESTAURANT • BIERGARTEN • HOTEL

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

Kontraste im Internet:

www.kontraste-nms.de
www.facebook.com/RestaurantKontraste
www.instagram.com/kontraste.neumuenster

Öffnungszeiten:

Montag–Freitag 17–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr)
Samstag 14–23 Uhr (Küche bis 22 Uhr)
Sonntag 10–14 Uhr Brunch & 12–23 Uhr à la carte
(Küche bis 22 Uhr)

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

2,90

4,20

0,35 l Fl.

0,75 l Fl.

Purezza Premium-Tafelwasser
medium oder still

2,90

5,40

Saft & Nektar

0,2 l

0,5 l

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

2,50

4,50

Saftschorlen

0,3 l

0,5 l

2,90

4,40

Schweppes

0,2 l Fl.

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 & LONGDRINKS

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
--	---------------------	---------------

So mookt wi dat, Weingut Montigny <i>Grebin/Deutschland, halbtrocken, fruchtig, dezente Süße</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	6,50 19,90
---	---------------------	---------------

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
Prosecco	0,1 l	3,50
	0,75 l Fl.	18,90

Longdrinks

Aperol Spritz	0,25 l	5,30
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>		
Caipirinha	0,35 l	5,00
<i>Cachaça, Lime Juice, Limetten, brauner Rohrzucker</i>		
Hugo	0,35 l	5,30
<i>Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette</i>		
Lillet Roseberry	0,35 l	5,30
<i>Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Erdbeere</i>		
Cuba Libre	0,35 l	5,50
<i>Havana Club, Lime Juice, Coca-Cola, Limetten</i>		
Silver Gin Fizz	0,35 l	5,90
<i>Tanqueray Gin, frisches Eiweiß, Zitronensaft, Soda</i>		

SPIRITUOSEN

UNSERE EMPFEHLUNG:

Alte Williams-Christ-Birne	<i>aus der Prinz Fein-Brennerei</i>	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
	Linie-Aquavit	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 Toffee <i>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>	4 cl	3,50
	Martini Bianco	5 cl	2,90
Longdrinks mit 4 cl Alkohol		0,2 l	4,90

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.

Der neue Matjes ist da!

Matjesvariation

*Kräuter-Rotwein- & Naturmatjes
mit Curry-Preiselbeer- & Meerrettich-Dip,
dazu Bratkartoffeln oder neue Pellkartoffeln*

14,90 Euro

∞

Drei Matjesfilets

*mit Hausfrauensauce & Bratkartoffeln
oder neuen Pellkartoffeln*

13,90 Euro

∞

Gebackene Ofenkartoffel

*mit einer Füllung aus
Zwiebelschmand & zarten Matjeswürfeln*

10,90 Euro

∞

Kräuterbrot ofenwarm gefüllt

*mit mediterranem Matjessalat aus Oliven, Zucchini,
roten Zwiebeln, Cherrytomaten, Paprika & Rucola
in Basilikum-Honig-Vinaigrette*

10,90 Euro

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 & Schmand</i>	7,90
Ofenkartoffel <i>vegetarisch</i> <i>mit Sour Cream & Salatbeilage</i>	6,90
+ Rauchlachs	9,90
Currywurst mit Pommes frites <i>mit roter und gelber Currysauce & Salatbeilage</i>	7,90
Naschteller <i>vegetarisch</i> <i>Gouda- und eingelegte Schafskäsewürfel, knackig-frisches Gemüse, Peperoni, Oliven, Sour Cream & Knobi-Dip</i>	8,90
Warme Antipasti <i>Auberginen, Champignons, Möhren, bunte Paprika, rote Zwiebeln & Zucchini mit Parmesanspäne, dazu unser Kräuterbrot</i>	klein 10,90/groß 13,90
Panierter Schafskäse <i>vegetarisch</i> <i>mit frischen Feigen, Preiselbeeren, Salatbeilage & 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 **vegetarisch** 4,20
mit Thymian & Sahne

Möhrenrahmsuppe **vegetarisch** 4,20
mit Erbsen-Minz-Topping

Zu jeder Suppe servieren wir unser hausgebackenes Kräuterbrot.

SALATE

Kleiner gemischter Salat **vegan** 4,90

Kontraste-Salat „**Schafskäse**“ **vegetarisch** 13,90
Eingelegte Schafskäsewürfel, saisonale Blattsalate, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen & Mais

Kontraste-Salat „**Pute**“ 14,60
Gebratene Putenbruststreifen mit Zwiebeln, saisonalen Blattsalate, Weißkraut, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen & Mais

Kontraste-Salat „**Hähnchen**“ 14,60
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Zwiebeln, saisonalen Blattsalate, Weißkraut, Tomate, Gurkenscheiben, Möhrenhobel, Paprikastreifen & Mais

Kontraste-Salat „**Wildlachs**“ 14,90
Gebratene 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
- Knob-Dip, Sour Cream je 1,50

Zu jedem Salat servieren wir unser hausgebackenes Kräuterbrot.

PIZZA

	klein (20 cm)	groß (28 cm)
Margherita <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce</i>	5,90	8,90
Funghi <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce, frische Champignons</i>	6,90	9,90
Salami <i>Gouda, Tomatensauce, Salami</i>	6,90	9,90
Funghi-Salami <i>Gouda, Tomatensauce, Champignons & Salami</i>	7,90	10,90
Prosciutto <i>Gouda, Tomatensauce, Kochschinken</i>	7,60	10,60
Funghi-Prosciutto <i>Gouda, Tomatensauce, Champignons & Kochschinken</i>	7,90	10,90
Vegetaria <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce, Mais, Paprika, Spinat, Zwiebeln & Champignons</i>	7,60	10,60
Hawaii <i>Gouda, Tomatensauce, Ananas & Kochschinken oder gebratene Putenstreifen</i>	8,90	11,90
Spinacci <i>vegetarisch</i> <i>Gouda, Tomatensauce, Blattspinat, Schafskäse & Knoblauch</i>	8,90	11,90
Calzone Carne <i>Teigtasche mit Gouda, Tomatensauce, knackigem Gemüse & Salami, dazu 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 & Lauch</i>	9,40
Nach griechischer Art vegetarisch <i>mit Schafskäse, Oliven & roten Zwiebeln</i>	9,60
Nach italienischer Art vegetarisch <i>mit Mozzarella, Kirschtomaten & Pesto</i>	9,60
Nach spanischer Art <i>mit luftgetrocknetem Serrano-Schinken, Rucola & Tomatenwürfeln</i>	10,90

NUDELGERICHTE

Penne Rigate in Kurkuma-Sahnesauce vegetarisch <i>mit Zuckerschoten, Kirschtomaten, Lauch & Zitronenpfeffer</i>	11,90
+ saftige Hähnchenbruststreifen	14,90
Hartweizenspaghetti in Tomatensugo vegan <i>mit Rucola, Möhren, Frühlingszwiebeln & gerösteten Sonnenblumenkernen</i>	12,90
Schnitzel „Milanese“ – Kuckys Lieblingsgericht! <i>Schweineschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle auf Tomatenspaghetti mit Kräutern, Speck und Zwiebeln</i>	16,90

HOLSTEINISCHE SPEZIALITÄTEN

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

Kaffeесirup *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