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,

Julian Berroth & Team

WYNDBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Champagner

	EUR
By the glass...	**0,1l**
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 / ICE Rosé	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...	**0,1l**
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 auch alkoholfrei	9,50
2023 Sancerre Rosé (0,1l) Hubert Brochard / Loire / Frankreich	8,00
ORIGINAL BELLINI Pfirsichpüree / Pfirischlikör / Moët & Chandon brut Imperial	16,50
PARIS 1926 Belsazar Rosé / Rhabarber / Vanille de Madagascar Moët & Chandon brut Imperial Champagner	16,50
KIR ROYAL Crème de Cassis / Moët & Chandon brut Imperial	16,50
LIMONCELLO SPRITZ Wyndberg Limoncello / Soda / Prosecco	10,00

WYNDBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

5-Gang-Menü

72 Stunden gegarter Iberischer Schweine Bauch
XO-Soße / Sellerie / Pomelo/ Belper Knolle
(Weinbegleitung 0,1l)
Chardonnay „unwooded“ / Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika

***

Velouté vom karamellisierten Blumenkohl
Cheddar-Mandel Arancini / Kumquat / Kerbel
(Weinbegleitung 0,1l)
Sauvignon Rosé / Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika

***

Filet vom Adler Fisch
Spitzkohl / Imperial Kaviar / Escabeche Sud
(Weinbegleitung 0,1l)
Riesling / Weingut Josef Spreitzer / Rheingau / Deutschland

***

Filet vom Kalb
Mais in Texturen / Brandteig
(Weinbegleitung 0,1l)
"Péppoli" Chianti Classico / Antinori / Toskana / Italien

oder

Schottisches Lachsfilet
Mais in Texturen / Brandteig
(Weinbegleitung 0,1l)
Lugana DOC/ Weingut Ottella / Gardasee / Italien

***

Erdnusscréme
Multivitamin / Schokolade / Dulce de Leche
(Weinbegleitung 0,1)
Crémant / Loire / Frankreich

oder

Taleggio
Apfel / Walnuss / Knäckebrot
(Weinbegleitung 0,05l)
Riesling Beerenauslese / Weingut Pfaffmann / Pfalz / Deutschland

WYNDBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

5-Gang-Menü vegetarisch

Ziegenkäse
Pumpernickel / Rote Bete / Birne
(Weinbegleitung 0,1l)
Chardonnay „unwooded“ / Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika

***

Velouté vom karamellisierten Blumenkohl
Cheddar-Mandel Arancini / Kumquat / Kerbel
(Weinbegleitung 0,1l)
Sauvignon Rosé / Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika

***

Gebackenes Möhren Soufflé
Butternut Kürbis / Endivie / Apfel
(Weinbegleitung 0,1l)
Riesling / Weingut Josef Spreitzer / Rheingau / Deutschland

***

Schwarzwurzel
Quitte / Pastinake / Haselnuss / Belper Knolle
(Weinbegleitung 0,1l)
Lugana DOC/ Weingut Ottella / Gardasee / Italien

***

Erdnusscréme
Multivitamin / Schokolade / Dulce de Leche
(Weinbegleitung 0,1)
Crémant / Loire / Frankreich

oder

Taleggio
Apfel / Walnuss / Knäckebrot
(Weinbegleitung 0,05l)
Riesling Beerenauslese / Weingut Pfaffmann / Pfalz / Deutschland

WYNDBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Hors d´œuvre

EUR

Sauerteigbrot von der Landbäckerei Oetzmann
Butter der Saison 8,00

Oliven 6,50

Vorspeisen / Zwischengang / Suppe

Ziegenkäse 19,00
Pumpernickel / Rote Bete / Birne

72 Stunden gegarter Iberischer Schweine Bauch 23,00
XO-Soße / Sellerie / Pomelo / Belper Knolle

Gebackenes Möhren Soufflé 20,00
Butternut Kürbis / Endivie / Apfel

Velouté vom karamellisiertem Blumenkohl 19,00
Cheddar-Mandel Arancini

Filet vom Adler Fisch 22,00
Spitzkohl / Imperial Kaviar / Escabeche Sud

Hauptgänge

EUR

Filet vom Kalb 36,00
Mais in Texturen / Brandteig

Schottisches Lachsfilet 34,00
Mais in Texturen / Brandteig

Schwarzwurzel 28,00
Quitte / Pastinake / Haselnuss / Belper Knolle

Dessert

EUR

Erdnusscréme 17,00
Multivitamin / Schokolade / Dulce de Leche

Sorbet des Tages 4,50

+ Moët & Chandon Brut Imperial Champagner 11,50

+ Wyndberg Vodka 9,00

Taleggio
Apfel / Walnuss / Knäckebrot 18,00

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

Wählen Sie Ihr Menü

Ein 3 Gang Menü
(Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert)

EUR 68,00 / vegetarisch EUR 58,00

Weinbegleitung + € 32,00

Ein 4 Gang Menü
(Vorspeise oder Zwischengang / Suppe/ Hauptgang / Dessert)

EUR 82,00 / vegetarisch EUR 72,00

Weinbegleitung + € 37,00

Ein 5 Gang Menü
(Vorspeise / Suppe / Zwischengang/ Hauptgang / Dessert)

EUR 99,00 / vegetarisch 89,00

Weinbegleitung + € 42,00

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 Solera 14,50
Wyndberg Vodka / Maracuja / Orange / Sahne

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

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 Hell	4,00	6,00
Wyndberg Rotbier	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 0,2l
Grauburgunder Weingut Lorenz & Söhne / Nahe / Deutschland	8,50
Weißburgunder Weingut Lorenz & Söhne / Nahe / Deutschland	8,50
Riesling VDP-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 0,2l	0,1l
Sauvignon Rosé Weingut Diemersdal / Cape Town / Südafrika	9,00	
Château Roubine Lion & Dragon / Côte de Provence / Frankreich		14,50
Sancerre Rosé Hubert Brochard / Loire / Frankreich	8,00	

Roséwein -alkoholfrei-

	EUR 0,2l
2025 „Natureo“ Rosé 0,0% Miguel Torres / Penedès / Spanien	8,50

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 / Argentinen	9,00
Shiraz Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrika	9,50
Weinempfehlung „by the glass“ Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter gerne an	Tagespreis

Schaumwein -alkoholfrei-

	EUR 0,2l
Secco 0,1l Mille Bolle / Sacchetto / Italien	8,50

Weißwein -alkoholfrei-

2025 « 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
2025 „Natureo“ 0,0% Miguel Torres / Penedès / Spanien	8,50

Weißwein aus Deutschland

EUR

Mosel

2023 Riesling „Wiltinger Alte Reben“ Weingut Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen	0,75l	49,00
2019 Riesling „Saarfeiser“ Großes Gewächs Weingut Nik Weis / St. Urbanshof / Leiwen	0,75l	79,00

Rheingau

2025 Riesling VDP Weingut Weingut Josef Spreitzer	0,75l	33,00
2025 Riesling „Steinberg“ Kloster Eberbach / Eltville am Rhein	0,75l	45,00

Rheinhessen

2023 „Wunderwerk“ Grauburgunder Weingut Jochen Dreissigacker	0,75l	55,00
2023 „Westhofener“ Chardonnay Weingut Jochen Dreissigacker	0,75l	55,00
Sauvignon Blanc „Edition Wyndberg“ Weingut Jürgen Hofmann	0,75l	31,50
Sauvignon Blanc „Edition Wyndberg“ Weingut Jürgen Hofmann	1,5l	69,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Pfalz

2021 Riesling „Kastanienbusch“ GG Ökonomierat Rebholz	0,75l	99,00
2025 Grauburgunder Ökonomierat Rebholz	0,75l	39,00
2024 Weißburgunder Ökonomierat Rebholz	0,75l	42,00
2025 Sauvignon Blanc Weingut Knipser	0,75l	39,00

Baden

2025 Grauburgunder Weingut Klumpp	0,75l	42,00
2025 Auxerrois Weingut Klumpp	0,75l	42,00

Nahe

2025 Weißburgunder Lorenz & Söhne	0,75l	30,00
2025 Grauburgunder Lorenz & Söhne	0,75l	29,00

Weißwein aus Österreich

		EUR
2025 Grüner Veltliner "Kamptal Terrassen" Weingut Bründlmayer / Kamptal	0,75l	42,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten

WYNDBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Weißwein aus Frankreich

		EUR
2024 Pouilly-Fumè AOP Hubert Brochard / Loire	0,75l	59,00
2023 Sancerre Pascal Joilvet / Loire	0,75l	59,00
2016 Baron de L. Pouilly Fumé De Ladoucette / Loire	0,75l	139,00
2017 Baron de L. Pouilly Fumé -Magnum- De Ladoucette / Loire	1,5l	255,00
2016 Corton Charlemagne Grand Cru Joseph Drouhin / Burgund	0,75l	255,00

Weißwein aus Italien

		EUR
2024 Sauvignon Blanc "Winkl" Cantina Terlan / Südtirol	0,75l	55,00
2023 Weißburgunder Riserva "Vorberg" Cantina Terlan / Südtirol	0,75l	75,00
2025 Lugana "Prestige" DOP Cà Maiol / Lombardei	0,75l	44,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten

WYNDBERG
HOTEL · RESTAURANT · DESTILLE

Weißwein „Neue Welt“

		EUR
2025 Sauvignon Blanc Buitenverwachting / Constantia / Südafrika	0,75l	39,00
2025 Chardonnay „Unwooded“ Diemersdal / Kapstadt / Südafrika	0,75l	32,00
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

Roséwein

		EUR
2025 Sauvignon Rosé Weingut Diemersdal / Kapstadt / Südafrica	0,75l	31,50
2025 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
2024 Sancerre Rosé Hubert Brochard / Loire / Frankreich	0,75l	52,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Rotwein aus Deutschland

		EUR
2024 Oberrotweiler Pinot Noir „Schwarze Erde“ Weingut Landerer / Vogtsburg-Oberrotweil	0,75l	49,00

Rotwein aus Frankreich

2015 Grands Echezeaux Grand Cru Domaine Thénard / Burgund	0,75l	249,00
2023 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
2020 Santenay „Clos de Malte“ Monopole Domaine Louis Jadot / Burgund / Frankreich	0,75l	79,00

Rotwein aus Italien

		EUR
2025 Lagrein Cantina Terlan / Alto Adige DOC	0,75l	39,00
2024 Rosso di Montalcino Villa Poggio Salvi / Toskana	0,75l	49,00
2021 Brunello di Montalcino Villa Poggio / Toskana	0,75l	79,00
2022 Tignanello Marchese di Antinori / Toskana	0,75l	198,00
2024 “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
2020 Amarone della Valpolicella DOCG Bolla / Pedemonte / Venetien	0,75l	79,00
2015 Barolo Sperss DOP Angelo Gaja / Piemont	0,75l	279,00

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Rotwein aus Spanien

		EUR
2020 Baron de Ley Reserva Bodegas Baron de Ley / Rioja	0,75l	33,50
2022 Alión Bodegas Alión / Ribera del Duero	0,75l	145,00
2022 AN2 Bodegas Ànima Negra / Falanis / Mallorca	0,75l	49,00
2020 Museum Real Reserva Cigales DO Finca Museum / Castilla y León	0,75l	49,00

Rotwein “Neue Welt”

		EUR
2023 “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
2022 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