



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.

Sollten Sie Fragen bezüglich möglicher Allergene
haben, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter
nach unserer Karte mit entsprechender Allergen-
kennzeichnung.

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

6,00

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

11,50

Bellini

Peachtree / Pfirsichpüree / Moet & Chandon brut Imperial

12,50

Pornhagen

Port Rosé / Limette / Zucker / Moet & Chandon Rosé Imperial

13,00

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc / Schweppes Russian Wild Berry / Beeren

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

Weingut Jürgen Hofmann / Rheinhessen / Deutschland

8,00 28,00

Chardonnay „Réserve Spéciale“

Gérard Bertrand / Languedoc-Roussillon / Frankreich

7,50 26,50



WYNDBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

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

Kaninchen

Kürbis / Buchenpilze / Kräuter-Öl

Lammschulter

Kartoffel-Sellerie-Tarte / Aubergine / Mandel

Topfen-Mousse

Waldbeeren

Pro Person € 48,00

4-Gang-Menü

Kürbissuppe

Kokos / Frühlingslauch

Gebratene Jacobsmuschel

Jalapenos / Miso / Limette

Lammschulter

Kartoffel-Sellerie-Tarte / Aubergine / Mandel

Topfen-Mousse

Waldbeeren

Pro Person € 56,00

5-Gang-Menü

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

Kaninchen

Kürbis / Buchenpilze / Kräuter-Öl

Pro Person € 62,00



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Hors d'œuvre

EUR

Brot und Butter

Soviel Sie mögen / pro Tisch

2,50

Kalamata Oliven

4,50

Vorspeisen

Ziegenkäse

Kohl / Pumpernickel / Johannisbeere

12,00

Gebratene Jacobsmuschel

Jalapenos / Miso / Limette

18,00

Thai-Hähnchen-Riegel

Quinoa / Zitronenverbene / Kräuteröl

12,00

Kaninchen

Kürbis / Buchenpilze / Kräuter-Öl

16,00

Zwischengänge und Suppen

Pulpo

Linsen / Rouille / Oyster-Leaves

16,00

Pilz-Ravioli

Pinienkerne / Champignon-Salat / Beurre Blanc

18,00

Geröstete Geflügelessenz

Konfierte Keule / Gemüsebrunoise

12,00

Kürbissuppe

Kokos / Frühlingslauch

12,00

Hauptgänge

EUR

Seezunge

Kartoffeln / Radischen / Beurre Blanc

39,00

Waller

Salzkartoffeln / Wurzelgemüse / Meerrettich

24,00

Rinderfilet

Waldpilze / Kartoffelkräpfen / Jus

36,00

Lammschulter

Kartoffel-Sellerie-Tarte / Aubergine / Mandel

25,00

Semmelknödel

Spitzkohl / Braune Butter / Mandeln

18,00

Dessert

EUR

Chocolate-Cheesecake

Passionsfrucht / Schokoladenerde

12,00

Schokolade & Kirsche

10,00

Topfen-Mousse

Waldbeeren

12,00

Käseteller

Verschiedene Sorten Rohmilchkäse

Zur Käseauswahl servieren wir 5cl Beerenauslese vom Weingut

Kracher, Neusiedlersee, Österreich

17,00

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	35,00
--	-------	-------

Rheinhessen

2016 „Bechheimer“ Riesling Weingut Jochen Dreissigacker	0,75l	43,00
2019 Grauburgunder Weingut Beck	1,0l	29,50
2019 Grauburgunder Wagner-Stempel	0,75l	34,00
2018 Chardonnay Weingut Jochen Dreissigacker	0,75l	38,00

Weißwein aus Deutschland

EUR

Pfalz

2018 Riesling „Kalkmergel“ 0,75l 33,00
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 36,00
Ökonomierat Rebholz

2019 Sauvignon Blanc 0,75l 39,00
Weingut Knipser

Baden

2018 Grauburgunder 0,75l 34,00
Weingut Klumpp

Nahe

2018 Weißburgunder 0,75l 35,00
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 42,00
Cantina Terlan / Südtirol

2019 Lugana "Prestige" DOP 0,75l 36,00
Cà Maiol / Lombardei

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

Weißwein aus Frankreich

EUR

2019 Sancerre AOC 0,75l 46,00
Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

2018 Pouilly Fumé AOC 0,75l 46,00
Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

2017 Pouilly-Fuissé AOC 0,75l 56,00
Louis Jadot / Mâconnais / Burgund / Frankreich

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

Weißwein „Neue Welt“

EUR

2019 Sauvignon Blanc „Grande Cuvée“ 0,75l 35,00
Boschendal / Coastal Region / Südafrika

2019 Sauvignon Blanc „Private BIN“ 0,75l 37,00
Weingut Villa Maria / Marlborough / Neuseeland

2018 Chardonnay 0,75l 39,50
Creation Winery / Walker Bay / Südafrika

Roséwein

EUR

2019 Rosé „Cuvée M“ 0,75l 35,00
Château Minuty / Provence / Frankreich

2019 Rosé „Cuvée M“ 1,5l 85,00
Château Minuty / Provence / Frankreich

2019 „Béaba“ Rosé (Merlot & Malbec) 0,75l 24,50
Comté Tolosan / Brulhois / Frankreich

2019 „The Rosé Garden“ 0,75l 26,50
Weingut Boschendal / Franschoek / Südafrika

Rotwein aus Deutschland

EUR

Ahr

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

Rotwein aus Frankreich

2017 Bourgogne Rouge "Couvent des Jacobins" 0,75l 39,00
Louis Jadot / Burgund / Frankreich

2017 St. Émilion AOC Grand Cru 0,75l 39,00
Château la Rozier / St. Emilion / Bordeaux
Frankreich

2016 Château Lafleur Gazin AOC 0,75l 79,00
Château Lafleur Gazin / Pomerol / Bordeaux / Frankreich

2018 Côtes du Rhône AOP 0,75l 33,00
Domaines Paul Jaboulet-Aîné / Rhône / Frankreich

2017 Merlot "Réserve Spéciale" 0,75l 24,50
Gérard Bertrand / Languedoc-Roussillon / Frankreich

Rotwein aus Italien

EUR

2017 Nero d'Avola "Chiamonte" 0,75l 32,00
Firriato / Sizilien / Italien

2019 Barbera d'Alba DOC 0,75l 37,00
Prunotto / Piemont / Italien

2019 Primitivo "I Monili" 0,75l 26,50
Perucci / Apulien / Italien

2018 "Péppoli" Chianti Classico DOCG 0,75l 39,00
Antinori / Toskana / Italien

2017 Rosso di Montalcino 0,75l 39,00
Villa Poggio Salvi / Toskana / Italien

2014 Brunello di Montalcino 0,75l 65,00
Argiano / Toskana / Italien

2016 Tignanello 0,75l 125,00
Marchese di Antinori / Toskana / Italien

2014 Tignanello -Magnum- 1,5l 259,00
Marchese di Antinori / Toskana / Italien



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Rotwein aus Spanien EUR

2016 Rioja Crianza Bodegas Altanza / Rioja Alta / Rioja / Spanien	0,75l	28,00
2015 Rioja Reserva Bodegas Baron de Ley / Rioja / Spanien	0,75l	39,00
2015 Rioja Reserva -Magnum- Bodegas Baron de Ley / Rioja / Spanien	1,5l	85,00
2016 Alión Bodegas Alión / Ribera del Duero / Spanien	0,75l	98,00
2016 „Celeste“ Crianza Tempranillo DO Weingut Miguel Torres / Ribera del Duero / Spanien	0,75l	42,00
2016 „Celeste“ Crianza Tempranillo DO -Magnum- Weingut Miguel Torres / Ribera del Duero / Spanien	1,5l	89,00
2018 Anima Negra 2 (AN2) Bodegas Anima Negra / Mallorca / Spanien	0,75l	42,00

Rotwein Neue Welt EUR

2018 „The Banished“ Shiraz-Cabernet Sauvignon 19crimes Winery / South Australia / Australien	0,75l	36,00
2019 Shiraz Excelsior Estate / Robertson / Südafrika	0,75l	24,50
2018 Shiraz-Cabernet Sauvignon „The Pavillion“ Boschendal / Franschoek / Südafrika	0,75l	29,00
2017 Botmanskop Delaire Graff / Stellenbosch / Südafrika	0,75l	43,00
2018 Malbec Kaiken Estate / Mendoza / Argentinien	0,75l	32,00
2017 Cabernet Sauvignon „Private Selection“ Robert Mondavi / Napa Valley / USA	0,75l	35,00

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

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 in unserer
Getränkemenukarte!