

GESCHLOSSENES

Blanco — Witwyn 0,75l

Bienzoal 29 €

VIURA, CHARDONNAY 2023
Bodegas Escudero, Rioja

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

Forlong 80/20 orange 38 €

PALOMINO 2024
Bodegas Forlong, Cádiz

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

Bienzoal 29 €

GARNACHA, TEMPRANILLO 2023
Bodegas Escudero, Rioja

Acústic 30 €

GARNACHA 2020
Acústic Celler, Montsant

Cauzón rosado natural 32€

GARNACHA, PINOT NOIR 2022
Bodega Cauzón, Granada

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

Ciento Volando blanco 7 € / 23 €
SAUVIGNON BLANC, VERDEJO 2023
Fernández Pons, Valencia

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

La Guinda 9 € / 29 €
GARNACHA, SYRAH,
TEMPRANILLO 2019
Horacio Calvente, Granada

Duende 10 € / 32 €
natural SHIRAZ 2022
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 Broooooooooot!

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