

	L	PREIS €
--	---	---------

Aperitif

Pastis (0,04l) – mit Eis und Wasser		5,50
Port Tonic – weißer Portwein (0,04l) mit Tonic ¹⁾ Wasser		6,80
Vermut de Capcanes (0,05l) auf Eis mit Orangenscheibe		6,80
Kir Royal – unser Hauscava mit einem Schuss Edelcassis von Birkenhof		5,50
Aperol Spritz – Aperol ²⁾ (0,05l) mit Prosecco und Mineralwasser auf Eis		7,50
Gin Tonic ¹⁾ mit Spitzmund Gin aus Kiel (0,04l) & Fever Tree Tonic		9,00

Rum

Old Barco – Vanillenoten mit leichten Schokoanfang	0,02	6,50
--	------	------

Spirituosen – Liköre (kleine Auswahl)

Brände von Birkenhof:

Alte Quetsch	0,02	4,80
Alte Marille	0,02	4,80
Haselnuss	0,02	4,80
Alte Kirsche	0,02	4,80
Himbeere	0,02	4,80
Williamsbirne	0,02	4,80

Brandy Solera	0,02	6,50
Lepanto	0,02	6,50

Ramazotti (auf Wunsch mit Eis & Zitrone)	0,02	4,50
Chatreuse – Kräuterlikör mit 55%	0,02	6,00

Grappa Hausmarke	0,02	4,50
Grappa Pisoni Trentina Stravecchia	0,02	6,00
Grappa Trentina Edition Riccardo Schweizer	0,02	7,00

Piekfeine Brände Salted Caramel Whiskey Likör	0,02	4,80
---	------	------

Birkenhof Gingero Ingwer-Creme-Likör	0,02	4,80
--------------------------------------	------	------

Birkenhof Spicy Herbs Feiner Gewürz-Kräuter-Likör	0,02	4,80
---	------	------

Birkenhof Toffee Kuss	0,02	3,80
-----------------------	------	------

Birkenhof Eierlikör mit Himbeergeist	0,02	3,80
--------------------------------------	------	------

Kaffee & Espresso aus der Siebträgermaschine

Kaffeerösterei Mocambo (bio & fairtrade)
Alle Kaffeespezialitäten werden mit Bio-Vollmilch oder – auf Wunsch – mit Hafermilch zubereitet.

Espresso		2,50
Doppio		3,90
Kaffee Crema		3,20
Cappuccino		3,80
Milchkaffee		4,20
Latte Macchiato		4,20
Warme Schokolade hell oder dunkel (Caotina) mit Sahne		4,80
Kakao mit Rum (4cl)		8,80

Tee, bio

versch. Sorten von Teegarten wie:

Darjeeling, Clasic Yoga, Nana Minze, English Breakfast, China Sencha & Black Chai

Wasser und Säfte

Waterkant Mineralwasser Flut /Ebbe	0,33 0,75	3,20 6,40
Bio-Traubensaft Gustavshof, rot o. weiß als Schorle	0,2 0,3 0,5	4,20 3,80 5,80

Bier

Angeliter – das Bier aus der Region. Unbehandeltes handgemachtes Spitzenvollbier aus der Literflasche:

Pils – frisch, herb und erfrischend	1,0	12,00
Dunkel – malzig mit betörendem Schmelz	1,0	12,00
Störtebeker – aus Stralsund		
Keller Bier bio	0,5	4,80
Roggen-Weizen bio	0,5	4,80
Bleifrei naturtrüb – Brau Campus Karlsruhe Mehrfach prämiertes, unfiltriertes alkoholfreies Pils	0,33	3,80

WeinLust Kappeln
Am Hafen 13 -14
24376 Kappeln

Tel: 0 46 42 - 92 57 078
www.weinlust-kappeln.de

Stand Oktober 2025

WeinLust Kappeln

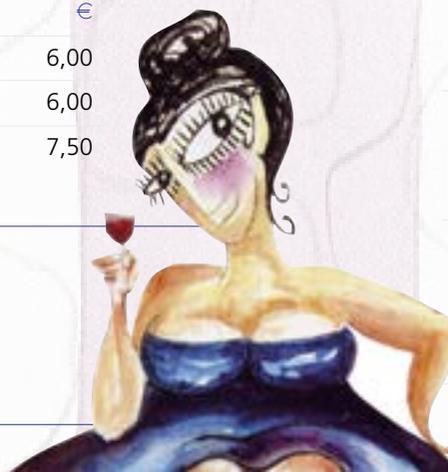
Die Vinothek am Hafen



	L	PREIS €
<i>Offene Weißweine</i>		
Rivera feine Süße bio Schwarztrauber, Pfalz	0,1 / 0,2 0,75	3,80 / 6,50 23,00
<i>Frisch, spritzig und leicht</i>		
Grauburgunder-Johanniter, bio Gustavshof, Rheinhessen	0,1 / 0,2 0,75	3,90 / 6,80 25,00
<i>Elegant mit Anklängen von Birne und Banane</i>		
Silvaner bio Bernhard, Rheinhessen	0,1 / 0,2 0,75	3,90 / 6,80 25,00
<i>feinfruchtig, mineralisch und kräutrig</i>		
Gelber Muskateller bio Schwarztrauber, Pfalz	0,1 / 0,2 0,75	3,90 / 6,80 25,00
<i>Saftig & aromatisch</i>		
Weißburgunder Ruppertsberg, bio Bassermann-Jordan, Pfalz	0,1 / 0,2 0,75	4,50 / 7,80 28,00
<i>grüner Apfel & Birne mit zarten Zitrusnoten</i>		
Viognier "Les Amandieres", bio Domaine Arzac, Ardeche	0,1 / 0,2 0,75	4,50 / 7,80 28,00
<i>kräuterbetont mit Orangenaromen & samtigen Mundgefühl</i>		
Sulzfelder Müller-Thurgau, bio Weingut Luckert, Franken	0,1 / 0,2 0,75	4,60 / 8,00 29,00
<i>Vollmundig mit harmonischer Säure</i>		
Riesling Rotschiefer, bio St. Antony, Rheinhessen	0,1 / 0,2 0,75	4,60 / 8,00 29,00
<i>cremig weich mit moderater Säure</i>		
Blanco, Malvasia-Giró Ros- Viognier-Prensal blanc Can Axartell, Mallorca	0,1 / 0,2 0,75	4,80 / 8,30 30,00
<i>leichter ausgewogener Wein mit Steinobstaromatik</i>		
Arneis Langhe, bio Mario Giribaldi, Piemont	0,1 / 0,2 0,75	4,80 / 8,30 30,00
<i>Pfirich-, Melone- und Aprikosennoten</i>		
Sauvignon Blanc - Ruppertsberg bio, Bassermann-Jordan, Pfalz	0,1 / 0,2 0,75	4,90 / 8,40 32,00
<i>Florale Anklänge mit saftige Struktur & lebendiger Säure</i>		
Grenache Blanc, Lo Coster Blanc Sangenis i Vaque, Priorat	0,1 / 0,2 0,75	5,40 / 9,90 35,00
<i>Dicht, komplex mit zartem Schmelz</i>		

	L	PREIS €
<i>Offene Rosés & Blanc de Noirs</i>		
Rosé Cuvee, bio Gustavshof, Rheinhessen	0,1 / 0,2 0,75	3,80 / 6,50 23,00
<i>Erbeer und Himbeeraromen mit leichter Restsüße</i>		
Blanc de Negres – Garnacha bio Celler de Capcanes, Montsant	0,1 / 0,2 0,75	3,90 / 6,80 25,00
<i>"Der Blanc de Noir für Rotwein- trinker" – fruchtig und mineralisch</i>		
La Chaumette Rosé bio Domaine Arzac, Ardeche	0,1 / 0,2 0,75	4,50 / 7,80 28,00
<i>eleganter & floraler Rosé von der Ardeche</i>		
Rosado, bio Can Axartell, Mallorca	0,1 / 0,2 0,75	4,80 / 8,40 30,00
<i>Orangen, Aprikosen & Nekatrinenaromen</i>		
"Love by Leoube" bio Château Léoube, Provence	0,1 / 0,2 0,75	4,80 / 8,40 30,00
<i>Der Klassiker aus der Provence: Frische Aromen von roten Beeren & weißem Pfirsich</i>		
Illusion Nr 1, Spätburgunder (weiß gekeltert), Meyer-Näkel, Ahr	0,1 / 0,2 0,75	4,90 / 8,80 32,00
<i>Der elegante Klassiker aus dem Ahrtal</i>		
<i>Rosé Brut / Cava</i>		
Cava Brut Reserva, bio Celler de Capcanes, Montsant	0,1 0,75	4,80 30,00
<i>Eleganter Cava mit grünen Apfel- und Zitrusnoten</i>		
Sparkeling Love by Leoube, Rosé Brut bio, Chateau Leoube, Provence	0,1 0,75	5,00 32,00
<i>Aromen von roten Beeren, Granatapfel & Grapefruit</i>		
<i>Portwein von Niepoort</i>		
	L	€
Fabelhaft Dry White	0,05	6,00
Tawny	0,05	6,00
Late Bottled Vintage 2019	0,05	7,50

Diese und weitere Weine bieten wir natürlich auch zu Außer-Haus-Preisen an.
Lieferungen im 10 km Radius ab 18 Flaschen nach Absprache.



	L	PREIS €
<i>Offene Rotweine</i>		
Lasendal, Garnacha & Syrah Celler de Capcanes, Montsant	0,1 / 0,2 0,75	4,20 / 7,20 26,00
<i>Kirschen- Brombeeren- und Vanillettöne</i>		
Gotim Bru, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Garnacha & Syrah Castell del Remei, Costers del Segre	0,1 / 0,2 0,75	4,50 / 7,80 28,00
<i>Aromen von dunklen Kirschen & Beerenfrüchten mit Vanille- anklängen</i>		
Llebre, Tempranillo Tomás Cusiné, Costers del Segre	0,1 / 0,2 0,75	4,50 / 7,80 28,00
<i>Rote Früchte mit leicht süßlicher Pfeffernote und weichen Taninen</i>		
Barbera D'Alba DOC bio Giribaldi, Piemont	0,1 / 0,2 0,75	4,90 / 8,80 32,00
<i>Tiefdunkle Beerenaromen mit einer eleganten Mineralik</i>		
Les Garrigues Garnatxa, bio Cervoles, Costers del Segre	0,1 / 0,2 0,75	4,90 / 8,80 32,00
<i>Tiefdunkle Beerenaromen- ein wahrer Gaumenschmaus</i>		
Spätburgunder VDP Gutswein Meyer-Näkel, Ahr	0,1 / 0,2 0,75	4,90 / 8,80 32,00
<i>Elegante Säure- & Taninstruktur</i>		
Valpolicella Ripasso, Corvina, Rondinella & Molinara bio Fidora, Venetien	0,1 / 0,2 0,75	5,20 / 9,20 34,00
<i>Rote Früchte, Gewürznoten und Pflaume</i>		
<i>Alkoholfrei</i>		
Grauburgunder alkoholfrei St. Antony, Rheinhessen	0,1 / 0,2 0,75	4,40 / 7,60 27,00
<i>Noten von Mango und Holunderblüten</i>		
Jörg Geiger - Weißduftig WiesenObst, Holunderblüte & Kräuter	0,1 0,75	4,20 27,00
Jörg Geiger - Rotfruchtig Sauerkirsche, Johannisbeere und Holunderbeere	0,1 0,75	4,20 27,00
Schwäbischer WiesenObst Cider - Alkoholfrei	0,33	5,50
<i>fruchtig - erfrischend - nicht zu süß</i>		