

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



W Y N D B E R G
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

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

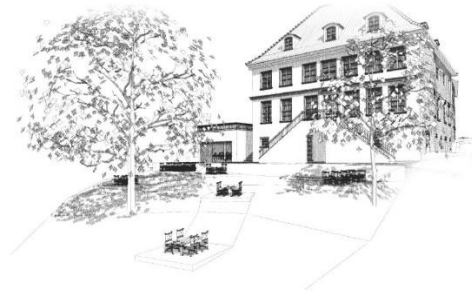
10,00

Wyndberg Limoncello / Soda / Prosecco



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



3-Gang-Menü vegetarisch

Rote Beete Essenz

Ziegenkäse / Kakao / Dill
(Weinbegleitung 0,11)

Riesling trocken / VDP Weingut Spreitzer / Rheingau / Deutschland

Alkoholfrei: 32 Grad Riesling / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Gerösteter Blumenkohl

Zwiebelgewächse / Feldsalat / Linsen
(Weinbegleitung 0,11)

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

Alkoholfrei: 37 Grad Pinot Noir / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Birne und Schokolade

Dinkel / Balsamico / Karamell
(Weinbegleitung 0,1)

Crémant de Loire Brut Rosé / Bouvet / Loire / Frankreich

Alkoholfrei: "Inspiration 4.0" / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

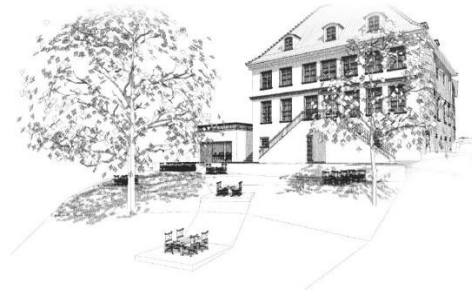
Pro Person € 48,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 26,00 pro Person



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



3-Gang-Menü

Rote Beete Essenz

Ziegenkäse / Kakao / Dill

(Weinbegleitung 0,11)

Riesling trocken / VDP Weingut Spreitzer / Rheingau / Deutschland

Alkoholfrei: 33 Grad Pinot Meunier / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Schafelbraten vom Rind

Zwiebelgewächse / Feldsalat / Linsen

(Weinbegleitung 0,11)

Rosso di Montalcino / Poggio Salvi / Toscana / Italien

Alkoholfrei: Edition Zwölberich Cuvée Reserve/ Manufaktur Geiger / Deutschland

oder

Auf der Haut gebratener Rotbarsch

Zwiebelgewächse / Feldsalat / Linsen

(Weinbegleitung 0,11)

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

Alkoholfrei: 35 Grad Sauvignon Blanc / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Birne und Schokolade

Dinkel / Balsamico / Karamell

(Weinbegleitung 0,1)

Crémant de Loire Brut Rosé / Bouvet / Loire / Frankreich

Alkoholfrei: "Inspiration 4.0" / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Pro Person € 58,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 26,00 pro Person



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

4-Gang-Menü

Taboulé vom Ebly

Kefir / Kräuteröl / Eingelegtes / gebeizter „Label Rouge“ Lachs
(Weinbegleitung 0,11)

Sauvignon Rosé / Diemersdal / Cape Town / Südafrika

Alkoholfrei: 32 Grad Riesling / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

oder

Kerbelknöpfe

Radicchio / Eigelb / Parmesan / gebackenes Rinderragout
(Weinbegleitung 0,11)

Spätburgunder trocken / Landerer / Baden / Deutschland

Alkoholfrei: 36 Grad Grenache / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Rote Beete Essenz

Ziegenkäse / Kakao / Dill
(Weinbegleitung 0,11)

Riesling trocken / VDP Weingut Spreitzer / Rheingau / Deutschland

Alkoholfrei: 33 Grad Pinot Meunier / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Schafelbraten vom Rind

Zwiebelgewächse / Feldsalat / Linsen
(Weinbegleitung 0,11)

Rosso di Montalcino / Poggio Salvi / Toskana / Italien

Alkoholfrei: Edition Zwölberich Cuvée Reserve / Manufaktur Geiger / Schlat /
Deutschland

oder

Auf der Haut gebratener Rotbarsch

Zwiebelgewächse / Feldsalat / Linsen
(Weinbegleitung 0,11)

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

Alkoholfrei: 35 Grad Sauvignon Blanc / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Birne und Schokolade

Dinkel / Balsamico / Karamell
(Weinbegleitung 0,11)

Crémant de Loire Brut Rosé / Bouvet / Loire / Frankreich

Alkoholfrei: "Inspiration 4.0" / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Pro Person € 78,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 29,00 pro Person



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

4-Gang-Menü vegetarisch

Taboulé vom Ebly

Kefir / Kräuteröl / Eingelegtes
(Weinbegleitung 0,11)

Sauvignon Rosé / Diemersdal / Cape Town / Südafrika

Alkoholfrei: 32 Grad Riesling / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

oder

Kerbelknöpfe

Radicchio / Eigelb / Parmesan
(Weinbegleitung 0,11)

Spätburgunder trocken / Landerer / Baden / Deutschland

Alkoholfrei: 36 Grad Grenache / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Rote Beete Essenz

Ziegenkäse / Kakao / Dill
(Weinbegleitung 0,11)

Riesling trocken / VDP Weingut Spreitzer / Rheingau / Deutschland

Alkoholfrei: 33 Grad Pinot Meunier / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Gerösteter Blumenkohl

Zwiebelgewächse / Feldsalat / Linsen
(Weinbegleitung 0,11)

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

Alkoholfrei: 37 Grad Pinot Noir / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Birne und Schokolade

Dinkel / Balsamico / Karamell
(Weinbegleitung 0,1)

Crémant de Loire Brut Rosé / Bouvet / Loire / Frankreich

Alkoholfrei: "Inspiration 4.0" / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Pro Person € 63,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 29,00 pro Person



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

5-Gang-Menü

Taboulé vom Ebly

Kefir / Kräuteröl / Eingelegtes / gebeizter „Label Rouge“ Lachs
(Weinbegleitung 0,1l)
Sauvignon Rosé / Diemersdal / Cape Town / Südafrika
Alkoholfrei: 32 Grad Riesling / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Rote Beete Essenz

Ziegenkäse / Kakao / Dill
(Weinbegleitung 0,1l)
Riesling trocken / VDP Weingut Spreitzer / Rheingau / Deutschland
Alkoholfrei: 33 Grad Pinot Meunier / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Kerbelknöpfe

Radicchio / Eigelb / Parmesan / gebackenes Rinderragout
(Weinbegleitung 0,1l)
Rosé „Cuvée M“ / Château Minuty / Provence / Frankreich
Alkoholfrei: 36 Grad Grenache / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Schaukelbraten vom Rind

Zwiebelgewächse / Feldsalat / Linsen
(Weinbegleitung 0,1l)
Chianti Classico DOCG „Peppoli“ / Marchese Antinori / Toskana / Italien
Alkoholfrei: Edition Zwölberich Cuvée Reserve / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

oder

Auf der Haut gebratener Rotbarsch

Zwiebelgewächse / Feldsalat / Linsen
(Weinbegleitung 0,1l)
Chardonnay „unwooded“ / Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika
Alkoholfrei: 35 Grad Sauvignon Blanc / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Birne und Schokolade

Dinkel / Balsamico / Karamell
(Weinbegleitung 0,1l)
Crémant de Loire Brut Rosé / Bouvet / Loire / Frankreich
Alkoholfrei: "Inspiration 4.0" / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Pro Person € 89,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + €33,00 pro Person



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

5-Gang-Menü vegetarisch

Taboulé vom Ebly

Kefir / Kräuteröl / Eingelegtes

(Weinbegleitung 0,11)

Sauvignon Rosé / Diemersdal / Cape Town / Südafrika

Alkoholfrei: 32 Grad Riesling / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Rote Beete Essenz

Ziegenkäse / Kakao / Dill

(Weinbegleitung 0,11)

Riesling trocken / VDP Weingut Spreitzer / Rheingau / Deutschland

Alkoholfrei: 33 Grad Pinot Meunier / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Kerbelknöpfe

Radicchio / Eigelb / Parmesan

(Weinbegleitung 0,11)

Spätburgunder trocken / Landerer / Baden / Deutschland

Alkoholfrei: 36 Grad Grenache / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Gerösteter Blumenkohl

Zwiebelgewächse / Feldsalat / Linsen

(Weinbegleitung 0,11)

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

Alkoholfrei: 37 Grad Pinot Noir / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Birne und Schokolade

Dinkel / Balsamico / Karamell

(Weinbegleitung 0,11)

Crémant de Loire Brut Rosé / Bouvet / Loire / Frankreich

Alkoholfrei: "Inspiration 4.0" / Manufaktur Geiger / Schlat / Deutschland

Pro Person € 78,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 33,00 pro Person



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Hors d'œuvre EUR

Zweierlei hausgemachtes Brot 6,00
Aufgeschlagene, braune Butter / Lüneburger Kristallsalz

Kalabrische Oliven 6,50

Vorspeisen / Zwischengang / Suppe

Taboulé vom Ebly 17,00
Kefir / Kräuteröl / Eingelegtes

+ gebeizter „Label Rouge“ Lachs 21,00

Kerbelknöpfe 17,00
Radicchio / Eigelb / Parmesan

+ gebackenes Rinderragout 21,00

Rote Beete Essenz 12,00
Ziegenkäse / Kakao / Dill

Hauptgänge EUR

Schaukelbraten vom Rind 34,00
Zwiebelgewächse / Feldsalat / Linsen

Auf der Haut gebratener Rotbarsch 34,00
Zwiebelgewächse / Feldsalat / Linsen

Gerösteter Blumenkohl 26,00
Zwiebelgewächse / Feldsalat / Linsen



Dessert

EUR

Birne und Schokolade

Dinkel / Balsamico / Karamell

14,00

Sorbet des Tages

4,50

+ Moet & Chandon brut Imperial Champagner

11,50

+ Wyndberg Vodka

9,00

Berg und Tal Käse vom Baukhof

Frucht-Confit / karamellisierte Nüsse



17,00

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

Café Gourmand

Kaffe espezialität nach Wahl / Süßes aus der Patisserie

8,00

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



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

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

Wasser

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



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

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

Rhabarber	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
FeverTree 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	

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

Chardonnay „unwooded“	9,00
Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika	

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



WYNBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Offener Roséwein

EUR

0,21

Rossi Rosé

Weingut Jürgen Hofmann / Rheinhessen / Deutschland

8,50

Sauvignon Rosé

Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika

9,00

0,11

Sancerre Rosé

Pascal Jovilet / Loire / Frankreich

8,00

Offener Rotwein

EUR

0,21

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



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



Alkoholfreie Weine

EUR

0,2l

Weißwein

32 Grad Riesling

Manufaktur Jörg Geiger / Württemberg / Deutschland

8,50

35 Grad Sauvignon Blanc

Manufaktur Jörg Geiger / Württemberg / Deutschland

9,00

Riesling „Zero“ -alkoholfrei-

Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

7,50

Roséwein -alkoholfrei-

EUR

0,2l

33 Grad Pinot Meunier

Manufaktur Jörg Geiger / Württemberg / Deutschland

8,50

Rotwein -alkoholfrei-

EUR

0,2l

37 Grad Pinot Noir

Manufaktur Jörg Geiger / Württemberg / Deutschland

8,50

Edition Zwölberich Cuveé Reserve

Manufaktur Jörg Geiger / Württemberg / Deutschland

9,00



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



Weißwein aus Deutschland

EUR

Mosel

2022 Riesling „Wiltinger 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



WYNDBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



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
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





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 0,75l 42,00
Nr.25 Cà Maiol / Lombardei

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

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

Rotwein aus Deutschland

EUR

Ahr

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

Baden

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

Pfalz

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



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



Rotwein aus Frankreich

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

Rotwein aus Italien

EUR

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



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



Rotwein aus Italien

EUR

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

Rotwein aus Spanien

EUR

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



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



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		

Jahgangsänderungen vorbehalten



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE