



# 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)

## **Öffnungszeiten:**

Montag-Freitag  
17–22 Uhr à la carte

Samstag  
10–14 Uhr Frühstücksbuffet  
12–22 Uhr à la carte

Sonntag  
10–14 Uhr Brunch  
12–22 Uhr à la carte

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

4,30

**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**

2,90

4,60

### **Schweppes**

**0,2 l FL.**

Tonic Water, Bitter Lemon,  
Ginger Ale, Wild Berry

2,80

## **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*

3,50

4,90

Staropramen Granat  
*malzig – süffig – vollmundig*

3,40

4,80

Alsterwasser

2,90

4,30

**0,25 l**

Leffe Blonde  
*belgische Klosterbier-Spezialität*

3,10

**0,2 l**

**0,4 l**

Guinness  
*irisches Dunkelbier*

2,80

5,20

**0,4 l**

Krefelder  
*Dunkelbier mit Cola*

3,90

Bierbowle  
*Dunkelbier mit Früchten & Erdbeersirup*

4,40

### **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 & 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.	4,60 19,90
---	--------------------	---------------

Grauburgunder, VJ Winzergenossenschaft <i>Pfalz/Deutschland, trocken, intensiv duftend</i>	0,2 l 1,0 l Fl.	5,50 19,90
---	--------------------	---------------

Chenin Blanc, Simonsig, „Gold“ Mundus Vini <i>Stellenbosch/Südafrika, trocken, fruchtreich, sanft</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,60 17,90
--	---------------------	---------------

Riesling, Kurt Freund <i>Pfalz/Deutschland, halbtrocken, klar, saftig, feinwürzig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,90 17,90
--	---------------------	---------------

### **Roséwein**

Pink St. Laurent, Weingut Tina Pfaffmann <i>Pfalz/Deutschland, halbtrocken, leicht, fruchtig, süffig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,90 17,90
---	---------------------	---------------

### **Rotwein**

Merlot I. G. T., Rocca Bastia <i>Venetien/Italien, trocken, angenehm, ausgewogen</i>	0,2 l 1,0 l Karaffe	4,60 19,90
---	------------------------	---------------

Tempranillo-Merlot-Syrah, Cal y Canto <i>Kastilien/Spanien, trocken, herzhaft, würziger Tinto</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,60 17,90
--	---------------------	---------------

Negroamaro Puglia IGP, Teatro Latino <i>Apulien/Italien, trocken, starke Struktur, dunkel, würzig</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	4,60 17,90
--	---------------------	---------------

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 <i>trocken oder halbtrocken</i>	0,2 l Piccolo 0,75 l Fl.	5,90 17,90
Prosecco Mionetto	0,1 l 0,75 l Fl.	3,50 19,90

## Longdrinks

Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	0,25 l	5,90
Hugo <i>Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limette</i>	0,25 l	5,90
Lillet Roseberry <i>Lillet Rosé, Schweppes Wild Berry, Erdbeere</i>	0,25 l	5,90
Caipirinha <i>Cachaça, Lime Juice, Limetten, brauner Rohrzucker</i>	0,35 l	5,50
Cuba Libre <i>Havana Club, Lime Juice, Coca-Cola, Limetten</i>	0,35 l	5,50
Silver Gin Fizz <i>Tanqueray Gin, frisches Eiweiß, Zitronensaft, Soda</i>	0,35 l	6,90

## SPIRITUOSEN

UNSERE EMPFEHLUNG:

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

<u>Anisettes</u>	Ouzo	2 cl	2,50
	Sambuca	2 cl	2,50
	Pernod	2 cl	2,50
	Orgasmus <i>Baileys mit Sambuca</i>	4 cl	3,50
<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
	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** **5,90**

# 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.



## 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.**

## KLEINIGKEITEN

Hausgebackenes Kräuterbrot <b>vegetarisch/vegan</b> <i>mit Knobi- oder Preiselbeer-Chili-Dip</i>	5,30
Hausgebackenes Oliven-Kräuterbrot <b>vegetarisch/vegan</b> <i>mit Knobi-Dip oder Preiselbeer-Chili-Dip</i>	5,90
Knobibrot <b>vegetarisch</b> <i>mit Tomate, Zwiebeln &amp; Schmand</i>	7,90
Ofenkartoffel <b>vegetarisch</b> <i>mit Sour Cream &amp; Salatbeilage</i> + Rauchlachs	7,20 9,90
Currywurst mit Pommes frites <i>mit roter und gelber Currysauce &amp; Salatbeilage</i>	7,90
Naschteller <b>vegetarisch</b> <i>Gouda- und eingelegte Schafskäsewürfel, knackig-frisches Gemüse, Peperoni, Oliven, Sour Cream &amp; Knobi-Dip</i>	8,90
Panierter Schafskäse <b>vegetarisch</b> <i>mit frischen Feigen, Preiselbeeren, Salatbeilage &amp; hausgebackenem Kräuterbrot</i>	12,90
Auflauf mit Blattspinat in Knoblauchrahm <b>vegetarisch</b> <i>überbacken mit Gouda oder Schafskäse. dazu unser Kräuterbrot</i> + gebratener frischer Wildlachs	12,90 15,60

## GEFÜLLTES KRÄUTERBROT DELUXE

Feine Roastbeef-Scheiben <i>mit geschmorten Zwiebeln in BBQ-Sauce &amp; Gewürzgurke</i>	13,90
Zarte Hähnchenbruststreifen <i>mit Champignons &amp; Spinat in Zitronen-Pfeffer-Rahm</i>	12,90
Rauchlachs <i>mit frisch geschmorter Gurke, Zwiebeln &amp; Tomate in Senf-Dill-Sauce</i>	12,90
Schafskäse <b>vegetarisch</b> <i>mit Zwiebeln &amp; bunter Paprika in Oliven-Peperonata-Sauce</i>	10,90

## 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 frische 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
- Knobli-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
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
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

### **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>	9,50
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>	12,50
+ 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>	17,50

## HOLSTEINISCHE SPEZIALITÄTEN

Holsteiner Bauernfrühstück <i>mit Katenschinkenwürfeln, Gewürzgurke &amp; Salatbeilage</i>	12,50
Mageres Sauerfleisch im Weckglas <i>mit Bratkartoffeln &amp; herzhafter Remoulade oder würzigem Senf</i>	15,50
Holsteiner Bauernschnitzel <i>Zwei panierte Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln &amp; Salatbeilage</i>	16,50

## FLEISCH AUS DER PFANNE

Putengyros <i>mit Krautsalat &amp; Tsatsiki</i>	14,90
Saftiges Hähnchenbrustfilet <i>mit Kräuterbutter</i>	15,90
Roastbeef „kalt“ <i>mit herzhafter Remoulade &amp; Salatbeilage</i>	16,90
Landsknecht-Pfanne <i>Drei kleine Steaks von Rind, Schwein &amp; Pute mit Kaisergemüse &amp; Sauce Hollandaise, serviert in einer Gusspfanne</i>	18,90

**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>	17,90

### **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>frische Früchte</i>	1,90
<i>heiße Kirschen</i>	1,90

Winterlich gefüllter Bratapfel 6,90  
*mit Marzipan, Mandeln & Rosinen, dazu Eierlikör-Vanillesauce oder Eis*

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

Spekulatius-Cheesecake 7,50  
*Frischkäsekuchen mit Gewürzkeksboden, wahlweise dazu:  
Fliederbeersauce, Glühweinsauce, Vanillesauce*

## HEISSGETRÄNKE

Espresso	1,90
doppelter Espresso	2,90
Große Tasse Kaffee	2,60
Milchkaffee	3,30
Cappuccino	2,40
Latte Macchiato	3,30
Caffè Latte <i>mit Karamell-Topping</i>	3,30
Kaffeesirup <i>Karamell, Haselnuss oder Vanille</i>	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-Karamell,  
Masala Chai, Grüner Tee mit Lemonmyrte*

Heißes mit Schuss plus 2,00