

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

Moët & Chandon Brut Imperial 14,50

Moët & Chandon Rosé Brut Imperial 15,50

By the bottle...

0,75l

Moët & Chandon Brut Imperial 95,00

Moët & Chandon Rosé Brut Imperial 99,00

Moët & Chandon ICE Imperial 129,00

Ruinart Blanc de Blancs Brut 129,00

Ruinart Rosé Brut 129,00

Dom Perignon 199,00

Pommery Apanage 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 8,00

Apéritif

EUR

2023 Sancerre Rosé (0,1l)

8,00

Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

ORIGINAL BELLINI

14,50

Pfirsichpüree / Pfirsichlikör / Moët & Chandon brut Imperial

PARIS 1926

14,50

Belsazar Rosé / Rhabarber / Vanille de Madagascar
Moët & 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

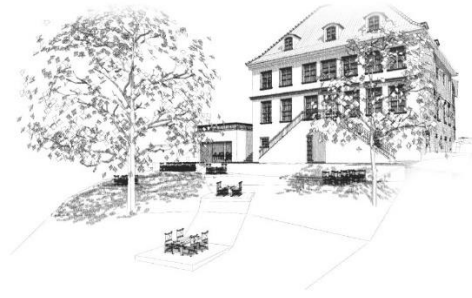
10,00

Wyndberg Limoncello / Soda / Prosecco



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



3-Gang-Menü vegetarisch

Blumenkohl - Schaumsuppe

Miso / Trüffel / Schnittlauch

(Weinbegleitung 0,11)

Grauburgunder „Wunderwerk“ / Jochen Dreissigacker / Rheinhessen / Deutschland

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

Knusprige Kohlroulade

Moosbeeren / Rosmarin – Polenta / wilder Rosenkohl /

Petersilienwurzel

(Weinbegleitung 0,11)

Stellenbosch „Cabernet Sauvignon“ / Boschendal / Südafrika

Alkoholfrei: 2023 „Natureo“ Rosé 0,0% / Miguel Torres / Penedés / Spanien

Gianduja Creme Törtchen

Pistazie / Vanille / Schokolade

(Weinbegleitung 0,1)

Sancerre Rose / Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

Alkoholfrei: Amaretti Sour alkoholfrei

Pro Person € 49,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 32,00 pro Person



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



3-Gang-Menü

Blumenkohl - Schaumsuppe

Miso / Trüffel / Schnittlauch

(Weinbegleitung 0,11)

Grauburgunder „Wunderwerk“ / Jochen Dreissigacker / Rheinhessen / Deutschland

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

Hirschrücken

Moosbeeren / Rosmarin – Polenta / wilder Rosenkohl /
Petersilienwurzel

(Weinbegleitung 0,11)

Stellenbosch „Cabernet Sauvignon“ / Boschendal / Südafrika

Alkoholfrei: "Zwölbrich" / Jürgen Geiger / Schlat / Deutschland

Oder

Gebratenes Heilbutt - Filet

Moosbeeren / Rosmarin – Polenta / wilder Rosenkohl /
Petersilienwurzel

(Weinbegleitung 0,11)

Pouilly- Fuisse / Domaine J. A. Ferret / Burgund / Frankreich

Alkoholfrei: 2023 „Natureo“ Rosé 0,0% / Miguel Torres / Penedés / Spanien

Gianduja Creme Törtchen

Pistazie / Vanille / Schokolade

(Weinbegleitung 0,1)

Sancerre Rose / Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

Alkoholfrei: Amaretti Sour alkoholfrei

Pro Person € 60,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 32,00 pro Person



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

4-Gang-Menü

Gebackene Entenkeule

Rosenkohlsalat / Bratapfelgel / Kürbiskernöl
(Weinbegleitung 0,1l)

Riesling „Alte Rebe“ Wiltinger / Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen / Deutschland
Alkoholfrei: Riesling / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

oder

Gebratene Jakobsmuscheln

Grünkohl / gebrannter Lauch / Senf
(Weinbegleitung 0,1l)

Sauvignon Blanc „Eight Rows“ / Cape Town / Südafrika
Alkoholfrei: 2023 „Natureo“ Muscat 0,0% / Miguel Torres / Penedés / Spanien

Blumenkohl - Schaumsuppe

Miso / Trüffel / Schnittlauch
(Weinbegleitung 0,1l)

Grauburgunder „Wunderwerk“ / Jochen Dreissigacker / Rheinhessen / Deutschland
Alkoholfrei: Secco alkoholfrei / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

Hirschrücken

Moosbeeren / Rosmarin – Polenta / wilder Rosenkohl /
Petersilienwurzel
(Weinbegleitung 0,1l)

Stellenbosch „Cabernet Sauvignon“ / Boschendal / Südafrika
Alkoholfrei: "Zwölbrich" / Jürgen Geiger / Schlat / Deutschland

Oder

Gebrautes Heilbutt - Filet

Moosbeeren / Rosmarin – Polenta / wilder Rosenkohl /
Petersilienwurzel
(Weinbegleitung 0,1l)

Pouilly- Fuisse / Domaine J. A. Ferret / Burgund / Frankreich
Alkoholfrei: 2023 „Natureo“ Rosé 0,0% / Miguel Torres / Penedés / Spanien

Gianduja Creme Törtchen

Pistazie / Vanille / Schokolade
(Weinbegleitung 0,1l)

Sancerre Rose / Pascal Jolivet / Loire / Frankreich
Alkoholfrei: Amaretti Sour alkoholfrei

Pro Person € 79,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 35,00 pro Person



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

4-Gang-Menü vegetarisch

Rote Beete - Karotten Taler

Rosenkohlsalat / Bratapfelgel / Kürbiskernöl

(Weinbegleitung 0,1l)

Riesling „Alte Rebe“ Wiltinger / Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen / Deutschland

Alkoholfrei: Riesling / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

oder

Confierter Lauch

Grünkohl / gebrannter Lauch / Senf

(Weinbegleitung 0,1l)

Sauvignon Blanc „Eight Rows“ / Cape Town / Südafrika

Alkoholfrei: 2023 „Natureo“ Muscat 0,0% / Miguel Torres / Penedés / Spanien

Blumenkohl - Schaumsuppe

Miso / Trüffel / Schnittlauch

(Weinbegleitung 0,1l)

Grauburgunder „Wunderwerk“ / Jochen Dreißigacker / Rheinhessen / Deutschland

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

Knusprige Kohlroulade

Moosbeeren / Rosmarin – Polenta / wilder Rosenkohl /
Petersilienwurzel

(Weinbegleitung 0,1l)

Stellenbosch „Cabernet Sauvignon“ / Boschendal / Südafrika

Alkoholfrei: 2023 „Natureo“ Rosé 0,0% / Miguel Torres / Penedés / Spanien

Gianduja Creme Törtchen

Pistazie / Vanille / Schokolade

(Weinbegleitung 0,1l)

Sancerre Rose / Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

Alkoholfrei: Amaretti Sour alkoholfrei

Pro Person € 65,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 35,00 pro Person



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

5-Gang-Menü

Gebackene Entenkeule

Rosenkohlsalat / Bratapfelgel / Kürbiskernöl
(Weinbegleitung 0,11)

Riesling „Alte Rebe“ Wiltinger / Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen / Deutschland
Alkoholfrei: Riesling / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

Blumenkohl - Schaumsuppe

Miso / Trüffel / Schnittlauch
(Weinbegleitung 0,11)

Grauburgunder „Wunderwerk“ / Jochen Dreissigacker / Rheinhessen / Deutschland
Alkoholfrei: Secco alkoholfrei / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

Gebratene Jakobsmuscheln

Grünkohl / gebrannter Lauch / Senf
(Weinbegleitung 0,11)

Sauvignon Blanc „Eight Rows“ / Cape Town / Südafrika
Alkoholfrei: 2023 „Natureo“ Muscat 0,0% / Miguel Torres / Penedés / Spanien

Hirschrücken

Moosbeeren / Rosmarin – Polenta / wilder Rosenkohl /
Petersilienwurzel
(Weinbegleitung 0,11)

Stellenbosch „Cabernet Sauvignon“ / Boschendal / Südafrika
Alkoholfrei: „Zwölbrich“ / Jürgen Geiger / Schlat / Deutschland

Oder

Gebratenes Heilbutt - Filet

Moosbeeren / Rosmarin – Polenta / wilder Rosenkohl /
Petersilienwurzel
(Weinbegleitung 0,11)

Pouilly- Fuisse / Domaine J. A. Ferret / Burgund / Frankreich
Alkoholfrei: 2023 „Natureo“ Rosé 0,0% / Miguel Torres / Penedés / Spanien

Gianduja Creme Törtchen

Pistazie / Vanille / Schokolade
(Weinbegleitung 0,1)

Sancerre Rose / Pascal Jolivet / Loire / Frankreich
Alkoholfrei: Amaretti Sour alkoholfrei

Pro Person € 89,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 42,00 pro Person



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

5-Gang-Menü vegetarisch

Rote Beete - Karotten Taler

Rosenkohlsalat / Bratapfelgel / Kürbiskernöl

(Weinbegleitung 0,1l)

Riesling „Alte Rebe“ Wiltinger / Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen / Deutschland

Alkoholfrei: Riesling / Weingut Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

Blumenkohl - Schaumsuppe

Miso / Trüffel / Schnittlauch

(Weinbegleitung 0,1l)

Grauburgunder „Wunderwerk“ / Jochen Dreissigacker / Rheinhessen / Deutschland

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

Confierter Lauch

Grünkohl / gebrannter Lauch / Senf

(Weinbegleitung 0,1l)

Sauvignon Blanc „Eight Rows“ / Cape Town / Südafrika

Alkoholfrei: 2023 „Natureo“ Muscat 0,0% / Miguel Torres / Penedés / Spanien

Knusprige Kohlroulade

Moosbeeren / Rosmarin – Polenta / wilder Rosenkohl /

Petersilienwurzel

(Weinbegleitung 0,1l)

Stellenbosch „Cabernet Sauvignon“ / Boschendal / Südafrika

Alkoholfrei: 2023 „Natureo“ Rosé 0,0% / Miguel Torres / Penedés / Spanien

Gianduja Creme Törtchen

Pistazie / Vanille / Schokolade

(Weinbegleitung 0,1l)

Sancerre Rose / Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

Alkoholfrei: Amaretti Sour alkoholfrei

Pro Person € 78,00

Weinbegleitung sowie alkoholfreie Begleitung + € 42,00 pro Person



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Hors d'œuvre

EUR

Zweierlei hausgemachtes Brot

Aufgeschlagene Butter

6,00

Kalamata Oliven

6,50

Vorspeisen / Zwischengang / Suppe

Rote Beete – Karotten Taler

Rosenkohlsalat / Bratapfelgel / Kürbiskernöl

17,00

Gebackene Entenkeule

Rosenkohlsalat / Bratapfelgel / Kürbiskernöl

21,00

Confierter Lauch

Grünkohl / gebrannter Lauch / Senf

17,00

Gebatene Jakobsmuscheln

Grünkohl / gebrannter Lauch / Senf

21,00

Blumenkohl - Schaumsuppe

Miso / Trüffel / Schnittlauch

12,00

Hauptgänge

EUR

Hirschrücken

Moosbeeren / Rosmarin – Polenta / wilder Rosenkohl
Petersilienwurzel

36,00

Gebatenes Heilbutt - Filet

Moosbeeren / Rosmarin – Polenta / wilder Rosenkohl
Petersilienwurzel

36,00

Knusprige Kohlroulade

Moosbeeren / Rosmarin – Polenta / wilder Rosenkohl
Petersilienwurzel

28,00



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Dessert

EUR

Gianduja Creme Törtchen
Pistazie / Vanille / Schokolade

14,00

Sorbet des Tages

4,50

+ Moët & Chandon brut Imperial Champagner

11,50

+ Wyndberg Vodka

9,00

Käseauswahl vom Bauckhof Amelinghausen



Frucht-Confit / Früchte Brot

17,00

Zum Käse servieren wir 5cl Tokaji Szamorodni
vom Weingut Oremus / Tokaj / Ungarn

Café Gourmand

Kaffeesspezialität nach Wahl / Süßes aus der Patisserie

7,50

Liquid Dessert (After Dinner Cocktails)

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

Liquid Tiramisu

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

14,50

Liquid Pumpkin Spice Martini

Tequila / Baileys / Orangensaft / Apfelsaft / Sahne /
Pumpkin Spice Sirup

14,50

Wyndberg´s Espresso Martini

Wyndberg Vodka / Kahlúa / frischer Espresso / Zuckersirup

14,50

Alkoholfreier Amaretto Sour

Lyre´s Amaretti / Zitrone / Limette / Zucker / Eiweiß / Bitters

10,50

Liquid Schwarzwald

Malfy Gin con Amarena / Mozart Chocolate / Sahne /
Kirschlikör

14,50



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 / American 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 Helles 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



WYNDBERG

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

Mistelhain Ambition Tonic Water	4,00
Mistelhain Signature Tonic Water	4,00
Mistelhain Bitter Lemon	4,00
Mistelhain 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	

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



WYNBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Offener Roséwein

EUR

0,2l

Seelenblick

Weingut Lergenmüller / Pfalz / Deutschland

9,00

Sauvignon Rosé

Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika

9,00

0,1l

Sancerre Rosé

Pascal Jovilet / Loire / Frankreich

8,00

Offener Rotwein

EUR

0,2l

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



Alkoholfreier Wein

EUR

0,21

Schaumwein -alkoholfrei-

Rickes Secco 0,1l

Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

8,00

Weißwein -alkoholfrei-

2023 « Natureo » Muscat 0,0%

Miguel Torres / Penedès / Spanien

8,00

Riesling „Zero“ -alkoholfrei-

Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

7,50

Roséwein -alkoholfrei-

EUR

0,21

2023 „Natureo“ Rosé 0,0%

Miguel Torres / Penedès / Spanien

8,50



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

2023 Riesling 0,75l 35,00
VDP Weingut Weingut Josef Spreitzer

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

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

2022 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

2023 Grauburgunder 0,75l 38,00
Nr.11 Weingut Matthias Gaul

2022 Weißburgunder 0,75l 42,00
Nr.12 Ökonomierat Rebholz

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

Baden

2023 Grauburgunder 0,75l 42,00
Nr.14 Weingut Klumpp

2023 Auxerrois 0,75l 42,00
Nr.15 Weingut Klumpp

Nahe

2023 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

2023 Grüner Veltliner "Smaragd" 0,75l 42,00
Nr.18 Domäne Wachau / Wachau

Weißwein aus Frankreich

EUR

2023 Sancerre AOC 0,75l 55,00
Nr.19 Pascal Jolivet / Loire

2023 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



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



Weißwein aus Italien

EUR

2023 Sauvignon Blanc "Stern" 0,75l 46,00
Nr.23 Kellerei Kaltern / Südtirol

2023 Sauvignon Blanc "Winkl" 0,75l 52,00
Nr.23 Cantina Terlan / Südtirol

2023 Weißburgunder „Alto Adige“ 0,75l 42,00
Nr.23 Kellerei Kaltern / Südtirol

2021 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

2023 Sauvignon Blanc 0,75l 39,00
Nr.26 Buitenverwachting / Constantia / Südafrika

2023 Sauvignon Blanc „Private BIN“ 0,75l 39,00
Nr. 27 Villa Maria / Marlborough / Neuseeland

2022 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



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



Roséwein

EUR

2023 Seelenblick

Weingut Lergenmüller / Pfalz / Deutschland

0,75l 30,00

2023 Miraval

Nr.29 Perrin Pitt & Jolie / Provence / Frankreich
Der Kult Rosé mit 90 Robert Parker Punkten

0,75l 55,00

2023 Rosé "Cuvée M"

Nr.30 Château Minuty / Provence / Frankreich

0,75l 45,00

2024 Sauvignon Rosé

Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika

0,75l 31,50

Rotwein aus Deutschland

EUR

Ahr

2021 Spätburgunder „Blauschiefer“

Nr.33 Weingut Meyer-Näkel / Dernau

0,75l 49,00

Baden

2021 Oberrotweiler Pinot Noir „Schwarze Erde“

Nr.34 Weingut Landerer / Vogtsburg-Oberrotweil

0,75l 49,00



WYNDBERG

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
2020 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

2021 Nero d'Avola "Chiamonte" Nr.39 Firriato / Sizilien	0,75l	39,00
2022 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
2022 "Péppoli" Chianti Classico DCG Nr.41 Antinori / Toskana	0,75l	49,00



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



Rotwein aus Italien

EUR

2022 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
2021 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

2019 Alión Nr.46 Bodegas Alión / Ribera del Duero	0,75l	139,00
2020 „Celeste“ Crianza Tempranillo DO Nr.47 Weingut Miguel Torres / Ribera del Duero	0,75l	45,00
2021 Secret del Priorat Nr.48 Familia Torres / Priorat DOCa	0,75l	49,00
2020 Macià Batle « 1856 » Nr.49 Bodegas Macià Batle / Santa Maria del Camí / Mallorca	0,75l	45,00
2022 AN2 Nr.50 Bodegas Ànima Negra / Falanis / Mallorca	0,75l	49,00



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



Rotwein "Neue Welt"

EUR

2022 "The Chocolate Block" Nr.51 Boekenhoutskloof / Swartland / Südafrika	0,75l	72,00
2021 "The Banished" Dark Red Shiraz-Cabernet Sauvignon Nr.52 19crimes Winery / South Australia / Australien	0,75l	39,00
2018 Stellenbosch Cabernet Sauvignon Nr.54 Weingut Boschendal / Stellenbosch / Südafrika	0,75l	69,00
2014 Cabernet Sauvignon Nr.65 Silver Oaks Cellars / Napa Valley / Kalifornien / USA	0,75l	198,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE