

# 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

**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

**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

**AVGVSTVS** 46 €  
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT 2020  
Avgvstvs Forvm, Tarragona

**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

**7103 Mantonegro** 7 € / 23 €  
MANTONEGRO 2021  
Petit Celler, Vi de la Terra de Mallorca

**Windswept** 8 € / 26 €  
SAUVIGNON BLANC 2023  
Waterkloof, Western Cape

**Becquer** 10 € / 32 €  
CHARDONNAY, VIURA 2019  
Bodegas Escudero, Rioja

**Courageous** 13 € / 41 €  
CHENIN BLANC 2022  
Perdeberg, Paarl

## Rosado — Rooswyn

**Logos** 8 € / 26 €  
GARNACHA 2023  
Bodegas Escudero, Rioja

**Vineyard Collection** 9 € / 29 €  
PINOT NOIR, CHARDONNAY 2023  
Perdeberg, Paarl

## Tinto — Rooiwyn

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

**Duende** 9 € / 29 €  
**natural** SHIRAZ 2022  
Bodega Cauzón, Granada

**Cauzón Tempranillo** 10 € / 32 €  
**natural** TEMPRANILLO 2023  
Bodega Cauzón, Granada

**Assemblage** 13 € / 41 €  
MERLOT, TINTILLA DE ROTA,  
SYRAH 2018  
Bodegas Forlong, Cádiz

**Clos de l'Ona** 15 € / 48 €  
GARNACHA, MERLOT,  
CABERNET SAUVIGNON 2017  
Clos de l'Ona, Priorat

## Cava — Vonkelwyn

**Vives Ambròs** 6 € (0,1l) / 30 €  
**Brut Reserva** MACABEU, XARELLO,  
PARELLADA 2020  
Vives Ambros, Tarragona

## Vino de postre — Nageregwyn

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

# BIERCHEN

## Bier vom Fass

**Estrella Galicia 0,3l** 4 €  
Lager aus Galicien

## Bier nicht vom Fass

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

**Estrella Galicia 1906 Reserva 0,33l** 4 €  
Helles Bockbier

**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** 9 €  
Fenchel, Kardamom, Rosmarin, Orange

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

## Larios 4cl — Spanien

**Larios 12** 8 €  
Pikante, würzige Aromen treffen auf frisch-fruchtige Zitrusnoten. Finish mit Orangenblüten für einen floralen Charakter

## Desolate Gin 4cl — Namibia

**Classic 7** 10 €  
Gin mit sieben verschiedenen klassischen Botanicals mit Zitrusnoten

**Devils Claw - Oak Rested** 10 €  
Wacholder-Lemon-Basis mit Senfkörnern, Walnussblättern, schwarzem Pfeffer, Sternanis und namibischer Teufelskralle - zusätzlich 6 Wochen gereift auf französischer Eiche

**Marula** 10 €  
Gin mit der süß-säuerlichen Marulafrucht, die nicht nur Elefanten schmeckt

## Stillhouse Atlantic Gin 4cl — Namibia

**Atlantic Gin** 11 €  
Wacholder, Zitruschalen, Koriander und Zutaten aus der Namib: !Nara Melone, Atlantischer Meerlattich, Baobab Frucht und Wildhibiskus

**Wild Gin** 11 €  
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

## Safran

Die erfrischend glückliche Abkühlung. Safran. Feinperlig. Zitronensaft

# WACHMACHER

**Espresso** 2 €

**Americano** 3 €

**Café bombón** 4 €  
Espresso mit gezuckerter Kondensmilch

**Americano mit Amarula** 4 €

# AFTER VERMUT BESONDERES AM MITTWOCH

## VERMUT al grifo 0,1l

**Fernández Pons blanco** MACABEO 6 €  
**Fernández Pons rosado** GARNACHA 6 €  
**Fernández Pons rojo** MACABEO 6 €

als **Sprizz** mit einem Schuss Tonic oder Cava 7€  
**Tastingbrett** alle drei Farben, jeweils 0,1l 15€

## Croquetas 8€

Mittwochs gibt es exklusiv (und lediglich) lekker vier Croquetas - selbstgemacht von Florence. Entweder mit Rosmarin und Tofu oder getrockneten Tomaten. Dazu unsere Aioli.

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.**

# 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** 6 €  
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

## Oliven 2 €

gefüllt mit Zitronen, im Schälchen, circa 75 Gramm

## Zum längeren Schnabulieren

**Käseallerlei** 15 €  
Lekkere Käsevariation aus Schleswig-Holstein. Kommt zusammen mit Brot, Oliven und Nüssen

**Wurst- und Schinkenallerlei** 15 €  
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 26 €

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