



Liebe Gäste,

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

Gemeinsam kochen wir stetig wechselnde,
frische, kreative und klassische Gerichte.

Alle Zutaten stammen von Lieferanten und
Partnern aus und um Lüneburg (maximal 150 Km).
Dies garantiert kurze Transportwege und
maximale Frische.

Ein besonderes Augenmerk legen wir auf die
Verwendung saisonaler Produkte sowie auf eine
liebevolle und produktgerechte 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,

Ihr Küchenteam



Champagner

EUR

By the glass...

0,11

Moet & Chandon brut Imperial

12,00

Moet & Chandon Rosé Imperial

13,50

Prosecco / Spumante

EUR

By the glass...

0,11

Prosecco Spumante Extra Dry

6,00

Aurora Spumante Rosé

6,50

Aperitif

EUR

2019 Sancerre Rosé (0,1l)

7,50

Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

White Port & Tonic

10,50

Graham`s White Port / Fever Tree Tonic / Verjus / Weintrauben

Paris 1926

13,50

Belzasar Rosé / Rhabarber / Vanille de Madagascar
Moet & Chandon brut Imperial Champagner

Venezia 1970

14,50

Minze / Italicus Bergamotte / Kardamom-Honig-Sirup / Verjus
Moet & Chandon brut Imperial Champagner

Bottle Aged Negroni

12,00

Wyndberg Gin / Campari / Antica Formular / Orange Bitters

Noilly Prat Ambre

7,50

Ein besonderer, bernsteinfarbener Wermut aus Südfrankreich

Barista (non-alcoholic)

9,00

Espresso / Chinotto / Vanille / Celery-Bitters



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Menü-Empfehlung

3-Gang-Menü

Suppe von jungen Erbsen

Fjordforelle / Braune Butter / junge Erbsen

Geschmortes Kalbsbäckchen

Glasierte weiße Zwiebel / Mais / Comté

Mousse au chocolat

Sauerrahm / Schokoladen-Creme / Schokoladenerde

Pro Person € 48,00

4-Gang-Menü

Marinierter Schweinebauch

Erbsen / Schalotten / Rote Zwiebel

Suppe von jungen Erbsen

Fjordforelle / Braune Butter / junge Erbsen

Geschmortes Kalbsbäckchen

Glasierte weiße Zwiebel / Mais / Comté

Mousse au chocolat

Sauerrahm / Schokoladen-Creme / Schokoladenerde

Pro Person € 56,00



WYNBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Hors d'œuvre

EUR

Brot

Aufgeschlagene Butter / Lüneburger Kristallsalz 4,00

Kalamata Oliven

4,50

Vorspeisen

Beluga-Balsamico-Linsen

Grapefruit / Basilikum 9,50

... wahlweise mit gegrilltem Pulpo 16,00

Eingelegte Makrele

Escabeche-Gemüse / Karottenpüree 14,00

Marinierter Schweinebauch

Erbse / Schalotte / Rote Zwiebel 14,00

Tagesempfehlung

Zwischengänge und Suppen

Süßwasser-Garnele

Melone / Eisenkraut / Zitrone 18,50

Pochiertes Ei

Trüffel / Kartoffel / Spinat 14,50

...wahlweise mit Forellenkaviar 18,50

Suppe von jungen Erbsen

Fjordforelle / Braune Butter 12,00

Gazpacho

Paprika / Gurke / Staudensellerie 8,00



WYNDBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Hauptgänge

EUR

Frittierter grüner Spargel (vegetarisch)

Miso-Mayonnaise / Gremolata / Mandeln

18,00

Kabeljau

Kopfsalat-Erbсен-Gemüse / Minze

24,00

Rotbarschfilet

Chorizo-Paprika- Marmelade / Tomaten-Raviolo / Salatherz

26,00

Geschmortes Kalbsbäckchen

Glasierte weiße Zwiebel / Mais / Comté

28,00

Maispoularde

Safran-Polenta / kleiner Senfkohl / Austern-Sauce

23,00

Tagesempfehlung

Dessert

EUR

Tiramisu « Wyndberg »

Kaffee / Himbeere / Löffelbisquit

10,00

Mousse au chocolat

Sauerrahm / Schokoladen-Creme / Schokoladenerde

10,00

Aprikose

Vanille / Lavendel / Weiße Schokolade

12,00

Käse

Brillat-Savarin / Frucht-Confit / karamellisierte Nüsse

14,00

Zum Käse servieren wir 5cl Beerenauslese vom Weingut Kracher Neusiedlersee / Österreich



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Liquid Dessert (After Dinner Cocktails)

„Wyndberg`s Old Marshland“ 8 cl 12,00
(gereift in unserem Eichenfass am Tresen)

Barrel aged seit dem 28.10.2020
Redbreast 12Y Single Pot Still Irish Whiskey / Reduktion aus
Boskop-Äpfeln / Lustau Sherry / Zucker / Zimt / Aromatic Bitter

Liquid Tiramisu 13,50

Absolut Vodka / Kahlúa / Baileys
Frischer Espresso / Amaretto / Schokolade

Liquid Cheesecake 13,00

Absolut Vodka / Vanille de Madagascar
Lemon Curd / Zitrone / Sahne

Barbados Chocolate 13,00

Plantation Pineapple Rum / Mozart Dark Chocolate
Chili / Limette

The Original Espresso Martini 13,00

Grey Goose Vodka / Kahlúa / frischer Espresso / Salz

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

Bier vom Fass

EUR

0,3l 0,5l

Wyndberg Bräu Pilsner (naturtrüb)

Brauerei Bleckede / Landkreis Lüneburg

3,90 5,50

Wyndberg Bräu dunkel

Brauerei Bleckede / Landkreis Lüneburg

3,90 5,50

Wyndberg Bräu Weizen

Brauerei Bleckede / Landkreis Lüneburg

3,90 5,50

Wasser

EUR

0,25l 0,75l

VIO Mineralwasser

Lüner Quelle / Lüneburg

3,00 6,90

VIO Mineralwasser -still-

Lüner Quelle / Lüneburg

3,00 6,90

Offener Weißwein

EUR

0,2l

Grauburgunder

Weingut Beck / Rheinhessen / Deutschland

8,00

Weißburgunder

Weingut Lorenz & Söhne / Nahe / Deutschland

7,50

Riesling

Nic Weis / Weingut St. Urbanshof / Mosel / Deutschland

8,50

Sauvignon Blanc

Weingut Jürgen Hofmann / Rheinhessen / Deutschland

8,50

Chardonnay „Réserve Spéciale“

Gérard Bertrand / Languedoc-Roussillon / Frankreich

8,00



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Offener Roséwein

EUR

0,2l

„Clarette“ Rosé

Weingut Knipser / Pfalz / Deutschland

9,50

„The Rosé Garden“

Weingut Boschendal / Franschoek / Südafrika

8,00

0,1l

Sancerre Rosé

Pascal Jovilet / Loire / Frankreich

7,50

Offener Rotwein

EUR

0,2l

Merlot „Réserve Spéciale“

Gérard Bertrand / Languedoc-Roussillon / Frankreich

8,00

Cabernet Sauvignon „Private Selection“

Robert Mondavi / Kalifornien / USA

8,50

Rioja Reserva

Bodegas Baron de Ley / Rioja / Spanien

9,50

Primitivo di Manduria DOC

Torrevento / Apulien / Italien

7,50

Malbec

Kaiken Estate / Mendoza / Argentinien

7,50

-Unsere Flaschenweinkarte finden Sie am Ende der Speisekarte-

Weißwein aus Deutschland

EUR

Mosel

2019 Mosel Riesling Nr.1 Weingut Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen	0,75l	32,00
2018 Riesling „Wiltinger Alte Reben“ Nr.2 Weingut Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen	0,75l	40,00
2016 Riesling „Saarfeiser“ Großes Gewächs Nr.3 Weingut Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen	0,75l	68,00

Rheingau

2018 Riesling „Steinberger“ Nr.4 Kloster Eberbach / Deutschland	0,75l	37,00
2017 Riesling „Steinberger“ Nr.33 Kloster Eberbach / Deutschland	1,5l	79,00
Riesling Großes Gewächs Nr.5 „Kiedricher Gräfenberg“ / Robert Weil / Deutschland	0,75l	82,00

Rheinhessen

2016 „Bechtheimer“ Riesling Nr.7 Weingut Jochen Dreissigacker	0,75l	44,00
2019 „Wunderwerk“ Grauburgunder Nr.9 Weingut Jochen Dreissigacker	0,75l	45,00
2018 „Westhofener“ Chardonnay Nr.8 Weingut Jochen Dreissigacker	0,75l	45,00

Weißwein aus Deutschland

EUR

Pfalz

2018 Riesling „Kalkmergel“ 0,75l 35,00
Nr.10 Weingut Rings

2018 Riesling „Kastanienbusch“ GG 0,75l 89,00
Nr.11 Ökonomierat Rebholz

2019 Grauburgunder „vom Lößlehm“ 0,75l 55,00
Nr.12 Ökonomierat Rebholz

2019 Weißburgunder 0,75l 36,00
Nr.13 Ökonomierat Rebholz

2019 Sauvignon Blanc 0,75l 39,00
Nr.14 Weingut Knipser

Baden

2018 Grauburgunder 0,75l 35,00
Nr.16 Weingut Klumpp

2019 Auxerrois 0,75l 39,00
Nr.15 Weingut Klumpp

Nahe

2019 Weißburgunder 0,75l 26,50
Lorenz & Söhne

Weißwein aus Österreich

EUR

2019 Grüner Veltliner "Kamptal Terrassen" 0,75l 36,00
Nr.17 Weingut Bründlmayer / Kamptal / Österreich

2019 Grüner Veltliner "Smaragd" 0,75l 36,00
Nr.18 Domäne Wachau / Wachau / Österreich

Weißwein aus Frankreich

EUR

2019 Sancerre AOC 0,75l 46,00
Nr.19 Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

2018 Pouilly Fumé AOC 0,75l 46,00
Nr.20 Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

2017 Pouilly-Fuissé AOC 0,75l 56,00
Nr.21 Louis Jadot / Mâconnais / Burgund / Frankreich

2017 Rully Blanc AOC 0,75l 49,00
Nr.22 Louis Jadot / Loire / Frankreich

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

Weißwein aus Italien

EUR

2019 Sauvignon Blanc "Winkl" 0,75l 43,00
Nr.24 Cantina Terlan / Südtirol

Weißburgunder Riserva "Vorberg" 0,75l 58,00
Nr.25 Cantina Terlan / Südtirol

2019 Lugana "Prestige" DOP 0,75l 36,00
Nr.23 Cà Maiol / Lombardei

2019 Lugana "Prestige" DOP 1,5l 79,00
Nr.34 Cà Maiol / Lombardei

Weißwein „Neue Welt“

EUR

2020 Sauvignon Blanc "Constantia" 0,75l 34,00
Nr.28 Buitenverwachting / Constantia / Südafrika

2019 Chenin Blanc 0,75l 39,00
Nr.27 Creation Winery / Walker Bay / Südafrika

2018 Chardonnay 0,75l 39,00
Nr.26 Creation Winery / Walker Bay / Südafrika

Roséwein

EUR

2019 "Clarette" Rosé 0,75l 34,00
Nr.37 Weingut Knipser / Pfalz / Deutschland

2019 Miraval 0,75l 45,00
Nr.39 Perrin Pitt & Jolie / Provence / Frankreich
Der Kult Rosé mit 90 Robert Parker Punkten

2019 Rosé "Cuvée M" 0,75l 39,00
Nr.36 Château Minuty / Provence / Frankreich

2019 Rosé "Cuvée M" 1,5l 85,00
Nr.38 Château Minuty / Provence / Frankreich

2019 "The Rosé Garden" 0,75l 28,00
Weingut Boschendal / Franschoek / Südafrika

Rotwein aus Deutschland

EUR

Ahr

2017 Spätburgunder „Grauwacke“ 0,75l 42,00
Nr.40 Weingut Meyer-Näkel / Dernau

Baden

2018 Spätburgunder „Bassgeige“ 0,75l 45,00
Nr.41 Franz Keller / Vogtsburg-Oberbergen

Rotwein aus Frankreich

2017 Bourgogne Rouge “Couvent des Jacobins” 0,75l 39,00
Nr.50 Louis Jadot / Burgund / Frankreich

2017 St. Émilion AOC Grand Cru 0,75l 41,00
Nr.51 Château la Rozier / St. Emilion / Bordeaux
Frankreich

2016 Château Lafleur Gazin AOC 0,75l 79,00
Nr.52 Château Lafleur Gazin / Pomerol / Bordeaux / Frankreich

2018 Côtes du Rhône AOP 0,75l 33,00
Nr.53 Domaines Paul Jaboulet-Aîné / Rhône / Frankreich

2018 Merlot “Réserve Spéciale” 0,75l 28,00
Gérard Bertrand / Languedoc-Roussillon / Frankreich



WYNBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Rotwein aus Italien EUR

2017 Nero d'Avola "Chiamonte" Nr.43 Firriato / Sizilien / Italien	0,75l	34,00
2019 Barbera d'Alba DOC Nr.44 Prunotto / Piemont / Italien	0,75l	39,00
2019 Dolcetto DOC Nr.45 Prunotto / Piemont / Italien	0,75l	39,00
2018 "Péppoli" Chianti Classico DOCG Nr.46 Antinori / Toskana / Italien	0,75l	41,00
2017 Rosso di Montalcino Nr.47 Villa Poggio Salvi / Toskana / Italien	0,75l	39,00
2014 Brunello di Montalcino Nr.48 Argiano / Toskana / Italien	0,75l	65,00
2013 / 2017 Tignanello Nr. 49 Marchese di Antinori / Toskana / Italien	0,75l	129,00
2014 Tignanello -Magnum- Marchese di Antinori / Toskana / Italien	1,5l	259,00

Rotwein aus Spanien EUR

2016 Rioja Reserva Bodegas Baron de Ley / Rioja / Spanien	0,75l	34,00
2016 Rioja Reserva -Magnum- Bodegas Baron de Ley / Rioja / Spanien	1,5l	85,00
2016 Alión Nr.54 Bodegas Alión / Ribera del Duero / Spanien	0,75l	99,00
2016 „Celeste“ Crianza Tempranillo DO Nr.55 Weingut Miguel Torres / Ribera del Duero / Spanien	0,75l	39,00
2016 „Celeste“ Crianza Tempranillo DO -Magnum- Weingut Miguel Torres / Ribera del Duero / Spanien	1,5l	89,00
2018 Macià Batle « 1856 » Nr.56 Bodegas Macià Batle / Santa Maria del Camí Mallorca / Spanien	0,75l	41,00

Rotwein Neue Welt

EUR

2019 "The Banished" Shiraz-Cabernet Sauvignon 0,75l 39,00
Nr.57 19crimes Winery / South Australia / Australien

2013 „Christine“ 0,75l 49,00
Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc
Nr.59 Buitenverwachting / Constantia / Südafrika

2017 Botmanskop 0,75l 43,00
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot,
Merlot und Malbec
Nr.58 Delaire Graff / Stellenbosch / Südafrika

2018 Malbec 0,75l 26,50
Kaiken Estate / Mendoza / Argentinien

2017 Cabernet Sauvignon „Private Selection“ 0,75l 30,00
Robert Mondavi / Napa Valley / USA

Raritäten aus unserem Keller

EUR

Weißwein

2016 Baron de L. Pouilly Fumé 0,75l 129,00
Nr.30 De Ladoucette / Loire / Frankreich

2017 Baron de L. Pouilly Fumé -Magnum- 1,5l 245,00
Nr.31 De Ladoucette / Loire / Frankreich

2016 Corton Charlemagne Grand Cru 0,75l 249,00
Nr.32 Joseph Drouhin / Burgund / Frankreich

Raritäten aus unserem Keller

EUR

Rotwein

2011 Les Forts de Latour Nr.60 Château Latour / Pauillac / Frankreich	0,75l	259,00
2015 Grands Echezeaux Grans Cru Nr.61 Domaine Thénard / Burgund / Frankreich	0,75l	219,00
2015 Barolo Sperss DOP Nr.63 Angelo Gaja / Piemont / Italien	0,75l	269,00
2015 Barbaresco DOCG Nr.62 Angelo Gaja / Piemont / Italien	0,75l	255,00
2008 Brunello di Montalcino „Sugarille“ DOCG Nr.64 Pieve Santa Restituta di Gaja / Toskana / Italien	0,75l	219,00
2014 Cabernet Sauvignon Nr.65 Silver Oaks Cellars / Napa Valley / Kalifornien / USA	0,75l	189,00



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Softgetränke

EUR

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta	0,2l	3,00
------------------------------------	------	------

VIO Bio-Saftschorlen

EUR

Rhabarber	0,33l	3,50
-----------	-------	------

Apfel	0,33l	3,50
-------	-------	------

Schwarze Johannisbeere	0,33l	3,50
------------------------	-------	------

Zitrone-Limette	0,33l	3,50
-----------------	-------	------

Hausgemachte Limonade - Fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten-	0,4l	4,50
--	------	------

Klindworth Säfte / Nektar

EUR

Apfelsaft	0,2l	3,00
-----------	------	------

Orangensaft	0,2l	3,00
-------------	------	------

Maracuja	0,2l	3,00
----------	------	------

Mango	0,2l	3,00
-------	------	------

Cranberry	0,2l	3,00
-----------	------	------

Alle Sorten auch als Schorle	0,4l	4,00
------------------------------	------	------

Tonic Water

Fever Tree Indian Tonic Water	0,2l	3,90
-------------------------------	------	------

Fever Tree Mediterranean Tonic	0,2l	3,90
--------------------------------	------	------

Fever Tree Elderflower Tonic Water	0,2l	3,90
------------------------------------	------	------

Fever Tree Bitter Lemon	0,2l	3,90
-------------------------	------	------

Fever Tree Ginger Ale	0,2l	3,90
-----------------------	------	------

Dessertwein / Portwein

EUR

Cuvée Beerenauslese Weingut Kracher / Neusiedlersee / Österreich	5 cl	5,50
Cuvée Beerenauslese Weingut Kracher / Neusiedlersee / Österreich	0,375 l	39,00
Graham`s White Port Graham`s / Douro / Portugal	5 cl	7,00
Graham`s Ruby Port Graham`s / Douro / Portugal	5 cl	7,00
Graham`s „The Tawny“ Graham`s / Douro / Portugal	5 cl	8,50

Kaffee

EUR

Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,00
Doppelter Espresso	3,90
Café Crème	3,00
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,80
Milchkaffee	3,80

Loser Bio-Tee

EUR

English Breakfast	3,20
Darjeeling Earl Grey	3,20
Sencha Lu Yu	3,20
Pfefferminze	3,20
Chai	3,20
Kamille	3,20
Rooibos Vanille	3,20
Red Berry	3,20

Digestifs

EUR

Cognac / Brandy / Weinbrand

2cl 4cl

Hennessy VSOP	6,50	12,00
Hennessy XO	10,50	19,00
Cardenal Mendoza	4,50	8,00

Grappa

2cl

Nonino Lo Chardonnay 12 Jahre	4,90
Nonino Il Merlot	4,90
Nonino Il Moscato	4,90
Nonino Optima	4,90

Obstbrände / Geist

2cl

Wyndberg Apfelbrand	6,90
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
Piekfeine Brände Haselnuss-Sahne-Likör	6,90
Piekfeine Brände Orangenlikör mit Single Malt	6,90