GESCHLOSSENES

Blanco — Witwyn 0,75l

Bienzoval 31 €
Viura, Chardonnay 2023
Bodegas Escudero, Rioja

Slow Chenin 31 €
Chenin Blanc 2024
False Bay, Stellenbosch

Dent de Lleo 37 €
Chardonnay, Garnacha 2023
Mas Vicenç, Tarragona

Forlong blanco 38 €
natural Palomino 2024
Bodegas Forlong, Cádiz

Avgvstvs Microvinificacions 39 €
Xarello Vermell 2021
Avgvstvs Forvm, Tarragona

Forlong 80/20 orange 39 €
Palomino 2024
Bodegas Forlong, Cádiz

Saboteur 55 €
Chenin blanc, Viognier, Blanc Fumé 2019
Luddite, Western Cape

Endura 55 €
Chenin blanc 2019
Perdeberg, Paarl

Rosado — Rooswyn 0,75l

Bienzoval 31 €
Garnacha, Tempranillo 2023
Bodegas Escudero, Rioja

Whole Bunch 31 €
Cinsault, Mourvèdre 2025
False Bay, Stellenbosch

Acústic 33 €
Garnacha 2020
Acústic Celler, Montsant

Amicamat 42 €
Manto negro 2021
Jaume de Puntiró, Mallorca

Tinto — Rooiwyn 0,75l

Bancal del Bosc 31 €
Garnacha 2019
Vinyes Domènech, Montsant

Troballa Arrels 36 €
Garnacha 2019
Mas Blanc i Jové, Costers del Segre

Tenacious 38 €
Shiraz 2018
Perdeberg, Paarl

Cauzón Tempranillo natural 38 €
Tempranillo 2019
Bodega Cauzón, Granada

FURVUS 40 €
Garnacha 2019
Vinyes Domènech, Montsant

Iradei natural 43 €
Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 2021
Bodega Cauzón, Granada

AVGVSTVS 47 €
Cabernet Sauvignon, Merlot 2020
Avgvstvs Forvm, Tarragona

Work of Time 53 €
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot 2015
Springfield Estate, Robertson

Saboteur 55 €
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot 2018
Luddite, Western Cape

Cava & Pet-Nat — Vonkelwyn 0,75l

Ancestral natural 33 €
Parellada 2020
Heretat Mont Rubí, Penedès

La Palanca Pet-Nat 33 €
Xarello Vermell 2022
Colet Viticultors, Penedès

Vives Ambròs Brut Nature Gran Reserva 36 €
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, Gesondheit und Salud
Patrick und Carsten

D.O. Weinbar Kiel

WASSER

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

APERITIVO

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 8 €
Erfrischender, selbstgemachter Weinmix aus Rotwein und Zitrone 0,2l

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

OFFENES 0,2l / 0,75l

Blanco — Witwyn

Windswept 8 € / 26 €
Sauvignon blanc 2024
False Bay, Stellenbosch

Petit Caus blanco 9 € / 29 €
Xarello, Macabeo 2024
Can Ràfols dels Caus, Penedès

Cauzón blanco natural 12 € / 38 €
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Macabeo, Viognier 2024
Bodega Cauzón, Granada

Terraprima 12 € / 38 €
Xarello, Macabeo 2024
Can Ràfols dels Caus, Penedès

Rosado — Rooswyn

Petit Caus rosado 8 € / 26 €
Merlot, Tempranillo, Shiraz 2024
Can Ràfols dels Caus, Penedès

Cauzón rosado 11 € / 35 €
natural Pinot Noir, Garnacha 2024
Bodega Cauzón, Granada

Tinto — Rooiwyn

Bush Wine 8 € / 26 €
Pinotage 2023
False Bay, Stellenbosch

Cauzón tinto 11 € / 35 €
natural Tempranillo 2024
Bodega Cauzón, Granada

Pur 11 € / 35 €
Shiraz, Garnacha, Cabernet Sauvignon 2024
Mas Oller, D.O. Empordà

Cava — Vonkelwyn

Finca Renardes 7 € (0,1l) / 32 €
Brut Nature Macabeo, Xarello, Chardonnay, Parellada 2023
Celler Paratò, Penedès

Vino de postre — Nageregwyn

El Vi del Vent süß 6 € (0,1l)
Moscatel
Mas Vicenç, Tarragona

BIERCHEN

Bier vom Fass

Estrella Galicia 0,3l 5 €
Lager aus Galicien

Bier nicht vom Fass

Estrella Galicia 0,33l 4 €
Flaschenbier aus Galicien

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

Sidra Maeloc 0,33l 4 €
Herrlicher natürlicher und erfrischender Cider aus dem Norden Spaniens mit Erdbeergeschmack.

LÜTTES

Licor de Hierbas 3cl 3 €
Kräuterlikör aus Galicien

Amarula 3cl 3 €
Sahne-Marula-Likör

Springbock 4cl 4 €
Süßer Likör aus Amarula und Pfeffi

Dandy Dattelschnaps 3cl 5 €
Fassgelagerter Schnaps aus Königsdatteln

GIN

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 - Crystal Clear 10 €
Gin mit namibischer Teufelskralle und handverlesenen Botanicals wie Walnussblättern und Sternanis

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, Zitrusschalen, Koriander und Zutaten aus der Namib: !Nara Melone, Atlantischer Meerlattich, Baobab Frucht und Wildhibiskus

Als Gin-Tonic? Passendes Tonic von Fever Tree (0,2l) +3 €

VERMUT

7103 Petit Celler 0,1l

No passis pena Mantonegro 7 €
mediterrane Kräuter, Zimt, Nelken

Te dic coses Premsal blanc 7 €
süße Kräuter, Sternanis, Zitrone

Jaume de Puntiró 0,1l

Puntiró Chardonnay 9 €
Fenchel, Kardamom, Rosmarin, Orange

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

als **Sprizz** mit einem Schuss Tonic oder Cava 8€
Tastingbrett alle drei Farben, jeweils 0,1l 15€

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

MUDITĀ Craft Limo 0,33l 5 €
Einzigartige Limonade aus Kiel auf Honigbasis:

Waldmeister
Waldmeister. Zitronensaft. Feinperlig und erfrischend natürlich

Safran
Die erfrischend glückliche Abkühlung. Safran. Feinperlig. Zitronensaft

Holunder (vegan, da mit Rübenzucker)
Zarte Holunderblüte und spritzige Zitronennote. Leicht und unbeschert.

WACHMACHER

Espresso 2 €
Americano 3 €
Café bombón 4 €
Espresso mit gezuckerter Kondensmilch
Americano mit Amarula 4 €

Brot mit Dip

Portion Brot mit Aioli 5 €
Feines Brot von Rönnau mit einem Aioli-Rezept von Cisco

Portion Brot mit Olivenmus 5 €
Lekkeres Mus aus Oliven an Brot von Rönnau. Vegan, mit Sonnenblumenkernen

Portion extra Brot 2 €
mehr Brooooooooot!

TAPAS

Der kleine Snack zum Wein

Biltong 6 €
circa 50 Gramm luftgetrocknetes Rindfleisch, frisch wie aus Namibia, nur aus dem Allgäu. Moyo meint: Lekker Proteinsnack. Traditionell gewürzt.

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

Oliven 4 €
gefüllt mit Zitronen, im Schälchen, circa 75 Gramm

Alcaparrones 5€
Kapernäpfel eingelegt in Essig, im Schälchen circa 75 Gramm

Zum längeren Schnabulieren

Croquetas 9€
Lekker Croquetas - selbstgemacht von Florence. Entweder mit Rosmarin und Tofu oder getrockneten Tomaten. Vier Stück. Dazu unsere Aioli

Käseallerlei 15 €
Lekkere Käsevariation aus Schleswig-Holstein vom Backensholzer Hof. 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

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.

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.