



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



WYNNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

# Menü-Empfehlung

## 3-Gang-Menü

### Holzmakrele

Buttermilch / Fliegenfischkaviar / Zitrus-Apfelaromen

\*\*\*

### Rinderschulter

Sellerie / Portweinschalotten / Gremolata

\*\*\*

### Savarin

Guaven-Urkarotten-Sorbet / Karamell / Mandel / Orange

Pro Person € 48,00

## 4-Gang-Menü

### Weißer Bohnensuppe

Grüner Speck / weißer Pfirsich

\*\*\*

### Gebratene Jacobsmuschel

Blumenkohl / Gänseleber / Pomelo / Holzkohleöl

\*\*\*

### Rinderschulter

Sellerie / Portweinschalotten / Gremolata

\*\*\*

### Savarin

Guaven-Urkarotten-Sorbet / Karamell

Pro Person € 56,00

## 5-Gang-Menü

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

### Holzmakrele

Buttermilch / Fliegenfischkaviar / Zitrus-Apfelaromen  
Fliegenfischkaviar

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 / Pumpnickel / Johannisbeere

12,00

### Gebratene Jacobsmuschel

Blumenkohl / Gänseleber / Pomelo / Holzkohleöl

18,00

### Thai-Hühnchen-Riegel

Quinoa / Zitronenverbene / Kräuteröl

12,00

### Holzmakrele

Buttermilch / Fliegenfischkaviar / Zitrus-Apfelaromen

16,00

## Zwischengänge und Suppen

### Pulpo

Linsen / Rouille / Oyster-Leaves

16,00

### Pochiertes Landei

Trüffel / Spinat / Kartoffel

18,00

### Geröstete Geflügelessenz

Konfierte Keule / Gemüsebrunoise

12,00

### Weißer Bohnensuppe

Grüner Speck / weißer Pfirsich

12,00

## Hauptgänge

EUR

### Seezunge

Kräuterrisotto / Zucchini / Zitrone

39,00

### Waller

Salzkartoffeln / Wurzelgemüse / Meerrettich

24,00

### Rinderfilet

Waldpilze / Kartoffelkräpfen / Jus

36,00

### Rinderschulter

Sellerie / Portweinschalotten / Gremolata

26,00

### Wilder Brokkoli

Miso Mayonnaise / Mandeln

18,00

## Dessert

EUR

### Chocolate-Cheesecake

Passionsfrucht / Schokoladenerde

12,00

### Geeiste Aprikose

Himbeerschaum / Mandelbiskuit

10,00

### Savarin

Guaven-Urkarotten-Sorbet / Karamell / Mandel / Orange

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.



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

## Weißwein aus Deutschland

EUR

### Rheingau

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

### Mosel / Saar

<b>2017 Saar Riesling</b> Weingut Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen	0,75l	35,00
--	-------	-------

### Rheinhessen

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

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

## 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

<b>2017 Bourgogne Rouge "Couvent des Jacobins"</b> Louis Jadot / Burgund / Frankreich	0,75l	39,00
<b>2017 St. Émilion AOC Grand Cru</b> Château la Rozier / St. Emilion / Bordeaux Frankreich	0,75l	39,00
<b>2016 Château Lafleur Gazin AOC</b> Château Lafleur Gazin / Pomerol / Bordeaux / Frankreich	0,75l	79,00
<b>2018 Côtes du Rhône AOP</b> Domaines Paul Jaboulet-Aîné / Rhône / Frankreich	0,75l	33,00
<b>2017 Merlot "Réserve Spéciale"</b> Gérard Bertrand / Languedoc-Roussillon / Frankreich	0,75l	24,50

## Rotwein aus Italien

EUR

<b>2017 Nero d'Avola "Chiamonte"</b> Firriato / Sizilien / Italien	0,75l	32,00
<b>2019 Barbera d'Alba DOC</b> Prunotto / Piemont / Italien	0,75l	37,00
<b>2019 Primitivo "I Monili"</b> Perucci / Apulien / Italien	0,75l	26,50
<b>2018 "Péppoli" Chianti Classico DOCG</b> Antinori / Toskana / Italien	0,75l	39,00
<b>2017 Rosso di Montalcino</b> Villa Poggio Salvi / Toskana / Italien	0,75l	39,00
<b>2014 Brunello di Montalcino</b> Argiano / Toskana / Italien	0,75l	65,00
<b>2016 Tignanello</b> Marchese di Antinori / Toskana / Italien	0,75l	125,00
<b>2014 Tignanello -Magnum-</b> Marchese di Antinori / Toskana / Italien	1,5l	259,00



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

## Rotwein aus Spanien

EUR

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

## Rotwein Neue Welt

EUR

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

## Raritäten aus unserem Keller

EUR

### Weißwein

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

### Rotwein

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

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

## Liquid Dessert (After Dinner Cocktails)

<b>Liquid Tiramisu</b> Absolut Vodka / Kahlúa / Baileys Frischer Espresso / Mascarpone-Creme	9,50
<b>Solera</b> Absolut Vanilla / Limettensirup / Maracujasirup Zitronensaft / Maracujanektar / Vanilleschaum	9,00
<b>Espresso Martini</b> Absolut Vodka / Kahlúa / frischer Espresso / Zucker	9,00
<b>Liquid Cheesecake</b> 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!