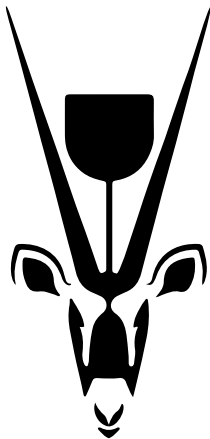


**Hi,  
schön, dass du bei uns bist!**

**Leidenschaft verbindet und Leidenschaft ist bei uns nicht nur Wein: Der eine lebte eine Zeit in Spanien, der andere in Namibia. Beide mögen Kulturelles. Diese Leidenschaften wollen wir mit euch teilen — in Kiel, unserem Wohnort.**

**Genieß entspannte Stunden, koste spanische, südafrikanische und namibische Getränke, teste unsere Kleinigkeiten, die zu großen Teilen aus regionalen Lebensmitteln erstellt werden, komm zu unseren kulturellen Veranstaltungen und probier dich durch. Denn Wein(kultur) muss vor allem eins: Schmecken.  
Und Spaß machen.**

**Zum Wohl, Gesundheit und Salud  
Patrick und Carsten**



**D.O. Weinbar Kiel**

**Eins ist uns wichtig: Wir mögen Menschen und Weltoffenheit. Unsere Gäste sollten diese Einstellung grundsätzlich teilen.**

**Die Zahlen geben die Bruttopreise in Euro inkl. Personalkosten an. Informationen zu den Allergenen und Zusatzstoffen findest du auf einer gesonderten Karte. Bitte frag dafür die Mitarbeiter:innen.**

**Bitte bedenkt, dass wir ausschließlich bargeldlose Zahlungen akzeptieren.**

**OFFENES**

	Glas	Flasche
<b>Blanco — Witwyn</b>	0,2l	0,75l
<b>Petit Saó</b> MACABEO, GARNACHA 2022 Mas Blanc i Jové, Costers del Segre	7	23
<b>Natuurlik</b> CHENIN BLANC 2022 Perdeberg, Paarl	9	29
<b>Nosso natural</b> VERDEJO 2022 Menade, Rueda	10	32
<b>CASTELL TALLAT</b> MACABEO 2021 Mas Vincenç, Tarragona	14	44
<b>Rosado — Rooswyn</b>		
<b>CRAZY</b> TEMPRANILLO 2020 Bodegas Neo, Ribera del Duero	7	23
<b>Saó Rosat</b> GARNACHA, SHIRAZ 2021 Mas Blanc i Jové, Costers del Segre	9	29
<b>Tinto — Rooiwyn</b>		
<b>BLACK</b> GARNACHA 2020 Heretat Mont Rubí, Penedès	7	23
<b>Bruce Jack Daily Brew</b> PINOTAGE 2021 Bruce Jack, Western Cape	8	26
<b>Mozuelo natural</b> GARNACHA 2022 Bodega Cauzón, Granada	10	32
<b>Guindalera</b> TEMPRANILLO, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON 2018 Calvente, Granada	12	38
	Glas	Flasche
<b>Cava — Vonkelwyn</b>	0,1l	0,75l
<b>A Priori</b> MACABEU, CHARDONNAY, RIESLING, GEWÜRZTRAMINER, MOSCATEL 2020 Colet, Penedès	6	30

## APERITIV

- Namibian Sprizz 0,25l** 10  
u.a. mit Vermut, Cava, Tonic  
und Angustora Bitter
- Vermut Sprizz 0,15l** 8  
mit einem Schuss Cava oder  
Tonic - prickelt beides!

## WASSER

- Viva con Agua** 2  
laut oder leise 0,75l

## AFTER-PARTY

Der Wein schmeckt und der Abend ist noch jung?  
Dann nimm' dir doch eine Flasche aus der Karte  
der offenen Weine für die Afterhour mit! Ab zwei  
Flaschen gibt es einen praktischen Beutel dazu.

je Buddel: Glaspreis x2

## PROBIER MAL EINEN VERMUT

- 7103 Petit Celler 0,1l**
- No passis pena MANTONEGRO** 6  
mediterrane Kräuter, Zimt, Nelken
- Te dic cosas PREMSAL BLANC** 6  
süße Kräuter, Sternanis, Zitrone
- Fernández Pons 0,1l**
- blanco MACABEO** 7  
Orange, Thymian, mediterrane Noten
- rosado GARNACHA** 7  
Sommerfrüchte, Zitrone, Zimt
- rojo MACABEO** 7  
Orange, Thymian, Zimt, Beifuß, Karamell
- Jaume de Puntiró 0,1l**
- Puntiró CHARDONNAY** 8  
Fenchel, Kardamom, Rosmarin, Orange

Jeweils mit Eis und passend garniert (Olive, Orange  
oder Himbeere).

## LÜTTES FÜR ZWISCHENDURCH

<b>Licor de Hierbas 3cl</b> Kräuterlikör aus Galicien	3
<b>Amarula 3cl</b> Sahne-Marula-Likör	3
<b>Springbock 4cl</b> Süßer Likör aus Amarula und Pfeffi	4
<b>Essence of Namibia 3cl</b> Kräuterlikör aus der Teufelskralle	5
<b>Dandy Dattelschnaps 3cl</b> Fassgelagerter Schnaps aus Königsdatteln	5

## GIN-VOLL

### Larios 4cl — Spanien

<b>Larios 12</b> Pikante, würzige Aromen treffen auf frisch-fruchtige Zitrusnoten. Finish mit Orangenblüten für einen floralen Charakter	6
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

### Desolate Gin 4cl — Namibia

<b>Classic 7</b> Gin mit sieben verschiedenen klassischen Botanicals mit Zitrusnoten	8
-----------------------------------------------------------------------------------------	---

<b>Crystal Clear</b> Wacholder-Lemon-Basis mit Senfkörnern, Walnussblättern, schwarzem Pfeffer, Sternanis und namibischer Teufelskralle	8
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

<b>Marula</b> Gin mit der süß-säuerlichen Marulafrucht, die nicht nur Elefanten schmeckt	8
---------------------------------------------------------------------------------------------	---

### Stillhouse Atlantic Gin 4cl — Namibia

<b>Atlantic Gin</b> Wacholder, Zitruschalen, Koriander und Zutaten aus der Namib: !Nara Melone, Atlantischer Meerlattich, Baobab Frucht und Wildhibiskus	9
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

<b>Wild Gin</b> Wacholder und Koriander, mit afrikanischen pinkem Pfeffer und wildem Hibiscus, Cascara (Kaffeeirsche) und wildem Rosmarin	9
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

Als Gin-Tonic? Passendes Tonic von Fever Tree (0,2l)	+2
------------------------------------------------------	----

## AUCH BIER KANN LECKER SEIN

### Bier vom Fass

**Estrella Galicia 0,3l** 4  
Lager aus dem Norden Spaniens

### Bier nicht vom Fass

**Estrella Galicia 0,33l** 4  
Flaschenbier aus Galicien

**Estrella Galicia 0,0% 0,33l** 4  
- die alkoholfreie Variante

## CIDER & TINTO DE VERANO & DESSERTWEIN

**Sidra Maeloc 0,33l** 4  
Herrlich natürlich und erfrischend, aus dem Norden Spaniens: als Apfel- oder Erdbeercider

**Tinto de Verano 0,2l** 7  
Erfrischender, selbstgemachter Weinmix aus Rotwein und Zitrone

### Vino de postre — Nageregwyn 0,1l

**El Vi del Vent** 5  
MOSCATEL  
Mas Vicenç, Tarragona

## FÜR UNS SOFTE

### Namibischer Sundowner

**Hausgemachter Rock Shandy 0,3l** 5  
Zitronenlimonade, Selter und vierzig (bei nervöser Hand fünfzig) Tropfen Angostura Bitter (enthält Alkohol) auf Eis

### Komplett alkoholfrei

**LEMONAID+, ChariTea 0,33l** 4  
Was das süße Herz begehrt:  
Limette, Maracuja, Blutorange oder Red Rooibos

## WACHMACHER

**Espresso** 2

**Americano** 3

**Café bombón** 4  
Espresso mit gezuckerter Kondensmilch

**Americano mit Amarula** 4

## BUDELWEINE

Die Flaschen kommen mit einer kleinen  
Snackauswahl.

### Blanco — Witwyn 0,75l

<b>El Terrat</b>	28
MACEBEO, MOSCATEL 2022 Mas Vincencç, Tarragona	
<b>Durona blanc</b>	32
PARELLADA 2017 Heretat Mont Rubí, Penedès	
<b>Sao Riesling</b>	36
RIESLING 2022 Mas Blanch i Jové, Costers del Segre	
<b>Avgvstvs Microvinificacions</b>	38
XARELLO VERMELL 2020 Avgvstvs Forvm, Tarragona	
<b>Courageous</b>	38
CHENIN BLANC 2021 Perdeberg, Paarl	
<b>Avgvstvs</b>	40
CHARDONNAY 2019 Avgvstvs Forvm, Tarragona	
<b>Rita</b>	46
GARNACHA 2021 Vinyes Domènech, Montsant	
<b>Saboteur</b>	54
CHENIN BLANC, VIOGNIER, BLANC FUMÉ 2019 Luddite, Western Cape	
<b>Endura Single Vineyard</b>	58
CHENIN BLANC 2019 Perdeberg, Paarl	

### Rosado — Rooswyn 0,75l

<b>Acústic</b>	30
GARNACHA 2020 Acústic Celler, Montsant	
<b>Cauzón rosado natural</b>	32
GARNACHA, PINOT NOIR 2022 Bodega Cauzón, Granada	
<b>Rosat de Mitjanit</b>	32
GARNACHA 2020 Vinyes Domènech, Montsant	
<b>Amicamat</b>	40
MANTO NEGRO 2021 Jaume de Puntiró, Mallorca	

## Tinto — Rooiwyn 0,75l

- Saó Abrivat** 29  
TEMPRANILLO, GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON  
2018 Mas Blanch i Jové, Costers del Segre
- Cauzón tinto natural** 31  
TEMPRANILLO 2019  
Bodega Cauzón, Granada
- Duende natural** 32  
SHIRAZ 2019  
Bodega Cauzón, Granada
- Acústic** 32  
CARINYENA, GARNACHA 2018  
Acústic Celler, Montsant
- black pearl** 36  
CABERNET SAUVIGNON 2021  
Black Pearl Wines, Western Cape
- The Mischiefmaker** 36  
SHIRAZ, GARNACHA, MOURVÉDRE 2021  
Black Pearl Wines, Western Cape
- FURVUS** 39  
GARNACHA 2019  
Vinyes Domènech, Montsant
- Iradei natural** 42  
TEMPRANILLO, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,  
CABERNET FRANC 2018  
Bodega Cauzón, Granada
- Castillejos** 44  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH,  
PETIT VERDOT 2017  
Calvente, Granada
- Work of Time** 52  
CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON,  
MERLOT, PETIT VERDOT  
2016 Springfield Estate, Robertson
- Saboteur** 54  
MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH,  
PETIT VERDOT 2018  
Luddite, Western Cape
- Endura Single Vineyard** 58  
PINOTAGE, CABERNET SAUVIGNON, MALBEC  
2017 Perdeberg, Paarl

## Cava — Vonkelwyn 0,75l

- Ancestral natural** 32  
PARELLADA 2020  
Heretat Mont Rubí, Penedès
- Vives Ambròs Brut Nature Gran Reserva** 34  
CHARDONNAY, MACABEU, XARELLO 2016  
Vives Ambròs, Tarragona

## TAPAS, HÄPPCHEN, SNACKS

Gastfreundschaft bedeutet immer eine Kleinigkeit mehr zu geben: Daher gibt's bei uns immer mal wieder einen kleinen Snack dazu. Ist der Hunger größer? Kein Problem! Nicht nur Fine Wining, sondern auch Fine Dining bei uns.

### Brot mit Dip

**Portion Brot mit Aioli** 4

Feines Brot von Rönnau mit einem Aioli-Rezept von Cisco

**Portion Brot mit Olivenmus** 4

Lekkeres Mus aus Oliven an Brot von Rönnau. Vegan, mit Sonnenblumenkernen

**Portion extra Brot** 1

mehr Brooooooooooot!

### Der kleine Snack zum Wein

**Biltong** 5

jeweils circa 50 Gramm luftgetrocknetes Rindfleisch, frisch wie aus Namibia, nur aus dem Allgäu. Moyo meint: Lekker Proteinsnack [traditional oder chili taste]

**Schokolade fairafric!** 3

jeweils circa 40 Gramm. Kommt wahlweise in den Sorten:

80% Zartbitter

80% Zartbitter + Fleur de sel

72% Zartbitter + Milch

70% Zartbitter + Kakaosplitter

43% Milch

43% Milch + Fleur de sel

### Zum längeren Schnabulieren

**Käseallerlei** 12

Lekkere Käsevariation aus Schleswig-Holstein. Kommt zusammen mit Brot, Oliven und Nüssen

**Wurst- und Schinkenallerlei** 12

Zarter Schinken und spannende Wurstvariation kombiniert mit Oliven, Brot und Nüssen. Schinken und Wurst aus der Region — genauer gesagt vom Rinderhof Seyer und Hof Steffen

**Allerlei für Zwei** 22

Allerlei Käse, Wurst und Schinken mit kleinen gemischten Tapas für gemeinsames Schnabulieren



**Mal was Neues?**

**D.O. Weinlager**

**Knorrstr. 3**

**Jeden Samstag von 15-22h**