



Willkommen im FUEGO DEL SUR

**Wir haben unsere Speisekarte für Sie an
die kalte Jahreszeit angepasst.**

Entdecken Sie unsere neuen Gerichte.





APERITIFS

Port & Tonic White Port, Tonic Water, Limetten	8,30
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda	8,30
Lillet Rose Wildberry Lillet Blanc, Schweppes Wildberry	8,30
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda	8,30
Hugo Holunderblütensirup, Prosecco, Limetten, Minze, Soda	8,30

KALTE VORSPEISEN

Bruschetta classico ^{4,6} 4 Stück mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Basilikum und Parmesan	9,50
Carpaccio ^{4,6} Rinderfilet hauchdünn geschnitten auf Rucola mit Parmesan	18,90
Antipasti ⁴ vegetarisch gegrilltes und eingelegtes Gemüse-Antipasti	14,90
Mix von Land und Meer ^{2,4} gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit Fleisch und Fisch	17,90

SUPPEN

Maronensuppe ⁴ mit Preiselbeergläze	10,50
Karotten-Ingwer-Suppe mit frischer Sahne	9,50



WARME VORSPEISEN

Empanadas ^{1,6,9}

Südamerikanische Teigtaschen gefüllt mit:

Carne (Rindfleisch)	4,90
Jamon y Queso (Schinken und Käse) ^b	4,90
Queso y Cebollas (Käse und Zwiebel)	4,90
Platte mit 3 verschiedenen Empanadas ^b	12,90

Baby Calamari ^{1,13}

gegrillt mit Olivenöl, Cherrytomaten, Knoblauch und Kräutern

13,90

Choripan ^{1,4,a,b}

Argentinische Wurst vom Holzkohlegrill mit Chimi-Churi im Ciabatta

10,90

SALATE

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Dressing angerichtet.
Auf Wunsch servieren wir diesen auch mit Olivenöl und Balsamicoessig ⁴

Mediterran	gemischter Salat mit Fetakäse, Oliven und Peperoni ⁶	15,50
Calamari	gegrillte Calamari auf Rucola und Cherrytomaten ^{1,13}	19,50
Garnelen	gemischter Salat mit gegrillten Großgarnelenschwänzen und Cherrytomaten ³	19,50
Fuego	gemischter Salat mit zarten Rinderstreifen und Cherrytomaten ³	19,50

SALAT & GRILLKARTOFFEL

Gemischter Salat mit Grillkartoffel, Hausdressing und Sour Cream

Vegetarisch	15,90
mit Putenschreifen	17,90
mit Lachsstreifen	18,90
mit Rinderstreifen	19,90



STEAK



Zu allen Steaks servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing,
sowie eine Grillkartoffel mit Sour Cream ^{4,6}

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht. Unser Rindfleisch stammt von ausgesuchten argentinischen Black Angus Rindern und wird auf unserem Holzkohlegrill zubereitet.

Rumpsteak

250g 30,50

Aus dem Roastbeef geschnitten mit typischem Fettrand und kräftigem Geschmack

Rib-Eye-Steak

250g 30,50

Das saftige Stück aus dem vorderen Teil der Hochrippe mit intensivem Geschmack durch das Fettauge

Hüftsteak

250g 26,50

Das fettfreie Steak mit herzhaftem Eigengeschmack

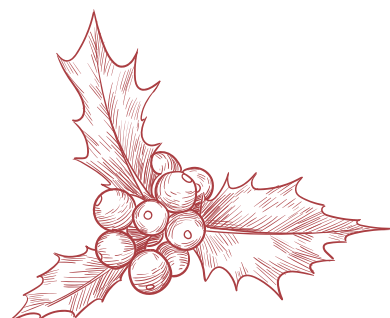
Putensteak

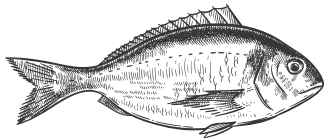
250g 23,50

Rinderfilet

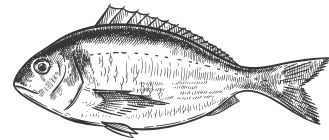
180g 33,50

Der zarteste und wertvollste Teil vom Rind





FISCH



Zu allen Fischgerichten servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing ⁴

Lachsfilet^{1,2}

26,90

gegrilltes, mariniertes Lachsfilet serviert
mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage

Zanderfilet^{2,9}

27,50

gegrilltes Zanderfilet auf Spinat, dazu Röstkartoffeln

Calamari¹³

24,50

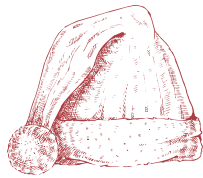
Gegrillte Babycalamari mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage

BEILAGEN & SAUCEN

Rotkohl	4,90
Kroketten	5,90
Grillkartoffel mit Sour Cream ^{4,6}	5,90
Steakhouse Pommes	5,90
Champignons und Zwiebeln	5,90
Blattspinat	5,90
Gedämpftes oder gebratenes Gemüse	5,90
Süßkartoffelpommes	6,90
Pommes Provencale	6,50
Bratkartoffeln mit Speck	5,90

Pfeffersauce ^{4,6}	3,50
Champignonsauce ^{4,6}	3,90
Sour Cream ^{4,6}	2,90
Aioli-Dip ^{4,6,9}	3,50
Sauce Hollandaise ^{4,6,9}	3,50





WINTERSPEZIAL

Zu allen Spezialitäten servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing⁴

Hirschgulasch ^{1,4,6,9}	25,90
in Waldpilzsauce, dazu Butterspätzle	
Hirschbraten ^{1,4}	27,50
mit Rotkohl und Kroketten	
Knusprige Ente ^{1,4} (1/2 Ente, ausgelöst)	27,50
an Orangensauce, serviert Apfelrotkohl und Kroketten	

SPEZIALITÄTEN

Zu allen Spezialitäten servieren wir einen frischen Salat mit Hausdressing⁴

Schweinefilet ⁶	24,90
wahlweise mit Gorgonzola- oder Champignonssauce und einer Kartoffel-Gemüse-Beilage	
Lammfilet ^{6,9}	29,90
auf Spinat, serviert mit knusprigen Süßkartoffelpommes	
Hähnchenbrustfilet ⁶	23,90
mit Sauce Hollandaise und Kartoffel-Gemüse-Beilage	
Fuego Pfanne ^{6,9}	28,90
gegrillte Filets von Rind, Schwein und Pute mit Saisongemüse, dazu Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise	
Fuego Grillteller ^{a,b}	28,90
Medaillons von Rind, Schwein, Pute und Lamm mit Chorizo auf Chimi Churi dazu Bratkartoffeln	
Fuego Burger ⁶	19,90
Rinderpatty mit Champignons, Zwiebeln, Rucola, Cheddar und Burgersauce, dazu Steakhouse Pommes	



PIZZA

Alle Pizzen sind mit Tomatensauce und Mozzarella belegt
und haben einen Durchmesser von 32 cm ^{1,4,6}

Funghi	mit Champignons ^b	15,90
Salami	mit Salami ^b	15,90
Prosciutto	mit Schinken ^b	15,90
Spinacci e Gorgonzola	mit Spinat und Gorgonzola	15,90
Tonno e Cipolle	mit Thunfisch und Zwiebeln ²	16,90
Diavolo (scharf)	mit scharfer Salami, Champignons und Peperoni ^{a,b}	17,90
Rucola e Parmigiano	mit Rucola, Parmesan und Cherrytomaten	15,90
Garnelen	mit Garnelen, Rucola und Crème Fraîche	19,90
Salmone e Spinacci	mit Lachs, Spinat und Crème Fraîche ²	18,90

PASTA

Spaghetti Aglio e Olio ^{1,4}	14,90
mit Olivenöl, Knoblauch, Rucola und Cherrytomaten	
+ Scampis ³	19,90
Tagliatelle Salmone ^{2,3}	18,90
mit Lachs in Hummersauce	



Tagliatelle al Tartufo ^{1,4,6}	22,90
in Trüffelsauce	
+ Rinderstreifen	25,90
Tagliatelle Porcini ^{1,4,6}	18,90
mit Steinpilzen	
+ Rinderstreifen	22,90



BIER VOM FASS

Radeberger Pils	0,3l. 4,10	0,5l. 6,20
Fuego Dunkel	0,3l. 4,10	0,5l. 6,20
Alsterwasser ^b	0,3l. 3,90	0,5l. 5,90

FLASCHENBIER

Quilmes – Argentinisches Bier	0,33l. 4,90
Peroni – Italienisches Bier	0,33l. 4,90
Jever	0,33l. 4,30
Jever Fun (alkoholfrei)	0,33l. 4,30
Vitamalz	0,33l. 4,30
Schöfferhöfer Hefeweizen ¹	0,5l. 6,20
Schöfferhöfer Hefe dunkel ¹	0,5l. 6,20
Schöfferhöfer Hefe alkoholfrei ¹	0,5l. 6,20

SOFTDRINKS

Selters Mineralwasser	Fl. 0,25l. 3,40
mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 0,75l. 7,90
Granini Fruchtschorlen	0,4l. 5,20
Apfel, Rhabarber, Maracuja, Johannisbeer, Kirsch, Ananas	
Säfte & Nektare*	0,2l. 3,60
Apfel, Rhabarber*, Orange, Maracuja*, Kirsche*, Banane*, Ananas, schwarze Johannesbeere, KiBa*	0,4l. 5,90
Coca-Cola ^{a,c} / Light ^{a,c,f} / Zero ^{a,c,f}	Fl. 0,33l. 4,20
Fanta ^{a,b}, Mezzo – Mix ^{a,b}, Sprite^b	
Schweppes	0,4l. 5,20
Ginger Ale ^{a,b} , Tonic Water ^e , Bitter Lemon ^{b,e}	





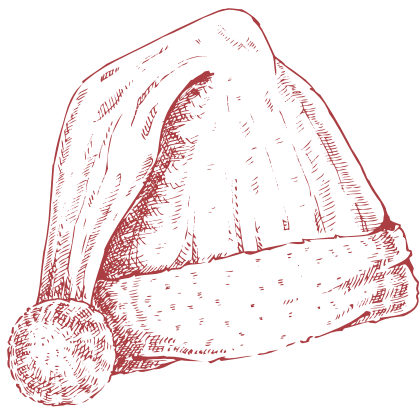
HOMEMADE LEMONADES

Tai Style	Orangensaft, Maracujasaft, Mandelsirup, Soda	6,20
Pina Style	Ananassaft, Kokosnusssirup, Pfirsichsaft, Soda	6,20
Beach Style	Orangensaft, Cranberrysaft, Minze, Soda	6,20
Basil Style	Limetten, Minze, Basilikum, Soda	6,20

LONGDRINKS 0,3l.

Bacardi Superior & Cola^{a,c}	8,90
Havanna 3 Jahre & Cola^{a,c}	9,90
Havanna 7 Jahre & Cola^{a,c}	11,90
Bombay Sapphire & Tonic^e	8,90
Hendricks Gin & Tonic^e	11,90
Mare Gin & Tonic^e	10,90
Vodka Absolut & Orange	9,90
Jack Daniels & Cola^{a,c}	9,90
Jim Beam & Cola^{a,c}	8,90





COCKTAILS

Mojito	Bacardi, Limette, Minze, Soda	10,90
Gin Smash	Gin, Limette, Minze, Soda	10,90
Mai Tai	Brauner Rum, Orange, Ananas, Mandel	10,90
Planters Punch	Brauner Rum, Orange, Limette, Grenadine	10,90
Pina Colada	Bacardi, Cocos, Ananas, Sahne ⁶	10,90
Rhabarber Colada	Bacardi, Cocos, Ananas, Sahne, Rhabarber ⁶	10,90
Sex on the Beach	Vodka, Orange, Grenadine, Peachtree	10,90
Mexican Beach	Tequila, Orangensaft, Grenadine, Peachtree	10,90

MOCKTAILS

Virgin Colada	Ananas, Kokosnusssirup, Sahne	8,90
Tai Orange	Orange, Ananas, Mandel	8,90
Virgin Mojito	Limetten, Minze, Soda	8,90
Safer Sex on the Beach	Orangensaft, Pfirsichsaft, Grenadine	8,90
Cherry Punch	Orangensaft, Limettensaft, Grenadine, Kirschsft	8,90



WEIßWEIN 4



Hauswein Grauburgunder | Pfalz

Trocken

0,2l. 6,90
0,5l. 15,50
0,7l. 24,90

Chardonnay IGT | Veneto

Trocken, saftig und ausdrucksvoll mit blumigen Noten

0,2l. 6,90
0,5l. 14,90

Pinot Grigio – De Stefani | Veneto

Trocken, frisch, belebend mit freier Fruchtnote

0,2l. 6,90
0,5l. 14,90

Grauburgunder – Villa Wolf | Pfalz

Trocken, Aromen von Limonen, wunderschön ausbalanciert

0,2l. 7,90
0,5l. 15,90

Sauvignon Blanc – Pfaffmann | Pfalz

Trocken, Aromen von gelben Früchten mit charakterstarken Säure

0,2l. 7,90
0,5l. 15,90

Cuvée – Sissi & Franz | Pfalz

Lieblich, Cuvée aus Silvaner, Rivaner, Scheurebe, Aromen von Apfel, Birne, Grapefruit Cassis, Orangenzensten, Melisse, Minze und florale Aromen

0,2l. 6,90
0,5l. 14,90

Weissburgunder – Bickensohl | Baden

Feinherb, frisch, Aromen von Apfel und Birne

0,2l. 7,90
0,5l. 15,90

Flaschen 4

0,75l.

Pinot Grigio von De Stefani | Veneto

Trocken

Dieser Pinot Grigio der Extraklasse zeigt sich mit feinem und fruchtigem Duft, sehr zart und vollmundig und erinnert an gereiften Früchten und Mandeln

28,00

Vigne Alte Lugana von Cantina Zeni | Veneto

Trocken

Intensiv fruchtiges und blumig – elegantes Bouquet nach Aprikosen, Zitrus Blüten und dezente Noten von Nuss und Butter.

Trocken, frisch, elegant im Geschmack mit angenehmer Säure.

34,50

Grauburgunder VDP vom Weingut Winter | Rheinhessen

Trocken

Ein Everybody's Darling, der zu jeder Gelegenheit passt und dabei auch Charakter zeigt.

Elegant und voller Trinkvergnügen, mit dem Geschmack saftiger gelber Früchte, leichter Würze und feinem Schmelz

28,00

Weissburgunder Illyr von Gamlitz | Südsteiermark

Trocken

Reife Aromen von Maracuja und gelber Stachelbeere bei frischer Säure und Moderatem Alkohol, machen diesen Wein zum puren Trinkvergnügen

38,50

Cuvée– Sissi & Franz vom Weingut Hammel | Pfalz

Lieblich – Cuvée: Cuvée Silvaner, Rivaner, Scheurebe

Aromen von Apfel, Birne, Grapefruit, Cassis, Orangenzensten, Melisse, Wassermintze und florale Aromen. Am Gaumen saftig, aromatisch, dichte Frucht, feines Spiel, viel Charme und ein langer Nachhall.

24,50

Champagner ⁴

Moët Chandon Brut Impérial

Fl. 0,75l. 125,50

Moët Chandon Rosé Impérial

Fl. 0,75l. 145,00

ROTWEIN ⁴

Hauswein Rot | Pfalz

Trocken - Cuvée Schneider & Pfaffmann

0,2l. 6,90

0,5l. 15,50

0,7l. 24,90

Merlot IGT | Veneto

Trocken, fruchtiger, lebendiger, Aromen von Pflaume & Waldbeere

0,2l. 7,50

0,5l. 15,90

Costalago Rosso Veronese – Cantina Zeni | Veneto

Trocken – Cuvée: Corvina, Merlot. Kräftiges Rubinrot im Glas. Aromen von von Kirschen, Pflaumen und Veilchen durchströmen Mund und Nase. Ein intensiver, blumig – fruchtiger Wein mit samtigen Tannin und langem Nachhall – ein „kleiner“ Amarone.

0,2l. 8,50

0,5l. 16,90

Chianti – Fratelli Sensi | Toskana

Trocken, Aroma an Kirschen, Brombeeren, etwas Cassis, Vanille

0,2l. 7,50

0,5l. 15,90

Negroamaro & Primitivo – Sol Mio | Apulien

Trocken, Bouquet nach reifen roten Früchten, Kirsche, Brombeere

0,2l. 6,90

0,5l. 14,90

Montepulciano d'Abruzzo | Abruzzen

Trocken, vollmundig und harmonisch mit deutlichen Fruchtnoten

0,2l. 7,50

0,5l. 16,90

Cuvée Sissi & Franz – Weingut Hammel | Pfalz

Lieblich, Portugieser, Dornfelder, Aromen von Himbeeren
Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Mandeln

0,2l. 7,90

0,5l. 18,00

Los Cardos Malbec – Donna Paula | Mendoza

Trocken, Regent & Dornfelder, mild und samtig mit gehaltvollem Aroma

0,2l. 8,50

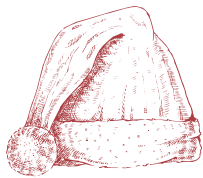
0,5l. 17,90

Lambrusco

Der Lambrusco wird in der Emilia Romagna aus der gleichnamigen roten Rebsorte gekeltert. Es ist ein perlender und fruchtiger Rotwein. Lambrusco wird kalt getrunken. Die Kälte betont die spritzige Natur und hebt seine fruchtigen Noten hervor.

0,2l. 6,50

0,5l. 14,50



Flaschen ⁴

0,75l.

Cuvée Sissi & Franz vom Weingut Hammel | Pfalz

24,50

Lieblisch - Cuvée: Dornfelder, Spätburgunder

mit Aromen von Himbeeren, Kirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Mandeln und Veilchen.

Am Gaumen erfreut sich mit dichter saftiger Frucht, zarter Würze und viel Charme mit einem langen und fruchtigen Nachhall.

Amarone della Valpolicella von Cantina Zeni | Veneto

65,00

Trocken - Cuvée: Cuvée Corvina, Molinara, Rondinella

Ein wahrer Kraftprotz! Der Wein hat eine dunkle,

tief rubinrote Farbe und intensives Bouquet mit Aromen von eingekochten Früchten und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein voll und sehr weich!

Merlot von De Stefani | Veneto

27,50

Trocken

DS Merlot hat eine samtige rubinrote Farbe und faszinierende Aromen von rotbeerigen Früchten von schwarzkirsche bis Pflaume, von Johannisbeere bis Heidelbeere, mit der typischen kräuterigen und erdigen Note.

Primitivo Di Manduria von San Marzano | Apulien

34,00

Trocken

Komplexe und fruchtige Nase von reifen, roten und schwarzen Früchten mit Anklängen Von Kakao und Vanille. Körperreich und vollmundig im Geschmack. Mit langem Nachhall

Tempranillo von Felix Solis | Ribera del Duero

38,00

Trocken

Der Felix Solis Tempranillo reift 409 Tage in französischen Eichenfässern.

Glänzendes, tiefes Rubinrot mit violetten Schattierungen, Bouquet voller Blaubeer- und Brombeernoten mit milden getoasteten Aromen und der süßen Würze eleganter Eiche. Am Gaumen süße Tannine, gut integrierte Säure und Vollmundigkeit.

Big Game Malbec von Mare Magnum | Argentinien

34,00

Trocken

Der Wildwein aus den Anden - vollfruchtig und samtig mit den Aromen nach reifen Beeren und Kirschen am Gaumen. Herrliche Würznoten im vollmundigen Finale.

Kraftvolles und fruchtiges Aroma mit einem Hauch von Pflaume, Kräuter und gerösteter Eiche

Rosé ⁴

Vigne Alto Bardolino Chiaretto - Cantina Zeni | Veneto

0,2l. 7,50

Vollmundig, fruchtig-intensiv und frischer Charakter

0,5l. 16,90

Fl. 0,75l. 25,50

Weinschorle (Weis/Rot/Rosé)

0,2l. 5,90

Prosecco Maschio Treviso Frizzante

0,1l. 3,90

Fl. 0,75l. 26,50



DIGESTIFS

Oldesloer Korn ¹	2 cl.	3,90
Absolut Vodka	2 cl.	3,90
Tequila Silver	2 cl.	3,90
Tequila Gold	2 cl.	3,90
Jägermeister	2 cl.	3,90
Sambuca Molinari	2 cl.	3,90
Jubiläums Aquavit	2 cl.	3,90
Helbing Kümmel	2 cl.	3,90
Averna ^a	2 cl.	4,30
Ramazotti ^a	2 cl.	4,30
Amaretto	2 cl.	3,90
Bailey's ⁶	4 cl.	5,90
Martini Bianco ⁴	5 cl.	5,90
Legui (Argentinien) ⁴	5 cl.	5,90

GRAPPA

Grappa Nonino ⁴	2 cl.	5,90
Grappa Nonino Chardonnay Barrique ⁴	2 cl.	6,90
Grappa Di Gavi ⁴	2 cl.	6,90
Grappa Riserva ⁴	2 cl.	6,90

WHISKY & BRANDY

Ballantines	4 cl.	5,90
Jim Beam	4 cl.	4,90
Jack Daniel's	4 cl.	5,90
Osborne Veterano	4 cl.	4,90



HEIßE GETRÄNKE

Espresso ^c	2,90
Doppelter Espresso ^c	4,90
Café Crema ^c	3,40
Cappuccino ^{c,6}	4,50
Latte Macchiato ^{c,6}	4,50
Milchkaffee ^{c,6}	4,50
Tee	3,90
Darjeeling ^c , Earl Grey ^c , Grüner Tee ^c , Pfefferminze, Früchtetee, Rooibos-Vanille, Zitrone-Ingwer	
Frischer heißer Minztee	5,30
Heiße Schokolade	4,50

DESSERTS

Eis & Heiß ^{4,6}	9,50
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen	
Schokoladen Soufflé mit Vanille-Eis ^{1,6,9}	9,50
Crème Brûlée ^{4,6}	8,50
Panna Cotta mit Beerenfrüchten ^{6,9}	8,50

Zimt Churros mit heißer Schokoladensauce & Vanilleeis ^{1,6,9}	9,90
--	------



Zusatzstoffe | a mit Farbstoffen, b mit Antioxidationsmittel, c koffeinhaltig,
e chininhaltig, f mit Süßungsmittel

Allergene * 1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen), 2 Fisch, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide und Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch und Laktose, 7 Sesamsamen, 8 Nüsse, 9 Eier, 10 Senf, 11 Weichtiere, 12 Soja, 14 Erdnüsse Zusatzstoffe



Im Oktober 1938 waren Howaldts deutsche Werke voll ausgelastet und benötigten dringend neue Arbeits- und Lagerflächen. Ein freies Grundstück an der Hörn sowie Baupläne aus der Zeit der Krupp-Germania-Werft waren ideal für den Neubau. Das in den Plänen vorgesehene Stahlbetonskelett war für Kiel und die damalige Zeit neu und so wurde die Halle400 Anfang 1939 als erstes Gebäude dieser Art in Kiel fertiggestellt. Da der Zweite Weltkrieg unmittelbar bevorstand, verfügt die Halle über einen großen Luftschuttkeller, der 1.500 Personen Platz bietet.

In der Halle befanden sich eine Kupferschmiede, eine Blechschmiede sowie Werkstätten für Kompressoren und Motoren für den Schiffsgebrauch. Fast das gesamte Werftgelände wurde im Krieg zerstört. Nur wenige Gebäude an der Hörn, darunter die Halle400, blieben erhalten. Nach dem Krieg wurde die Halle lange Zeit nicht genutzt, da der Rest der Werft umgebaut werden musste. Darüber hinaus war es Deutschland verboten, Kriegsschiffe zu bauen. Nach Aufhebung dieser Beschränkung wurde die Halle400 HDW bis 1989 für den U-Boot-Bau genutzt. Zu diesem Zeitpunkt hatte sich das Werftgelände jedoch deutlich weiter von der Hörn nach Osten entfernt, so dass die Halle nun eine ungünstige Lage hatte. Daher wurde die Halle400 HDW verkaufte Halle400 1991 an die Stadt Kiel, die daraus ein Medienhaus machen wollte.

1993 zog ein privater Radiosender in die zuvor umgebauten Obergeschosse ein und nahm den Sendebetrieb auf. Erst 1995 rückte das Erdgeschoss in den Mittelpunkt des Interesses, als das Kieler Theater umgebaut werden sollte. Die Spiele sollten weitergehen, man brauchte lediglich einen Veranstaltungsort in geeigneter Größe.

Nach einigen Renovierungsarbeiten im Erdgeschoss des Saals diente dieser bis 1998 als Interimsbühne für zahlreiche Theaterstücke und Konzerte.

Im Jahr 2000 gingen der Stadt die Mittel für den Unterhalt des Konzerthauses aus. Daher waren nun private Investoren gefragt, ein gutes Konzept zu entwickeln, um die Halle400 zu einem beliebten Ausflugsziel innerhalb der Kai-City Kiel zu machen. Im Dezember 2000 wurde der Kaufvertrag von der Stadt und einer Gruppe privater Investoren unterzeichnet. Sie planten einen Veranstaltungsort in der Größe zwischen Ostseehalle und MAX, für den in der Landeshauptstadt Bedarf bestand.

Es folgten umfangreiche Umbau- und Renovierungsarbeiten. Dabei wurde unter anderem das Erdgeschoss um eine zweite Ebene erweitert, um eine möglichst große Veranstaltungsfläche zu schaffen. Dies ist eine Galerie, von der aus man die Bühne gut sehen kann. Bei der Sanierung blieb viel vom historischen Industriecharme der Halle400 erhalten, darunter auch ein HDW-Ladekran. Alte und neue Elemente wurden kombiniert, um die Halle400 an moderne Anforderungen anzupassen.

Die Halle400 wurde im Mai 2002 wiedereröffnet und dient seitdem als multifunktionales Veranstaltungszentrum. Dank des modularen Raumkonzepts können die vier Haupträume der Halle400 sowohl als kleine, eigenständige Einheiten mit separaten Eingängen als auch als große Veranstaltungsräume genutzt werden.

Im selben Jahr wurde das Fuego del Sur eröffnet, ein in die Halle integriertes Restaurant mit großem Essbereich im Freien. Das Freigelände ist das zweitgrößte in Kiel und hat durch die unmittelbare Nähe zur Hörn einen ganz besonderen Reiz.