

GESCHLOSSENES

Blanco — Witwyn 0,75l

Xate-O 28 €
MOSCATEL 2017
Calevente, Granada

Durona blanc 32 €
PARELLADA 2019
Heretat Mont Rubí, Penedès

Saó Riesling 36 €
RIESLING 2022
Mas Blanch i Jové, Costers del Segre

Cauzón blanco natural 36 €
CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC,
MACABEO, VIOGNIER 2022
Bodega Cauzón, Granada

Avgvstvs Microvinificacions 38 €
XARELLO VERMELL 2021
Avgvstvs Forvm, Tarragona

Courageous 38 €
CHENIN BLANC 2021
Perdeberg, Paarl

Avgvstvs 40 €
CHARDONNAY 2019
Avgvstvs Forvm, Tarragona

Rita 46 €
GARNACHA 2021
Vinyes Domènech, Montsant

Saboteur 54 €
CHENIN BLANC, VIOGNIER, BLANC FUMÉ 2019
Luddite, Western Cape

Endura Single Vineyard 58 €
CHENIN BLANC 2019
Perdeberg, Paarl

Rosado — Rooswyn 0,75l

Acústic 30 €
GARNACHA 2020
Acústic Celler, Montsant

Cauzón rosado natural 32€
GARNACHA, PINOT NOIR 2022
Bodega Cauzón, Granada

Rosat de Mitjanit 32 €
GARNACHA 2020
Vinyes Domènech, Montsant

Amicamat 40 €
MANTO NEGRO 2021
Jaume de Puntiró, Mallorca

Tinto — Rooiwyn 0,75l

Bancal del Bosc 29 €
GARNACHA 2019
Vinyes Domènech, Montsant

Duende natural 32 €
SHIRAZ 2021
Bodega Cauzón, Granada

Acústic 32 €
CARINYENA, GARNACHA 2018
Acústic Celler, Montsant

Troballa Arrels 34 €
GARNACHA 2019
Mas Blanc i Jové, Costers del Segre

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 2021
Bodega Cauzón, Granada

Castillejos 44 €
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH,
PETIT VERDOT 2019
Calvente, Granada

Work of Time 52 €
CABERNET FRANC, CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, PETIT VERDOT 2015
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, MACABEO, XARELLO 2016
Vives Ambròs, Tarragona

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

WASSER

Viva con Agua 2 €
laut oder leise 0,75l

APERITIV

Namibian Sprizz 10 €
u.a. mit Vermut, Cava, Tonic
und Angustora Bitter 0,25l

Vermut Sprizz 8 €
mit einem Schuss Cava oder
Tonic - prickelt beides! 0,15l

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



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

OFFENES 0,2l / 0,75l

Blanco — Witwyn

Petit Saó blanco 7 € / 23 €
MACABEO, GARNACHA 2022
Mas Blanc i Jové, Costers del Segre

Windsept 8 € / 26 €
SAUVIGNON BLANC 2023
Waterkloof, Western Cape

Troballa 10 € / 32 €
GARNACHA 2022
Mas Blanc i Jové, Costers del Segre

CASTELL TALLAT 14 € / 44 €
MACABEO 2021
Mas Vincenç, Tarragona

Cava — Vonkelwyn

A Priori 6 € (0,1l) / 30 €
MACABEU, CHARDONNAY, RIESLING,
GEWÜRZTRAMINER, MOSCATEL 2020
Colet, Penedès

Rosado — Rooswyn

Whole Bunch 8 € / 26 €
CINSAULT, MOURVÉDRE 2023
Waterkloof, Western Cape

Saó Rosat 9 € / 29 €
GARNACHA, SHIRAZ 2022
Mas Blanc i Jové,
Costers del Segre

Vino de postre — Nageregwyn

El Vi del Vent süß 5 € (0,1l)
MOSCATEL
Mas Vincenç, Tarragona

Tinto — Rooiwyn

BLACK 7 € / 23 €
GARNACHA 2021
Heretat Mont Rubí, Penedès

Petit Saó tinto 8 € / 26 €
TEMPRANILLO, GARNACHA,
CABERNET SAUVIGNON 2018
Mas Blanc i Jové,
Costers del Segre

Cauzón tinto natural 9 € / 29 €
TEMPRANILLO 2022 (frío)
Bodega Cauzón, Granada

Mozuelo natural 10 € / 32 €
GARNACHA 2022
Bodega Cauzón, Granada

Saó Abrivat 12 € / 38 €
TEMPRANILLO, GARNACHA,
CABERNET SAUVIGNON 2021
Mas Blanc i Jové,
Costers del Segre

BIERCHEN

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 1906 Reserva 0,33l 4 €
Flaschenbier aus Galicien

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

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

LÜTTES

Licor de Hierbas 3cl 3 €
Kräuterlikör aus Galicien

Amarula 3cl 3 €
Sahne-Marula-Likör

Springbock 4cl 4 €
Süßer Likör aus Amarula und Pfeffi

Essence of Namibia 3cl 5 €
Kräuterlikör aus der Teufelskralle

Dandy Dattelschnaps 3cl 5 €
Fassgelagerter Schnaps aus Königsdatteln

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

Jaume de Puntiró 0,1l
Puntiró CHARDONNAY 8 €
Fenchel, Kardamom, Rosmarin, Orange

GIN

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

Larios 4cl — Spanien

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

Desolate Gin 4cl — Namibia

Crystal Clear 8 €
Wacholder-Lemon-Basis mit Senfkörnern, Walnussblättern, schwarzem Pfeffer, Sternanis und namibischer Teufelskralle

Classic 7 8 €
Gin mit sieben verschiedenen klassischen Botanicals mit Zitrusnoten

Devils Claw - Oak Rested - 8 €
Wacholder-Lemon-Basis mit Senfkörnern, Walnussblättern, schwarzem Pfeffer, Sternanis und namibischer Teufelskralle - zusätzlich 6 Wochen gereift auf französischer Eiche

Marula 8 €
Gin mit der süß-säuerlichen Marulafrucht, die nicht nur Elefanten schmeckt

Stillhouse Atlantic Gin 4cl — Namibia

Atlantic Gin 9 €
Wacholder, Zitruschalen, Koriander und Zutaten aus der Namib: !Nara Melone, Atlantischer Meerlattich, Baobab Frucht und Wildhibiskus

Wild Gin 9 €
Wacholder und Koriander, mit afrikanischen pinkem Pfeffer und wildem Hibiscus, Cascara (Kaffeekirsche) und wildem Rosmarin

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

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

MUDITÄ Craft Limo 0,33l 4 €
Einzigartige Limonade aus Kiel auf Honigbasis:

Waldmeister
Waldmeister. Zitronensaft. Feinperlig und erfrischend natürlich

Guayusa
Echter Guayusa. Fast spezi(ell) ganz ohne Zutaten-spektakel

Safran
Die erfrischend glückliche Abkühlung. Safran. Feinperlig. Zitronensaft

WACHMACHER

Espresso 2 €

Americano 3 €

Café bombón 4 €
Espresso mit gezuckerter Kondensmilch

Americano mit Amarula 4 €

TAPAS & HÄPPCHEN

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. Traditionell gewürzt oder mit Chili

Schokolade! 3 €
jeweils circa 50 Gramm. Kommt wahlweise in den Sorten:
95% Zartbitter
70% Zartbitter + Orange
70% Zartbitter
33% Vollmilch
33% Vollmilch + Fleur de sel

Zum längeren Schnabulieren

Käseallerlei 13 €
Lekkere Käsevariation aus Schleswig-Holstein. Kommt zusammen mit Brot, Oliven und Nüssen

Wurst- und Schinkenallerlei 13 €
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 23 €
Allerlei Käse, Wurst und Schinken mit kleinen gemischten Tapas für gemeinsames Schnabulieren

Die Preise verstehen sich als Bruttopreise in Euro inkl. Personalkosten.
Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen findest du auf einer gesonderten Karte. Bitte frag dafür die Mitarbeiter:innen.
Bitte bedenkt, dass wir ausschließlich bargeldlose Zahlungen akzeptieren.