

**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.

Karte zum Zoomen:





OFFENES

Blanco – Witwyn 0,2l

LOOK XARELLO, MOSCATEL, MALVASIA, SAUVIGNON BLANC 2019, Cellers Avgvstvs Forvm, Penedès	6
Barista CHARDONNAY 2021, Val de Vie, Western Cape	7
Bancal del Bosc GARNACHA 2021, Vinyes Domènech, Montsant	8
Circle of Life SAUVIGNON BLANC, CHENIN BLANC, SÉMILLON 2016 Waterkloof, Western Cape	9

Rosado – Rooswyn 0,2l

Baboon Rock GRENACHE 2021 La Petite Ferme, Western Cape	7
Rosat de Mitjanit GARNACHA 2020, Vinyes Domènech, Montsant	8

Tinto – Rooiwyn 0,2l

La Guinda TEMPRANILLO 2016 Calvente, Granada	6
Bancal del Bosc GARNACHA, CARIÑENA 2019, Vinyes Domènech, Montsant	7
Alvi's Drift PINOTAGE 2019 Alvi's Drift, Stellenbosch	8
The Mischief Maker SHIRAZ, GRENACHE, MOURVÈDRE 2020, Black Pearl, Paarl	9

Cava – Vonkelwyn 0,1l

Vives Ambròs Brut Reserva MACABEO, PARELLADA, XARELLO 2017 Vives Ambròs, Tarragona	5
--	---

WASSER

Viva con Agua

laut oder leise 0,33l	1
laut oder leise 0,7l	2



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 eine praktische Handtasche dazu.

je Buddel

mit Korkenzieher und zwei Gläsern für's Picknick

Glaspreis x2

+15

PROBIER MAL EINEN VERMUT

Lustau Vermut 0,1l

blanco Palomino Fino, Moscatel [Citrus, Muskat, Kamille, Salbei] 6

rosado Palomino Fino, Moscatel, Tentilla de Rota [Walderdbeere, Orange, blumig-nussig] 6

rojo Palomino Fino, Pedro Ximénez [Citrus, Orange, Koriander, Zimt] 6

Jeweils mit Eis und passend garniert (Olive oder Grapefruit).

Mit einem Schuss Tonic von Fever Tree +1

Oder Cava – prickelt auch +2

ÜBER WEIN

Vino de postre – Nageregwyn 0,1l

El Vi del Vent Moscatel, Mas Vicenç, Tarragona 5

FÜR UNS SOFTE

Namibischer Sundowner

Hausgemachter Rock Shandy 0,3l Zitronenlimonade, Sprudelwasser und vierzig (bei nervöser Hand fünfzig) Tropfen Angostura Bitter auf Eis mit Zitronenscheiben – nicht nur für heiße Sommertage 4

komplett alkoholfrei

LEMONAID+, ChariTea 0,3l Was das süße Herz begehrt: Limette, Maracuja, Blutorange, Red (Rooibos), Mate 4



AUCH BIER KANN LECKER SEIN

Bier vom Fass

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

Bier aus der Buddel

Windhoek Lager 0,33l **3**

IPA Friday von AND UNION 0,33l **4**

LÜTTES FÜR ZWISCHENDURCH

Licor de Hierbas 3cl Kräuterlikör aus Galicien **2**

Amarula 3cl Sahne-Marula-Likör **2**

Springbock 4cl Süßer Likör aus Amarula und Pfeffi **3**

Dandy Dattelschnaps 3cl Fassgelagerter Schnaps aus Königsdatteln **4**

WACHMACHER

Espresso **2**

Americano **2**

Café bombón **3**

Americano mit Amarula **3**



GIN-VOLL

Larios 4cl – Spanien 5

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

Desolate Gin 4cl – Namibia 7

Desolate Classic 7 [Wacholder, Zitrone, Blaubeeren, Zimt, Koriander, Ingwer, schwarzer Pfeffer]

Desolate Marula [Gin mit der bekannten Marula Frucht, einer Frucht mit süß-säuerlichem Fruchtfleisch – mit präsenten Wacholdernoten]

Desolate Oak rested [Wacholder-Lemon-Basis ergänzt mit Senfkörnern, Walnussblättern, schwarzem Pfeffer und Sternanis – 6 Wochen gereift in französischen Eichenfässern]

Desolate Crystal Clear [Wacholder-Lemon-Basis mit Senfkörnern, Walnussblättern, schwarzem Pfeffer, Sternanis und Teufelskralle]

Stillhouse Atlantic Gin 4cl – Namibia 9

Stillhouse Atlantic Gin [Wacholder, Zitruschalen, Koriander und Angelika Wurzel mit Zutaten aus der Namib. Er wird verfeinert mit !Nara Melone, Atlantischer Meerlattich, Baobab Frucht und Wildhibiskus]

Stillhouse Wild Gin [Wacholder und Koriander, mit afrikanischen pinkem Pfeffer und wildem Hibiscus, Cascara (Kaffeekirsche) und wildem Rosmarin]

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



BUDELWEINE

Blanco – Witwyn 0,7l

WHITE XARELLO 2017 Heretat Mont Rubí, Penedès	22
Mountain Wine MOSCATEL 2020 Calvente, Granada	26
Durona blanc natural PARELLADA 2017 Heretat Mont Rubí, Penedès	28
Saboteur CHENIN BLANC, VIOGNIER, BLANC FUMÉ 2019 Luddite, Western Cape	44
Endura Single Vineyard CHENIN BLANC 2019 Perdeberg, Paarl	48

Rosado – Rooswyn 0,7l

Petit Caus MERLOT, TEMPRANILLO, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC 2020 Can Ràfols dels Caus, Penedès	19
One Night's Rosé SUMOLL 2020 Heretat Mont Rubí, Penedès	24
Acústic GARNACHA 2020 Acústic Cellar, Montant	28

Tinto – Rooiwyn 0,7l

Barista PINOTAGE 2020 Val de Vie, Western Cape	20
BLACK GARNACHA 2020 Heretat Mont Rubí, Penedès	22
Saó Abrivat TEMPRANILLO, GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON 2018 Mas Blanch i Jové, Costers del Segre	26
Guindalera TEMPRANILLO, SYRAH, CABERNET SAUVIGNON 2017 Calvente, Granada	27
Saó Expressiu GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON, TEMPRANILLO 2011 Mas Blanch i Jové, Costers del Segre	34
Saboteur MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH, PETIT VERDOT 2018 Luddite, Western Cape	44
Endura Single Vineyard PINOTAGE, CABERNET SAUVIGNON, MALBEC 2017 Perdeberg, Paarl	48



Cava – Vonkelwyn 0,7l

Vives Ambròs Brut Nature Gran Reserva CHARDONNAY, MACABEO,

XARELLO 2016 Vives Ambròs, Tarragona

34

Méthode Cap Classique Brut CHARDONNAY, PINOT NOIR 2020

Graham Beck, Western Cape

45

Die Flaschen kommen mit einer kleinen Snackauswahl.



TAPAS, HÄPPCHEN, SNACKS

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

kleine Portion Brot mit Aioli

Feines Brot von Rönnau mit einem Aioli-Rezept von Cisco **3**

kleine Portion Brot mit Olivenmus

Lekkeres Mus aus Oliven an Brot. Vegan, mit Sonnenblumenkernen **3**

Biltong

Luftgetrocknetes Rindfleisch frisch aus Namibia [traditional oder chili taste]

Moyo meint: Lekker Proteinsnack nicht nur für Sportler:innen unter uns **3**

Schokolade

fairafric! jeweils 40 Gramm. Kommt wahlweise in den Sorten:

80% Zartbitter; 80% Zartbitter + Fleur de sel;

72% Zartbitter + Milch; 70% Zartbitter + Kakaosplitter;

70% Tigernuss + Mandel; 43% Schokolade, Milch + Fleur de sel;

oder 43% Schokolade + Milch **3**

Käseallerlei

Lekkere Käsevariation aus Schleswig-Holstein. Kommt zusammen mit Oliven und Nüssen **9**

Wurst- und Schinkenallerlei

Zarter Schinken und spannende Wurstvariation kombiniert mit Oliven, Brot und Nüssen. Schinken und Wurst aus Schleswig-Holstein – genauer gesagt vom Rinderhof Seyer und Hof Steffen **9**

Allerlei für Zwei

Allerlei Käse, Wurst und Schinken mit kleinen gemischten Tapas für gemeinsames Schnabulieren **18**