

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
liebvolle 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,

Julian Berroth & Team



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

Champagner

EUR

By the glass...

0,11

Moët & Chandon Brut Imperial

15,00

Moët & Chandon Rosé Brut Imperial

16,00

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 Rosé Brut

139,00

Dom Perignon

249,00

Pommery Apanage "1874"

99,00

2013 Charles Heidsieck Brut Millésime

149,00

2012 Charles Heidsieck Rosé Millésime

169,00

Crémant

EUR

By the glass...

0,11

Crémant de Loire Brut

9,50

Crémant de Loire Brut Rosé

9,50

Mille Bolle Spumante – **alkoholfrei** - / Sacchetto / Venetien

8,50

Apéritif

EUR

Apéritif Empfehlung des Tages

9,50

auch Alkoholfrei

2023 Sancerre Rosé (0,1l)

8,00

Pascal Jolivet / Loire / Frankreich

ORIGINAL BELLINI

16,50

Pfirsichpüree / Pfirsichlikör / Moët & Chandon brut Imperial

PARIS 1926

16,50

Belsazar Rosé / Rhabarber / Vanille de Madagascar

Moët & Chandon brut Imperial Champagner

ITALIEN 1919

13,00

Aperol / Wyndberg Gin / Zitronensaft / Limettensaft

Zuckersirup / Prosecco

LIMONCELLO SPRITZ

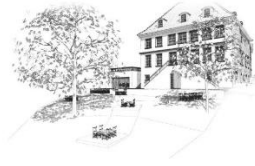
10,00

Wyndberg Limoncello / Soda / Prosecco



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



5-Gang-Menü

Glen Douglas Lachsfilet

Kimchi Gurke / Buttermilch / Avocado

(Weinbegleitung 0,11)

Elbling / VDP- Weingut Schloss Proschwitz / Sachsen / Deutschland

Pochiertes Bio-Ei

Spinat / Kartoffelschaum / Trüffel

(Weinbegleitung 0,11)

„Muschelkalk“ Silvaner / Weingut Bickel / Franken / Deutschland

72h Gegerter Iberico Bauch

Gewürzkruste / Sellerie / Belper Knolle

(Weinbegleitung 0,11)

„Federspiel“ Grüner Veltliner / Domäne Wachau / Österreich

Black Angus Roastbeef

Süßkartoffel / Edamame / Kokos / Buchenpilze

(Weinbegleitung 0,11)

Blaufränkisch / Weingut Glatzer / Gottesbrunn / Österreich

oder

Seeteufel

Süßkartoffel / Edamame / Kokos / Buchenpilze

(Weinbegleitung 0,11)

Sauvignon Blanc / Weingut Stahl / Franken / Deutschland

Cremeux von der Valrhona Schokolade

Rhabarber-Butter Eis / Mango

(Weinbegleitung 0,1)

Crémant Brut / Loire / Frankreich

oder

Petit Délice des Crémiers

Kakao / Karamellisierte Walnuss / Quitte

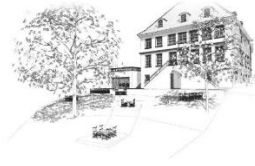
(Weinbegleitung 0,051)

Riesling Beerenauslese / Weingut Pfaffmann / Pfalz / Deutschland



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE



5-Gang-Menü vegetarisch

Falscher Thuna

Kimchi Gurke / Buttermilch / Avocado
(Weinbegleitung 0,1l)

Elbling / VDP- Weingut Schloss Proschwitz / Sachsen / Deutschland

Pochiertes Bio-Ei

Spinat / Kartoffelschaum / Trüffel
(Weinbegleitung 0,1l)

„Muschelkalk“ Silvaner / Weingut Bickel / Franken / Deutschland

Gebackene Kräuterseitlinge

Gewürzkruste / Sellerie / Belper Knolle
(Weinbegleitung 0,1l)

„Federspiel“ Grüner Veltiner / Domäne Wachau / Österreich

Teriyaki Aubergine

Süßkartoffel / Edamame / Kokos / Buchenpilze
(Weinbegleitung 0,1l)

Sauvignon Blanc / Weingut Stahl / Franken / Deutschland

Cremeux von der Valrhona Schokolade

Rhabarber-Butter Eis / Mango
(Weinbegleitung 0,1l)

Crémant Brut / Loire / Frankreich

oder

Petit Délice des Crémiers

Kakao / Karamellierte Walnuss / Quitte
(Weinbegleitung 0,05l)

Riesling Beerenauslese / Weingut Pfaffmann / Pfalz / Deutschland



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Hors d'œuvre

EUR

Sauerteigbrot von der Landbäckerei Oetzmann

Aufgeschlagene Röstzwiebel Butter

8,00

Oliven

6,50

Vorspeisen / Zwischengänge

Falscher Thuna

Kimchi Gurke / Buttermilch / Avocado

20,00

Gebackene Kräuterseitlinge

Gewürzkruste / Sellerie / Belper Knolle

18,00

Glen Douglas Lachsfilet

Kimchi Gurke / Buttermilch / Avocado

22,00

72h Gegerter Iberico Bauch

Gewürzkruste / Sellerie / Belper Knolle

21,00

Pochiertes Bio-Ei

Spinat / Kartoffelschaum / Trüffel

19,00

Hauptgänge

EUR

Black Angus Roastbeef

Süßkartoffel / Edamame / Kokos / Buchenpilze

36,00

Seeteufel

Süßkartoffel / Edamame / Kokos / Buchenpilze

36,00

Teriyaki Aubergine

Süßkartoffel / Edamame / Kokos / Buchenpilze

28,00



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Dessert	EUR
Crèmeux von der Valrhona Schokolade Rhabarber-Butter Eis / Mango	16,00
Sorbet des Tages	4,50
+ Moët & Chandon Brut Imperial Champagner	11,50
+ Wyndberg Vodka	9,00
Petit Délice des Crémiers Kakao / Karamellierte Walnuss / Quitte	18,00
Café Gourmand Kaffeespezialität nach Wahl / Süßes aus der Pâtisserie	7,50

Wählen Sie Ihr Menü

Ein 3 Gang Menü (Vorspeise nach Wahl / Hauptgang / Dessert)

EUR 66,00 / vegetarisch EUR 56,00

Weinbegleitung + € 32,00

Ein 4 Gang Menü (Vorspeise oder Zwischengänge nach Wahl / Hauptgang / Dessert)

EUR 82,00 / vegetarisch EUR 70,00

Weinbegleitung + € 37,00

Ein 5 Gang Menü (Vorspeise / Zwischengänge / Hauptgang / Dessert)

EUR 99,00 / vegetarisch 89,00

Weinbegleitung + € 42,00



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

Liquid Dessert (After Dinner Cocktails)

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

Liquid Tiramisu	14,50
Wyndberg Vodka / Kahlúa / Baileys Frischer Espresso / Amaretto / Schokolade	
Wyndberg´s Espresso Martini	14,50
Wyndberg Vodka / Kahlúa / frischer Espresso / Zuckersirup	
Alkoholfreier Amaretto Sour	10,50
Lyre`s Amaretti / Zitrone / Limette / Zucker	
Liquid Schwarzwald	14,50
Gin / Mozart Chocolate / Sahne / Kirschlikör	

Whisky aus unserer Destille

Genießen Sie unseren ersten Lüneburger Whisky

Ausschank in 2cl oder in 5cl

Wyndberg Single Malt Whiskey American Oak 46%

Single Barrel / American Oak / 11/23

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%



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Bier vom Fass

	EUR	
	0,3l	0,5l
Wyndberg Helles	4,00	6,00
Wyndberg Dunkel	4,00	6,00

Wasser

	EUR	
	0,25l	0,75l
VIO-Mineralwasser Lüner Quelle / Lüneburg	3,00	8,50
VIO-Mineralwasser -still- Lüner Quelle / Lüneburg	3,00	8,50

VIO-Bio-Saftschorlen / Limonaden 0,25l EUR

Rhabarber	4,00
Zitrone-Limette	4,00

Softgetränke 0,2l EUR

Coca Cola	4,00
Coca Cola Zero	4,00
Fanta Orange	4,00
Sprite	4,00
Mezzo Mix	4,00

Tonic / Bitter 0,2l EUR

Mistelhain Signature Tonic Water	4,50
Mistelhain Bitter Lemon	4,50
Mistelhain Ginger Ale	4,50
Mistelhain Ginger Beer	4,50



Offener Weißwein	EUR
	0,21
Grauburgunder Weingut Lorenz & Söhne / Nahe / Deutschland	8,50
Weißburgunder VDP-Weingut Lorenz & Söhne / Nahe / Deutschland	8,50
Riesling Weingut Josef Spreitzer / Rheingau / Deutschland	9,50
Sauvignon Blanc „Edition Wyndberg“ Weingut Jürgen Hofmann / Rheinhessen / Deutschland	9,00
Chardonnay „unwooded“ Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika	9,00
Weinempfehlung „by the glass“ Sprechen Sie unsere Servicemitarbeitenden gerne an	Tagespreis

Offener Roséwein	EUR
	0,21
Sauvignon Rosé Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika	9,00
Château Roubine Lion & Dragon / Côte de Provence / Frankreich	14,50
	0,11
Sancerre Rosé Pascal Jovilet / Loire / Frankreich	8,00

Roséwein -alkoholfrei-	EUR
	0,21
2024 „Natureo“ Rosé 0,0% Miguel Torres / Penedès / Spanien	8,50



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Offener Rotwein

EUR

Rioja Reserva

Bodegas Baron de Ley / Rioja / Spanien

0,2l
9,50

Rioja Gran Reserva

Bodegas Baron de Ley / Rioja / Spanien

15,50

Primitivo di Manduria DOC

Torrevento / Apulien / Italien

8,50

Malbec

Kaiken Estate / Mendoza / Argentinien

9,00

Shiraz

Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika

9,50

Weinempfehlung „by the glass“

Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter gerne an

Tagespreis

Alkoholfreier Wein

EUR

0,2l

Schaumwein -alkoholfrei-

Secco 0,1l

Mille Bolle / Sacchetto / Italien

8,50

Weißwein -alkoholfrei-

2024 « Natureo » Muscat 0,0%

Miguel Torres / Penedès / Spanien

8,50

2023 Riesling „Zero“ -alkoholfrei-

Tobias Rickes / Nahe / Deutschland

8,50

Rotwein -alkoholfrei-

EUR

0,2l

2024 „Natureo“ 0,0%

Miguel Torres / Penedès / Spanien

8,50



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Weißwein aus Deutschland

EUR

Mosel

2023 Riesling „Wiltinger Alte Reben“ 0,75l 49,00
Weingut Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen

2017 Riesling „Saarfeiser“ Großes Gewächs 0,75l 79,00
Weingut Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen

Rheingau

2024 Riesling 0,75l 35,00
VDP Weingut Weingut Josef Spreitzer

2023 Riesling „Steinberg“ 0,75l 45,00
Kloster Eberbach / Eltville am Rhein

Rheinhessen

2022 „Wunderwerk“ Grauburgunder 0,75l 55,00
Weingut Jochen Dreissigacker

2021 „Westhofener“ Chardonnay 0,75l 55,00
Weingut Jochen Dreissigacker

Sauvignon Blanc „Edition Wyndberg“ 0,75l 31,50
Weingut Jürgen Hofmann

Sauvignon Blanc „Edition Wyndberg“ 1,5l 69,00
Weingut Jürgen Hofmann



W Y N D B E R G

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Pfalz

2023 Riesling „Kalkmergel“ 0,75l 39,00
Weingut Rings

2018 Riesling „Kastanienbusch“ GG 0,75l 99,00
Ökonomierat Rebholz

2023 Grauburgunder 0,75l 39,00
Ökonomierat Rebholz

2023 Grauburgunder „Buntsandstein“ 0,75l 35,00
Weingut Lergenmüller

2023 Weißburgunder 0,75l 42,00
Ökonomierat Rebholz

2024 Sauvignon Blanc 0,75l 39,00
Weingut Knipser

Baden

2023 Grauburgunder 0,75l 42,00
Weingut Klumpp

2024 Auxerrois 0,75l 42,00
Weingut Klumpp

Nahe

2024 Weißburgunder 0,75l 30,00
Lorenz & Söhne

2023 Grauburgunder 0,75l 29,00
Lorenz & Söhne



WYNDBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Franken

2024 Silvaner „Muschelkalk“ 0,75l 39,00
VDP-Weingut Bickel-Stumpf

2024 Silvaner 0,75l 38,00
Winzerhof Stahl

2024 Sauvignon Blanc 0,75l 36,00
Winzerhof Stahl

Weißwein aus Österreich

EUR

2023 Grüner Veltliner "Kamptal Terrassen" 0,75l 42,00
Weingut Bründlmayer / Kamptal

2024 Grüner Veltliner "Federspiel Terrassen" 0,75l 35,00
Domäne Wachau / Dürnstein

Weißwein aus Frankreich

EUR

2023 Pouilly-Fumé AOC 0,75l 59,00
Pascal Jolivet / Loire

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

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

2016 Corton Charlemagne Grand Cru 0,75l 255,00
Joseph Drouhin / Burgund



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Weißwein aus Italien

EUR

2024 Sauvignon Blanc "Winkl" Cantina Terlan / Südtirol	0,75l	55,00
2022 Weißburgunder Riserva "Vorberg" Cantina Terlan / Südtirol	0,75l	75,00
2024 Lugana "Prestige" DOP Cà Maiol / Lombardien	0,75l	44,00

Weißwein „Neue Welt“

EUR

2023 Sauvignon Blanc Buitenverwachting / Constantia / Südafrika	0,75l	39,00
2024 Chardonnay „Unwooded“ Diemersdal / Kapstadt / Südafrika	0,75l	39,00
2024 Sauvignon Blanc „Eight Rows“ Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika	0,75l	49,00
2024 Sauvignon Blanc „Eight Rows“ Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika	1,5l	98,00
2023 Sauvignon Blanc „The Globe“ Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika Weltneuheit, ausgebaut und fermentiert in Glas-Globes-	0,75l	99,00



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Roséwein

EUR

2024 Sauvignon Rosé

Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika 0,75l 31,50

2024 Château Roubine Cru Classé

Lion & Dragon / Côtes de Provence / Frankreich 0,75l 49,00

2024 Château Roubine « Magnumflasche »

Lion & Dragon / Côtes de Provence / Frankreich 1,5l 109,00

2024 Château Roubine « Doppelmagnum »

Lion & Dragon / Côtes de Provence / Frankreich 3,0l 239,00

Rotwein aus Deutschland

EUR

Baden

2021 Oberrotweiler Pinot Noir „Schwarze Erde“

Weingut Landerer / Vogtsburg-Oberrotweil 0,75l 49,00

Rotwein aus Österreich

EUR

2022 Zweigelt

Weingut Glatzer / Carnuntum DAC 0,75l 38,00

2022 Blaufränkisch

Weingut Glatzer / Carnuntum DAC 0,75l 36,00



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Rotwein aus Frankreich

2015 Grands Echezeaux Grand Cru Domaine Thénard / Burgund	0,75l	249,00
2021 St. Émilion AOC Grand Cru Château la Rozier / St. Emilion / Bordeaux	0,75l	59,00
2020 Château Lafleur Gazin AOC Château Lafleur Gazin / Pomerol / Bordeaux	0,75l	95,00
2013 Les Forts de Latour Château Latour / Pauillac	0,75l	295,00

Rotwein aus Italien

EUR

2024 Lagrein Cantina Terlan / Alto Adige DOC	0,75l	39,00
2022 Rosso di Montalcino Villa Poggio Salvi / Toskana	0,75l	49,00
2020 Brunello di Montalcino Villa Poggio / Toskana	0,75l	79,00
2022 Tignanello Marchese di Antinori / Toskana	0,75l	198,00
2022 "Péppoli" Chianti Classico DOCG Antinori / Toskana	0,75l	49,00
2008 Brunello di Montalcino „Sugarille“ DOCG Pieve Santa Restituta di Gaja / Toskana	0,75l	249,00
2019 Amarone della Valpolicella DOCG Bolla / Pedemonte / Venetien	0,75l	79,00
2015 Barolo Sperss DOP Angelo Gaja / Piemont	0,75l	279,00



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Rotwein aus Spanien

EUR

2020 Baron de Ley Reserva Bodegas Baron de Ley / Rioja	0,75l	33,50
2018 Baron de Ley Gran Reserva Bodegas Baron de Ley / Rioja	0,75l	55,00
2019 Alión Bodegas Alión / Ribera del Duero	0,75l	145,00
2022 AN2 Bodegas Ànima Negra / Falanis / Mallorca	0,75l	49,00
2022 Tianna Bocchoris Negre Bodegas Tianna Negre / Mallorca	0,75l	45,00
2020 Museum Real Reserva Cigales DO Finca Museum / Castilla y León	0,75l	49,00

Rotwein "Neue Welt"

EUR

2022 "The Chocolate Block" Boekenhoutskloof / Swartland / Südafrika	0,75l	75,00
2022 "The Banished" Dark Red Shiraz-Cabernet Sauvignon 19crimes Winery / South Australia / Australien	0,75l	39,00
2020 Stellenbosch Cabernet Sauvignon Weingut Boschendal / Stellenbosch / Südafrika	0,75l	72,00
2023 Shiraz Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika	0,75l	35,00
2014 Cabernet Sauvignon Silver Oaks Cellars / Napa Valley / Kalifornien / USA	0,75l	199,00
2023 Pinotage Reserve Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika	0,75l	59,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten



WYNBERG

HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE