

Liebe Gäste,

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

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

Ein Großteil der Zutaten stammt 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,

Nils Dill & Team



## Champagner

EUR

### By the glass...

0,11

Moet & Chandon Brut Imperial 14,00

Moet & Chandon Rosé Brut Imperial 15,00

### By the bottle...

0,75l

Moet & Chandon Brut Imperial 95,00

Moet & Chandon Rosé Brut Imperial 99,00

Moet & Chandon ICE Imperial 125,00

Ruinart Blanc de Blancs Brut 125,00

Ruinart Rosé Brut 125,00

Dom Perignon 198,00

Pommery Blanc de Blancs Brut 95,00

## Crémant

EUR

### By the glass...

0,11

Bouvet Crémant de Loire brut 9,50

Bouvet Crémant de Loire brut Rosé 9,50

Secco « Zero » -Alkoholfrei- / Tobias Rickes / Nahe 7,50

## Apéritif

EUR

### 2019 Sancerre Rosé (0,1l)

8,00

Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

### ORIGINAL BELLINI

14,50

Pfirsichpüree / Moet & Chandon brut Imperial

### PARIS 1926

14,50

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

### ITALIEN 1919

12,50

Aperol / Wyndberg Gin / Zitronensaft / Limettensaft  
Zuckersirup / Prosecco

### BOTTLE AGED NEGRONI

12,50

Wyndberg Gin / Campari / Antica Formular / Orange Bitters

### LIMONCELLO SPRITZ

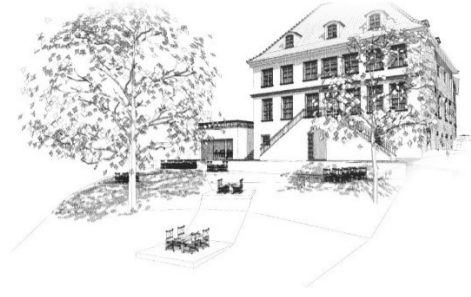
10,00

Wyndberg Limoncello / Soda / Prosecco



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



### **3-Gang-Menü vegetarisch**

#### **Sellerieessenz**

Koriander / Enoki / Shiso

(Weinbegleitung 0,1l)

Riesling trocken / Weingut Robert Weil / Rheingau / Deutschland

**Alkoholfrei:** „Golden Pear“ Ginger Ale / Limettensaft / Lime Juice / Birnensirup

\*\*\*

#### **Gefüllter Portobello**

Spitzkohl / Paprika / Kartoffel

(Weinbegleitung 0,1l)

Chardonnay „unwooded“ / Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika

**Alkoholfrei:** Riesling trocken / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

\*\*\*

#### **Haselnuss-Gâteau**

Mascarpone / Schokolade / Himbeere

(Weinbegleitung 0,1l)

Crémant de Loire Brut Rosé / Bouvet / Loire / Frankreich

**Alkoholfrei:** "Sunset Spritz" / Undone Not Italien Spritz / Secco Zero

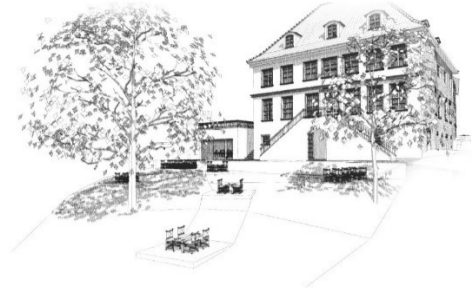
Pro Person € 48,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 26,00 pro Person



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



### 3-Gang-Menü

#### Sellerieessenz

Koriander / Enoki / Shiso  
(Weinbegleitung 0,1l)

Riesling trocken / Weingut Robert Weil / Rheingau / Deutschland

**Alkoholfrei:** „Golden Pear“ / Ginger Ale / Limettensaft / Lime Juice / Birnensirup

\*\*\*

#### Geschmorte Ochsenbacke

Spitzkohl / Paprika / Kartoffel  
(Weinbegleitung 0,1l)

Chianti Classico DOCG „Peppoli“ / Marchese Antinori / Toskana / Italien

**Alkoholfrei:** „Not Mezcal“ Undone not Mezcal / Limette

oder

#### Gebrautes Skreifilet

Spitzkohl / Paprika / Kartoffel  
(Weinbegleitung 0,1l)

Chardonnay „unwooded“ / Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika

**Alkoholfrei:** Riesling trocken / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

\*\*\*

#### Haselnuss-Gâteau

Mascarpone / Schokolade / Himbeere  
(Weinbegleitung 0,1l)

Crémant de Loire Brut Rosé / Bouvet / Loire / Frankreich

**Alkoholfrei:** „Sunset Spritz“ / Undone Not Italien Spritz / Secco Zero

Pro Person € 58,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 26,00 pro Person



WYNDBERG  
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

## 4-Gang-Menü

### Tatar von bunten Beeten

Ziegenkäse / Birne / Walnuss / Hirschschenken  
(Weinbegleitung 0,1l)  
Grüner Veltliner „Smaragd“ / Domäne Wachau / Kamptal / Österreich  
**Alkoholfrei:** „The Mule“ / Undone not Rum / Limettensaft / Ginger Beer

oder

### Kürbis-Gnocchi

Comté / Vanille / Salbei / Rotgarnele  
(Weinbegleitung 0,1l)  
Rosé „Cuvée M“ / Château Minuty / Provence / Frankreich  
**Alkoholfrei:** Secco alkoholfrei / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

\*\*\*

### Sellerieessenz

Koriander / Enoki / Shiso  
(Weinbegleitung 0,1l)  
Riesling trocken / Weingut Robert Weil / Rheingau / Deutschland  
**Alkoholfrei:** „Golden Pear“ Ginger Ale / Limettensaft / Lime Juice / Birnensirup

\*\*\*

### Geschmorte Ochsenbacke

Spitzkohl / Paprika / Kartoffel  
(Weinbegleitung 0,1l)  
Chianti Classico DOCG „Peppoli“ / Marchese Antinori / Toskana / Italien  
**Alkoholfrei:** „Not Mezcal“ / Undone not Mezcal / Limette

oder

### Gebratenes Skreifilet

Spitzkohl / Paprika / Kartoffel  
(Weinbegleitung 0,1l)  
Chardonnay „unwooded“ / Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika  
**Alkoholfrei:** Riesling trocken / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

\*\*\*

### Haselnuss-Gâteau

Mascarpone / Schokolade / Himbeere  
(Weinbegleitung 0,1l)  
Crémant de Loire Brut Rosé / Bouvet / Loire / Frankreich  
**Alkoholfrei:** „Sunset Spritz“ / Undone Not Italien Spritz / Secco Zero

Pro Person € 78,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 29,00 pro Person



WYNBERG  
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

## 4-Gang-Menü vegetarisch

### Tatar von bunten Beeten

Ziegenkäse / Birne / Walnuss

(Weinbegleitung 0,1l)

Grüner Veltliner „Smaragd“ / Domäne Wachau / Kamptal / Österreich

**Alkoholfrei:** „The Mule“ / Undone not Rum / Limettensaft / Ginger Beer

oder

### Kürbis-Gnocchi

Comté / Vanille / Salbei

(Weinbegleitung 0,1l)

Rosé „Cuvée M“ / Château Minuty / Provence / Frankreich

**Alkoholfrei:** Secco alkoholfrei / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

\*\*\*

### Sellerieessenz

Koriander / Enoki / Shiso

(Weinbegleitung 0,1l)

Riesling trocken / Weingut Robert Weil / Rheingau / Deutschland

**Alkoholfrei:** „Golden Pear“ / Ginger Ale / Limettensaft / Lime Juice / Birnensirup

\*\*\*

### Gefüllter Portobello

Spitzkohl / Paprika / Kartoffel

(Weinbegleitung 0,1l)

Chardonnay „unwooded“ / Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika

**Alkoholfrei:** Riesling trocken / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

\*\*\*

### Haselnuss-Gâteau

Mascarpone / Schokolade / Himbeere

(Weinbegleitung 0,1l)

Crémant de Loire Brut Rosé / Bouvet / Loire / Frankreich

**Alkoholfrei:** „Sunset Spritz“ / Undone Not Italien Spritz / Secco Zero

Pro Person € 63,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 29,00 pro Person



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

## 5-Gang-Menü

### Tatar von bunten Beeten

Ziegenkäse / Birne / Walnuss / Hirschschenken  
(Weinbegleitung 0,1l)  
Grüner Veltliner „Smaragd“ / Domäne Wachau / Kamptal / Österreich  
**Alkoholfrei:** „The Mule“ / Undone not Rum / Limettensaft / Ginger Beer

\*\*\*

### Sellerieessenz

Koriander / Enoki / Shiso  
(Weinbegleitung 0,1l)  
Riesling trocken / Weingut Robert Weil / Rheingau / Deutschland  
**Alkoholfrei:** „Golden Pear“ / Ginger Ale / Limettensaft / Lime Juice / Birnensirup

\*\*\*

### Kürbis-Gnocchi

Comté / Vanille / Salbei / Rotgarnele  
(Weinbegleitung 0,1l)  
Rosé „Cuvée M“ / Château Minuty / Provence / Frankreich  
**Alkoholfrei:** Secco alkoholfrei / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

\*\*\*

### Geschmorte Ochsenbacke

Spitzkohl / Paprika / Kartoffel  
(Weinbegleitung 0,1l)  
Chianti Classico DOCG „Peppoli“ / Marchese Antinori / Toskana / Italien  
**Alkoholfrei:** „Not Mezcal“ Undone not Mezcal / Limette

oder

### Gebrautes Skreifilet

Spitzkohl / Paprika / Kartoffel  
(Weinbegleitung 0,1l)  
Chardonnay „unwooded“ / Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika  
**Alkoholfrei:** Riesling trocken / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

\*\*\*

### Haselnuss-Gâteau

Mascarpone / Schokolade / Himbeere  
(Weinbegleitung 0,1l)  
Crémant de Loire Brut Rosé / Bouvet / Loire / Frankreich  
**Alkoholfrei:** „Sunset Spritz“ / Undone Not Italien Spritz / Secco Zero

Pro Person € 89,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + €33,00 pro Person

## 5-Gang-Menü vegetarisch

### Tatar von bunten Beeten

Ziegenkäse / Birne / Walnuss

(Weinbegleitung 0,1l)

Grüner Veltliner „Smaragd“ / Domäne Wachau / Kamptal / Österreich

**Alkoholfrei:** „The Mule“ / Undone not Rum / Limettensaft / Ginger Beer

\*\*\*

### Sellerieessenz

Koriander / Enoki / Shiso

(Weinbegleitung 0,1l)

Riesling trocken / Weingut Robert Weil / Rheingau / Deutschland

**Alkoholfrei:** „Golden Pear“ /

Ginger Ale / Limettensaft / Lime Juice / Birnensirup

\*\*\*

### Kürbis-Gnocchi

Comté / Vanille / Salbei

(Weinbegleitung 0,1l)

Rosé „Cuvée M“ / Château Minuty / Provence / Frankreich

**Alkoholfrei:** Secco alkoholfrei / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

\*\*\*

### Gefüllter Portobello

Spitzkohl / Paprika / Kartoffel

(Weinbegleitung 0,1l)

Chardonnay „unwooded“ / Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika

**Alkoholfrei:** Riesling trocken / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

\*\*\*

### Haselnuss-Gâteau

Mascarpone / Schokolade / Himbeere

(Weinbegleitung 0,1l)

Crémant de Loire Brut Rosé / Bouvet / Loire / Frankreich

**Alkoholfrei:** "Sunset Spritz" / Undone Not Italien Spritz / Secco Zero

Pro Person € 78,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 33,00 pro Person



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



## Hors d'œuvre

EUR

### Zweierlei hausgemachtes Brot

Aufgeschlagene, braune Butter / Lüneburger Kristallsalz 6,00

### Kalabrische Oliven

6,50

## Vorspeisen / Zwischengang / Suppe

### Tatar von bunten Beeten

Ziegenkäse / Birne / Walnuss

17,00

+ Hirschschinken

21,00

### Kürbis Gnocchi

Comté / Vanille / Salbei

17,00

+ Rotgarnelle

21,00

### Sellerieessenz

Koriander / Enoki / Shiso

12,00

## Hauptgänge

EUR

### Geschmorte Ochsenbacke

Spitzkohl / Paprika / Kartoffel

34,00

### Gebrautes Skreifilet

Spitzkohl / Paprika / Kartoffel

34,00

### Gefüllter Portobello

Spitzkohl / Paprika / Kartoffel

26,00

## Dessert EUR

**Haselnuss-Gâteau** 14,00  
Mascarpone / Schokolade / Himbeere

**Sorbet des Tages** 4,50

+ Moët & Chandon brut Imperial Champagner 11,50

+ Wyndberg Vodka 9,00

**Käse** 17,00  
Reblochon / Frucht-Confit / karamellierte Nüsse

Zum Käse servieren wir 5cl Beerenauslese vom Weingut  
Esterházy / Burgenland / Österreich

**Café Gourmand** 8,00  
Kaffeespezialität nach Wahl / Süßes aus der Patisserie

## Liquid Dessert (After Dinner Cocktails)

**Warum Essen, wenn man Dessert auch Trinken kann...**

**„Wyndberg`s Old Marshland“ Barrel Aged** 8 cl 14,50  
Barrel aged since 20th March 2022  
Redbreast 12Y Single Pot Still Irish Whiskey / Wyndberg „New  
Make Spirit“ / Reduktion aus Boskop-Äpfeln / Lustau Sherry /  
Zucker / Zimt / Aromatic Bitters

**Liquid Tiramisu** 14,50  
Wyndberg Vodka / Kahlúa / Baileys  
Frischer Espresso / Amaretto / Schokolade

**Liquid Cheesecake** 14,50  
Wyndberg Vodka / Vanille de Madagascar  
Lemon Curd / Zitrone / Sahne

**Wyndberg`s Espresso Martini** 14,00  
Wyndberg Vodka / Kahlúa / frischer Espresso

**Alkoholfreier Amaretto Sour** 9,50  
Lyre`s Amaretti / Zitrone / Limette / Zucker / Eiweiß / Bitters

## Whisky aus unserer Destille

### Genießen Sie unseren ersten Lüneburger Whisky

Ausschank in 2cl oder in 5cl

#### Wyndberg Single Malt Whisky 46%

Single Barrel / German Oak / First Release 10/23

2cl EUR 6,00 5cl EUR 12,00

#### Wyndberg Single Malt Whisky Cask Strength 67,5%

Single Barrel / German Oak / First Release 10/23

Probieren Sie für EUR 10,00 unseren "New Make" Spirit neben unserem Wyndberg Single Malt Whisky im direkten Vergleich!

Je 2cl Wyndberg "New Make" Spirit und 2cl Wyndberg Single Malt 46%

## Bier vom Fass

	EUR	
	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
<b>Wyndberg Bräu Pilsner (naturtrüb)</b> Brauerei Bleckede / Landkreis Lüneburg	4,00	5,90
<b>Wyndberg Bräu dunkel</b> Brauerei Bleckede / Landkreis Lüneburg	4,00	5,90
<b>Wyndberg Weizen</b> Brauerei Bleckede / Landkreis Lüneburg	4,00	5,90

## Wasser

	EUR	
	<b>0,25l</b>	<b>0,75l</b>
<b>VIO Mineralwasser</b> Lüner Quelle / Lüneburg	3,00	8,00
<b>VIO Mineralwasser -still-</b> Lüner Quelle / Lüneburg	3,00	8,00

## **VIO Bio-Saftschorlen / Limonaden 0,33l** EUR

Rhabarber	4,00
Apfel	4,00
Schwarze Johannisbeere	4,00
Zitrone-Limette	4,00

## **Softgetränke 0,2l** EUR

Coca Cola	3,90
Coca Cola Zero	3,90
Fanta Orange	3,90
Sprite	3,90
Mezzo Mix	3,90

## **Tonic / Bitter 0,2l** EUR

Fever Tree Indian Tonic Water	4,00
Schweppes Bitter Lemon	4,00
Fever Tree Ginger Ale	4,00

## **Offener Weißwein** EUR 0,2l

**Grauburgunder** 8,50  
Weingut Lorenz & Söhne / Nahe / Deutschland

**Weißburgunder** 8,50  
VDP Weingut Lorenz & Söhne / Nahe / Deutschland

**Riesling** 9,50  
Weingut Josef Spreitzer / Rheingau / Deutschland

**Riesling „Zero“ -alkoholfrei-** 7,50  
Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

**Sauvignon Blanc** 9,00  
Weingut Jürgen Hofmann / Rheinhessen / Deutschland

**Weinempfehlung „by the glass“** Tagespreis  
Sprechen Sie unsere Servicemitarbeitenden gerne an

## Offener Roséwein

EUR

0,2l

### Rossi Rosé

Weingut Jürgen Hofmann / Rheinhessen / Deutschland

8,50

### Sauvignon Rosé

Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika

9,00

0,1l

### Sancerre Rosé

Pascal Jovilet / Loire / Frankreich

8,00

## Offener Rotwein

EUR

0,2l

### Syrah „Pollinat“

Gérard Bertrand / Südfrankreich

8,50

### Rioja Reserva

Bodegas Baron de Ley / Rioja / Spanien

9,50

### Primitivo di Manduria DOC

Torrevento / Apulien / Italien

8,50

### Malbec

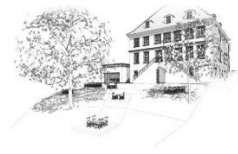
Kaiken Estate / Mendoza / Argentinien

9,00

### Weinempfehlung „by the glass“

Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter gerne an

Tagespreis



## Weißwein aus Deutschland

EUR

### Mosel

**2022 Riesling „Wiltfinger Alte Reben“** 0,75l 46,00  
Nr.1 Weingut Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen

**2019 Riesling „Saarfeiser“ Großes Gewächs** 0,75l 75,00  
Nr.2 Weingut Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen

### Rheingau

**2021 Riesling** 0,75l 35,00  
VDP Weingut Weingut Josef Spreitzer

**2020 Riesling „Steinberger“** 0,75l 44,00  
Nr.3 Kloster Eberbach / Eltville am Rhein

**2021 Riesling trocken** 0,75l 48,00  
Nr.4 Weingut Robert Weil / VDP Gutswein

**2021 Riesling „Turmberg“** 0,75l 62,00  
Nr.5 Weingut Robert Weil / VDP 1. Lage

### Rheinhessen

**2022 „Wunderwerk“ Grauburgunder** 0,75l 52,00  
Nr.6 Weingut Jochen Dreissigacker

**2021 „Westhofener“ Chardonnay** 0,75l 52,00  
Nr.7 Weingut Jochen Dreissigacker



## Weißwein aus Deutschland

EUR

### Pfalz

**2021 Riesling „Kalkmergel“** 0,75l 39,00  
Nr.8 Weingut Rings

**2018 Riesling „Kastanienbusch“ GG** 0,75l 95,00  
Nr.9 Ökonomierat Rebholz

**2021 Grauburgunder** 0,75l 39,00  
Nr.10 Ökonomierat Rebholz

**2022 Grauburgunder** 0,75l 38,00  
Nr.11 Weingut Matthias Gaul

**2021 Weißburgunder** 0,75l 42,00  
Nr.12 Ökonomierat Rebholz

**2022 Sauvignon Blanc** 0,75l 39,00  
Nr.13 Weingut Knipser

### Baden

**2022 Grauburgunder** 0,75l 42,00  
Nr.14 Weingut Klumpp

**2022 Auxerrois** 0,75l 42,00  
Nr.15 Weingut Klumpp

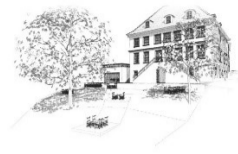
### Nahe

**2021 „Bock auf Weiss & Grau“** 0,75l 38,00  
Nr. 16 Cuvée aus 60% Grauburgunder & 40% Weißburgunder  
Nr. 32 Weingut Emmerich Koebernik

**2021 Weißburgunder** 0,75l 30,00  
Lorenz & Söhne



WYNDBERG  
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



## Weißwein aus Österreich

EUR

**2022 Grüner Veltliner "Kamptal Terrassen"** 0,75l 42,00  
Nr.17 Weingut Bründlmayer / Kamptal

**2022 Grüner Veltliner "Smaragd"** 0,75l 42,00  
Nr.18 Domäne Wachau / Wachau

## Weißwein aus Frankreich

EUR

**2022 Sancerre AOC** 0,75l 55,00  
Nr.19 Pascal Jolivet / Loire

**2021 Pouilly-Fumé AOC** 0,75l 55,00  
Nr.20 Pascal Jolivet / Loire

**2016 Baron de L. Pouilly Fumé** 0,75l 139,00  
Nr.21 De Ladoucette / Loire

**2017 Baron de L. Pouilly Fumé -Magnum-** 1,5l 255,00  
Nr.31 De Ladoucette / Loire

**2016 Corton Charlemagne Grand Cru** 0,75l 255,00  
Nr.32 Joseph Drouhin / Burgund

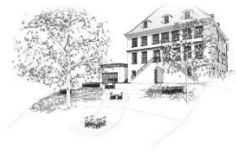
**2020 Pouilly-Fuissé AOC** 0,75l 65,00  
Nr.22 Domaine J.A. Ferret / Burgund



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE





## Weißwein aus Italien

EUR

**2022 Sauvignon Blanc "Winkl" -ausgetrunken-** 0,75l 49,00  
Nr.23 Cantina Terlan / Südtirol

**2020 Weißburgunder Riserva "Vorberg"** 0,75l 69,00  
Nr.24 Cantina Terlan / Südtirol

**2022 Lugana "Prestige" DOP**  
Nr.25 Cà Maiol / Lombardei 0,75l 42,00

## Weißwein „Neue Welt“

EUR

**2022 Sauvignon Blanc** 0,75l 39,00  
Nr.26 Buitenverwachting / Constantia / Südafrika

**2022 Sauvignon Blanc „Private BIN“** 0,75l 39,00  
Nr. 27 Villa Maria / Marlborough / Neuseeland

**2020 Chardonnay "1685"** 0,75l 39,00  
Nr.28 Weingut Boschendal / Coastal Region / Südafrika

**2023 Chardonnay „Unwooded“** 0,75l 38,00  
Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika

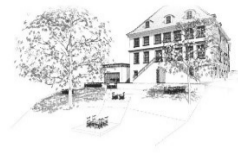
**2023 Sauvignon Blanc „Eight Rows“** 0,75l 49,00  
Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika

**2023 Sauvignon Blanc „Winter Ferment“** 0,75l 45,00  
Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



## Roséwein

EUR

<b>2021 Rossi Rosé</b> Weingut Jürgen Hofmann / Rheinhessen / Deutschland	0,75l	30,00
<b>2021 Miraval</b> Nr.29 Perrin Pitt & Jolie / Provence / Frankreich <i>Der Kult Rosé mit 90 Robert Parker Punkten</i>	0,75l	55,00
<b>2022 Rosé "Cuvée M"</b> Nr.30 Château Minuty / Provence / Frankreich	0,75l	45,00
<b>2023 Sauvignon Rosé</b> Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika	0,75l	31,50

## Rotwein aus Deutschland

EUR

### Ahr

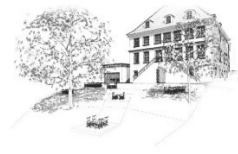
<b>2019 Spätburgunder „Blauschiefer“</b> Nr.33 Weingut Meyer-Näkel / Dernau	0,75l	49,00
--	-------	-------

### Baden

<b>2020 Oberrotweiler Pinot Noir „Schwarze Erde“</b> Nr.34 Weingut Landerer / Vogtsburg-Oberrotweil	0,75l	49,00
--	-------	-------

### Pfalz

<b>2019 Cuvée Rot</b> (Cabernet Sauvignon & Merlot) Nr. 35 Weingut Matthias Gaul / Appenheim	0,75l	38,00
---	-------	-------



## Rotwein aus Frankreich

<b>2015 Grands Echezeaux Grans Cru</b> Nr.61 Domaine Thénard / Burgund	0,75l	239,00
<b>2021 St. Émilion AOC Grand Cru</b> Nr.36 Château la Rozier / St. Emilion / Bordeaux	0,75l	55,00
<b>2018 Château Lafleur Gazin AOC</b> Nr.37 Château Lafleur Gazin / Pomerol / Bordeaux	0,75l	89,00
<b>2021 Côtes du Rhône AOP</b> Nr.38 Domaines Paul Jaboulet-Aîné / Rhône	0,75l	39,00
<b>2013 Les Forts de Latour</b> Nr.60 Château Latour / Pauillac	0,75l	289,00

## Rotwein aus Italien

EUR

<b>2019 Nero d'Avola "Chiamonte"</b> Nr.39 Firriato / Sizilien	0,75l	39,00
<b>2020 Barbera d'Alba DOC</b> Nr.40 Prunotto / Piemont	0,75l	39,00
<b>2015 Barolo Sperss DOP</b> Nr.63 Angelo Gaja / Piemont	0,75l	279,00
<b>2020 "Péppoli" Chianti Classico DOCG</b> Nr.41 Antinori / Toskana	0,75l	49,00



## Rotwein aus Italien

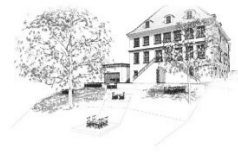
EUR

<b>2017 Rosso di Montalcino</b> Nr.42 Villa Poggio Salvi / Toskana	0,75l	48,00
<b>2018 Brunello di Montalcino</b> Nr.43 Villa Poggio / Toskana	0,75l	75,00
<b>2020 Tignanello</b> Nr.44 Marchese di Antinori / Toskana	0,75l	189,00
<b>2008 Brunello di Montalcino „Sugarille“ DOCG</b> Nr.64 Pieve Santa Restituta di Gaja / Toskana	0,75l	239,00
<b>2017 Amarone della Valpolicella DOCG</b> Nr. 45 Bolla / Pedemonte / Venetien	0,75l	72,00

## Rotwein aus Spanien

EUR

<b>2017 Alión</b> Nr.46 Bodegas Alión / Ribera del Duero	0,75l	139,00
<b>2018 „Celeste“ Crianza Tempranillo DO</b> Nr.47 Weingut Miguel Torres / Ribera del Duero	0,75l	45,00
<b>2018 Secret del Priorat</b> Nr.48 Família Torres / Priorat DOCa	0,75l	49,00
<b>2017 Macià Batle « 1856 »</b> Nr.49 Bodegas Macià Batle / Santa Maria del Camí / Mallorca	0,75l	45,00
<b>2020 Sío Negre</b> Nr.50 Bodegas Ribas / Mallorca	0,75l	59,00



## Rotwein "Neue Welt"

EUR

**2021 "The Chocolate Block"** 0,75l 72,00  
Nr.51 Boekenhoutskloof / Swartland / Südafrika

**2021 "The Banished" Shiraz-Cabernet Sauvignon** 0,75l 39,00  
Nr.52 19crimes Winery / South Australia / Australien

**2020 Botmanskop** 0,75l 49,00  
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot,  
Merlot und Malbec  
Nr.53 Delaire Graff / Stellenbosch / Südafrika

**2018 Stellenbosch Cabernet Sauvignon** 0,75l 69,00  
Nr.54 Weingut Boschendal / Stellenbosch / Südafrika

**2014 Cabernet Sauvignon** 0,75l 198,00  
Nr.65 Silver Oaks Cellars / Napa Valley / Kalifornien / USA

Jahrgangsänderungen vorbehalten



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE