



Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Wyndberg Hotel –
Restaurant - Destille begrüßen zu dürfen!

Gemeinsam mit meinem Team koche ich stetig
wechselnde, frische, kreative und klassische
Gerichte.

Alle Zutaten stammen von Lieferanten und
Partnern aus und um Lüneburg. Dies garantiert
kurze Transportwege und maximale Frische.

Ein besonderes Augenmerk legen wir auf die
Verwendung saisonaler Produkte sowie auf eine
liebevolle und perfekte Zubereitung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Schön, dass Sie da sind!

Herzlichst,

Dominik Lang & Team



Champagner

EUR

By the glass...

0,11

Moet & Chandon brut Imperial

11,50

Moet & Chandon Rosé Imperial

13,50

Prosecco / Spumante

EUR

By the glass...

0,11

Prosecco Spumante Extra Dry

5,50

Aurora Spumante Rosé

5,50

Aperitif-Empfehlung

EUR

Hugo Royal

St. Germain / Moet & Chandon brut Imperial / Soda / Minze

11,50

Aperol Spritz Royal

Aperol / Moet & Chandon brut Imperial / Soda / Orange

11,00

Bellini

Peachtree / Pfirsichpüree / Moet & Chandon brut Imperial

12,00

St. Germain Cocktail

St. Germain / Moet & Chandon brut Imperial / Soda

10,50

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc / Schweppes Russian Wild Berry / Erdbeere

9,00

Bier vom Fass	EUR	
	0,3l	0,5l

Wyndberg Bräu Pilsner (naturtrüb) Brauerei Bleckede / Landkreis Lüneburg	3,50	4,90
--	------	------

Wyndberg Bräu dunkel Brauerei Bleckede / Landkreis Lüneburg	3,50	4,90
---	------	------

Wyndberg Bräu Weizen Brauerei Bleckede / Landkreis Lüneburg	3,50	4,90
---	------	------

Wasser	EUR	
	0,25l	0,75l

VIO Mineralwasser Lüner Quelle / Lüneburg	2,90	6,50
---	------	------

VIO Mineralwasser -still- Lüner Quelle / Lüneburg	2,90	6,50
---	------	------

Offener Weißwein	EUR	
	0,2l	1,0l

Grauburgunder Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland	7,00	29,50
--	------	-------

	0,2l	0,75l
--	-------------	--------------

Weißburgunder Weingut Lorenz & Söhne / Nahe / Deutschland	7,00	24,50
---	------	-------

Riesling Weingut Matthias Gaul / Pfalz / Deutschland	7,50	26,50
--	------	-------

Sauvignon Blanc Brulhois / Côtes de Gascogne/ Frankreich	6,50	23,00
--	------	-------

Chardonnay „Réserve Spéciale“ Gérard Bertrand / Languedoc-Roussillon / Frankreich	7,50	26,50
---	------	-------

Offener Roséwein

EUR

0,2l 0,75l

Béaba Rosé (Merlot & Malbec)

Brulhois / Comté Tolosan / Frankreich

7,00 24,50

„The Rosé Garden“

Weingut Boschendal / Franschoek / Südafrika

7,50 26,50

Offener Rotwein

EUR

0,2l 0,75l

Merlot „Réserve Spéciale“

Gérard Bertrand / Languedoc-Roussillon / Frankreich

7,00 24,50

Cabernet Sauvignon

Excelsior Estate / Robertson / Südafrika

7,00 24,50

Shiraz

Excelsior Estate / Robertson / Südafrika

7,00 24,50

Primitivo „I Monili“

Perucci / Apulien / Italien

7,50 26,50

Rioja Crianza DOCa

Bodegas Altos Ibéricos / Rioja / Spanien

8,00 28,00

Unsere Flaschenweinkarte finden Sie am Ende der Speisekarte



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Menü-Empfehlung

3-Gang-Menü

Geräucherte Fjordforelle

Sauerampfer / Radieschen / Buttermilch
Saiblingskaviar

Geschmortes und Sous-vide-Gegartes vom Kalb

Geräucherte Kartoffelcreme / Sommergemüse

Rüblikuchen « Reloaded »

Haselnuss / Sauerrahmeis / Karottenöl

Pro Person € 48,00

4-Gang-Menü

Brunnenkressesuppe

Chorizo / Gartenkresse

Gebratene Jacobsmuschel

Blumenkohl / Gänseleber / Pomelo

Geschmortes und Sous-vide-Gegartes vom Kalb

Geräucherte Kartoffelcreme / Sommergemüse

Rüblikuchen « Reloaded »

Haselnuss / Sauerrahmeis / Karottenöl

Pro Person € 56,00

5-Gang-Menü

Zusätzlich zum 4-Gang-Menü servieren wir Ihnen als ersten
Gang

Geräucherte Fjordforelle

Sauerampfer / Radieschen / Buttermilch
Forellenkaviar

Pro Person € 62,00



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Vorspeisen

EUR

Salat von bunten Tomaten

Burrata / Chili-Basilikum-Vinaigrette

12,00

Gebratene Jacobsmuschel

Blumenkohl / Gänseleber / Pomelo

18,00

Thai-Hühnchen-Riegel

Quinoa / Zitonenverbene / Holzkohleöl

12,00

Geräucherte Fjordforelle

Sauerampfer / Radieschen / Buttermilch
Forellenkaviar

16,00

Zwischengänge und Suppen

Schweinebauch

Salsa / Bohnen / rote Zwiebeln

16,00

Lachs

Miso / Gurke / Koriander / Sesam

16,00

Geröstete Geflügelessenz

Konfierte Keule / Gemüsebrunoise

12,00

Brunnenkressesuppe

Lachsforelle / Chorizo / Gartenkresse

9,00

Hauptgänge

EUR

Steinbutt (Tagespreis)

Bouillabaisse-Sud / Spinat / Kartoffeln / Rouille

Kabeljau

Queller / Selleriepüree / Schinken / Beurre Blanc

24,00

Flanksteak

BBQ / Kopfsalat / Pommes Fondantes

26,00

Geschmortes und Sous-vide gegartes vom Kalb

Geräucherte Kartoffelcreme / Sommergemüse

28,00

Risotto

Waldpilze / Belper Knolle

18,00

Dessert

EUR

Chocolate-Cheesecake

Passionsfrucht / Schokoladenerde

12,00

Geeiste Aprikose

Himbeerschaum / Mandelbiskuit

10,00

Rüblikuchen « Reloaded »

Haselnuss / Sauerrahmeis / Karottenöl

12,00

Gerne empfehlen wir Ihnen unsere tagesaktuellen Eis- und Sorbetsorten! Diese werden täglich frisch zubereitet.

Weißwein aus Deutschland

EUR

Rheingau

2018 Riesling „Steinberger“ Kloster Eberbach / Deutschland	0,75l	36,00
2017 Riesling „Steinberger“ Kloster Eberbach / Deutschland	1,5l	79,00
Riesling Großes Gewächs „Kiedricher Gräfenberg“ / Robert Weil / Deutschland	0,75l	75,00

Mosel / Saar

2017 Saar Riesling Weingut Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen	0,75l	33,00
--	-------	-------

Rheinhessen

2016 „Bechheimer“ Riesling Weingut Jochen Dreissigacker	0,75l	42,00
2019 Grauburgunder Weingut Beck	1,0l	29,50
2019 Grauburgunder Wagner-Stempel	0,75l	32,50
2018 Chardonnay Weingut Jochen Dreissigacker	0,75l	36,00

Weißwein aus Deutschland

EUR

Pfalz

2018 Riesling „Kalkmergel“ 0,75l 32,00
Weingut Rings

2018 Riesling „Kastanienbusch“ GG 0,75l 89,00
Ökonomierat Rebholz

2019 Riesling 0,75l 26,50
Weingut Matthias Gaul

2018 Weißburgunder 0,75l 35,00
Ökonomierat Rebholz

Baden

2018 Grauburgunder 0,75l 33,00
Weingut Klumpp

Nahe

2018 Weißburgunder 0,75l 34,00
Schäfer-Fröhlich

2019 Weißburgunder 0,75l 24,50
Lorenz & Söhne

Weißwein aus Österreich

EUR

2019 Grüner Veltliner "Kamptal Terrassen" 0,75l 35,00
Weingut Bründlmayer / Kamptal / Österreich

Weißwein aus Italien

EUR

2019 Sauvignon Blanc "Winkl" 0,75l 39,00
Cantina Terlan / Südtirol

2019 Lugana "Prestige" DOP 0,75l 35,00
Cà Maiol / Lombardei

2019 Lugana "Prestige" DOP 1,5l 79,00
Cà Maiol / Lombardei

Weißwein aus Frankreich

EUR

2019 Sancerre AOC 0,75l 45,00
Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

2018 Pouilly Fumé AOC 0,75l 45,00
Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

2017 Pouilly-Fuissé AOC 0,75l 55,00
Louis Jadot / Mâconnais / Burgund / Frankreich

2019 Sauvignon Blanc 0,75l 23,00
Brulhois / Côtes de Gascogne / Frankreich

2018 Chardonnay "Réserve Spéciale" 0,75l 26,50
Gérard Bertrand / Languedoc-Roussillon / Frankreich



WYNDBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Weißwein „Neue Welt“

EUR

2019 Sauvignon Blanc “Grande Cuvée” Boschendal / Coastal Region / Südafrika	0,75l	34,00
2019 Sauvignon Blanc “Private BIN” Weingut Villa Maria / Marlborough / Neuseeland	0,75l	35,00
2018 Chardonnay Creation Winery / Walker Bay / Südafrika	0,75l	39,50

Roséwein

EUR

2019 Rosé “Cuvée M” Château Minuty / Provence / Frankreich	0,75l	35,00
2019 Rosé “Cuvée M” Château Minuty / Provence / Frankreich	1,5l	85,00
2019 “Béaba” Rosé (Merlot & Malbec) Comté Tolosan / Brulhois / Frankreich	0,75l	24,50
2019 “The Rosé Garden” Weingut Boschendal / Franschoek / Südafrika	0,75l	26,50

Rotwein aus Deutschland

EUR

Ahr

2017 Spätburgunder „Grauwacke“ Weingut Meyer-Näkel / Dernau / Ahr / Deutschland	0,75l	39,00
---	-------	-------

Rotwein aus Frankreich

2017 Bourgogne Rouge "Couvent des Jacobins" Louis Jadot / Burgund / Frankreich	0,75l	37,00
2017 St. Émilion AOC Grand Cru Château la Rozier / St. Emilion / Bordeaux Frankreich	0,75l	38,00
2016 Château Lafleur Gazin AOC Château Lafleur Gazin / Pomerol / Bordeaux / Frankreich	0,75l	75,00
2018 Côtes du Rhône AOP Domaines Paul Jaboulet-Aîné / Rhône / Frankreich	0,75l	32,00
2017 Merlot "Réserve Spéciale" Gérard Bertrand / Languedoc-Roussillon / Frankreich	0,75l	24,50

Rotwein aus Italien

EUR

2017 Nero d'Avola "Chiamonte" Firriato / Sizilien / Italien	0,75l	31,00
2019 Barbera d'Alba DOC Prunotto / Piemont / Italien	0,75l	35,00
2019 Primitivo "I Monili" Perucci / Apulien / Italien	0,75l	26,50
2018 "Péppoli" Chianti Classico DOCG Antinori / Toskana / Italien	0,75l	38,00
2017 Rosso di Montalcino Villa Poggio Salvi / Toskana / Italien	0,75l	39,00
2014 Brunello di Montalcino Argiano / Toskana / Italien	0,75l	59,00
2016 Tignanello Marchese di Antinori / Toskana / Italien	0,75l	125,00
2014 Tignanello -Magnum- Marchese di Antinori / Toskana / Italien	1,5l	259,00



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Rotwein aus Spanien

EUR

2016 Rioja Crianza 0,75l 28,00
Bodegas Altanza / Rioja Alta / Rioja / Spanien

2015 Rioja Reserva 0,75l 39,00
Bodegas Baron de Ley / Rioja / Spanien

2015 Rioja Reserva -Magnum- 1,5l 85,00
Bodegas Baron de Ley / Rioja / Spanien

2016 Alión 0,75l 98,00
Bodegas Alión / Ribera del Duero / Spanien

2016 „Celeste“ Crianza Tempranillo DO 0,75l 39,00
Weingut Miguel Torres / Ribera del Duero / Spanien

2016 „Celeste“ Crianza Tempranillo DO -Magnum- 1,5l 89,00
Weingut Miguel Torres / Ribera del Duero / Spanien

2018 Anima Negra 2 (AN2) 0,75l 42,00
Bodegas Anima Negra / Mallorca / Spanien

Rotwein Neue Welt

EUR

2018 „The Banished“ Shiraz-Cabernet Sauvignon 0,75l 35,00
19crimes Winery / South Australia / Australien

2019 Shiraz 0,75l 24,50
Excelsior Estate / Robertson / Südafrika

2018 Shiraz-Cabernet Sauvignon „The Pavillion“ 0,75l 29,00
Boschendal / Franschoek / Südafrika

2017 Botmanskop 0,75l 42,00
Delaire Graff / Stellenbosch / Südafrika

2018 Malbec 0,75l 31,00
Kaiken Estate / Mendoza / Argentinien

2017 Cabernet Sauvignon „Private Selection“ 0,75l 34,00
Robert Mondavi / Napa Valley / USA



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Raritäten aus unserem Keller

EUR

Weißwein

2016 Baron de L. Pouilly Fumé De Ladoucette / Loire / Frankreich	0,75l	119,00
2017 Baron de L. Pouilly Fumé -Magnum- De Ladoucette / Loire / Frankreich	1,5l	245,00
2016 Corton Charlemagne Grand Cru Joseph Drouhin / Burgund / Frankreich	0,75l	249,00

Rotwein

2011 Les Forts de Latour Château Latour / Pauillac / Frankreich	0,75l	259,00
2015 Grands Echezeaux Grans Cru Domaine Thénard / Burgund / Frankreich	0,75l	219,00
2015 Barolo Sperss DOP Angelo Gaja / Piemont / Italien	0,75l	259,00
2015 Barbaresco DOCG Angelo Gaja / Piemont / Italien	0,75l	229,00
2008 Brunello di Montalcino „Sugarille“ DOCG Pieve Santa Restituta di Gaja / Toskana / Italien	0,75l	205,00
2014 Cabernet Sauvignon Silver Oaks Cellars / Napa Valley / Kalifornien / USA	0,75l	179,00

Auf Vorbestellung organisieren wir Ihnen gerne weitere Weinspezialitäten. Sprechen Sie uns gerne an!

Dessertwein / Portwein

EUR

Cuvée Beerenauslese Weingut Kracher / Neusiedlersee / Österreich	5 cl	5,50
Cuvée Beerenauslese Weingut Kracher / Neusiedlersee / Österreich	0,375 l	39,00
Taylor`s Port „Chip Dry“ AOP Taylor`s / Duoro / Portugal	5 cl	5,50
Taylor`s Late bottled vintage Port Taylor`s / Duoro / Portugal	5 cl	5,50
Taylor`s Tawny Port 10 Years Taylor`s / Duoro / Portugal	5 cl	6,50

Liquid Dessert (After Dinner Cocktails)

Liquid Tiramisu Absolut Vodka / Kahlúa / Baileys Frischer Espresso / Mascarpone-Creme	9,50
Solera Absolut Vanilla / Limettensirup / Maracujasirup Zitronensaft / Maracujanektar / Vanilleschaum	9,00
Espresso Martini Absolut Vodka / Kahlúa / frischer Espresso / Zucker	9,00
Liquid Cheesecake Laumers Käsekuchen-Likör / Absolut Vanilla Magerquark / Zitronensaft / Sahne	9,50



WYNDBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Digestifs

EUR

Cognac / Brandy / Weinbrand

2cl 4cl

Hennessy VSOP	6,00	11,00
Hennessy XO	9,50	18,00
Osborne Veterano		5,00
Osborne 103 Negra		5,00
Cardenal Mendoza		6,50
Carlos I		6,00
Asbach Privatbrand 8 Jahre		5,00

Grappa

2cl

Nonino Lo Chardonnay 12 Jahre	4,50
Nonino Il Merlot	4,50
Nonino Il Moscato	4,50
Nonino Optima	4,50



Obstbrände / Geist

2cl

Piekfeine Brände Williams-Christ-Birne	6,90
Piekfeine Brände Zwetschke	6,90
Piekfeine Brände Kirsche	6,90
Piekfeine Brände Mirabelle	6,90
Piekfeine Brände Waldhimbeere	6,90
Piekfeine Brände Haselnuss	6,90

Die gesamte Getränkeauswahl finden Sie unserer
Getränkete Karte!