

Liebe Gäste,

wir heißen Sie in einem der ältesten Gastronomiebetriebe Vechtas herzlich willkommen!
Melchers 1715 steht für eine Tradition, der wir uns verpflichtet fühlen.

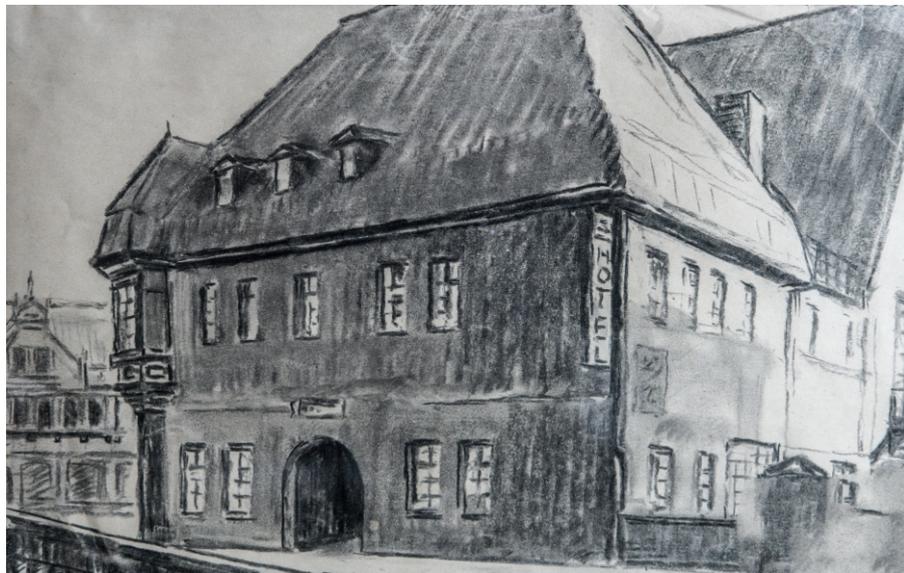
Wenn rustikales Ambiente auf modernes Design trifft, wenn regionale Küche international auf Reisen geht, dann ist das typisch Melchers 1715.

Seit 2022 bietet das stilvoll und modern eingerichtete
„Boutique Hotel Melchers“ Geschäftsreisenden und Urlaubern den idealen
Ausgangspunkt für ihre Vorhaben – mitten im Herzen von Vechta.

Für Tagungen und Veranstaltungen aller Art steht Ihnen unser neuer Clubraum im
Restaurant Melchers 1715 zur Verfügung. Bis zu 60 Personen finden hier Platz.

Wir wünschen Ihnen eine schöne und genussvolle Zeit im Melchers 1715!

Ihre Familie Heyng & Familie van der Vlugt



Das „Melchers“ Gebäude um 1915



Aperitiv & Cocktail

Crémant de Bourgogne Weiß oder Rosé ¹⁵

Flasche 0,75 l **49,00**

Prosecco ¹⁵

Flasche 0,75 l **31,90**

La Ronca Bianco Frizzante

0,1 l **4,80**

Martini Bianco ¹⁵

5 cl **5,80**

Amérie ¹⁵

0,2 l **8,70**

Sekt, Amérie, frische Minze

Limoncello di Capri Spritz ¹⁵

0,2 l **8,70**

Prosecco, Limoncello, Mineralwasser, Zitronenschnitz

Aperol Spritz ¹⁵

0,2 l **8,20**

Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe

Lillet Wild Berry ¹⁵

0,2 l **8,20**

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, frische Früchte

Caipirinha ¹⁵

0,3 l **9,50**

Cachaça, Lime Juice, brauner Zucker, Limette

Sex on the Beach ¹⁵

0,3 l **9,50**

Wodka, Peach Tree, Grenadine, Zitronensaft,
Orangensaft, Ananassaft

Piña Colada ¹⁵

0,3 l **9,50**

Rum braun, Rum weiß, Kokosmilch, Ananassaft

Mojito Razz ¹⁵

0,3 l **9,50**

Rum braun, Rum weiß, Lime Juice,
brauner Zucker, Limette, Minze

Ipanema Spezial alkoholfrei

0,3 l **8,50**

Orangensaft, Maracujasaft, Limette,
brauner Zucker, Lime Juice

Pussy Foot alkoholfrei ³

0,3 l **8,50**

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup,
Lime Juice, Grenadine



Menü

Suppe

Frühlingsuppe mit regionalem Gemüse 

8,00

★★★

Hauptgericht

Hähnchenbrustfilet auf Kräuter-Sahnesoße,³
Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse

25,00

Pasta¹¹ mit Gemüsecurry,^{4,8} dazu Wildkräutersalat 

18,00

★★★

Dessert

Vanilleeis³ mit Rhabarber und Schlagrahm³

8,00

Mango-Sorbet mit Beerenfrüchten 

8,00

Menüpreis 35,00

Menüpreis vegan 30,00

3 - Milch, 4 - Sellerie, 8 - Sojabohnen, 11 - Gluten



Suppe

Zwiebelsuppe 

mit Käsecroûtons

- auch vegan erhältlich 

9,00

Tagessuppe

wechselnde Suppen (fragen Sie unser Service-Personal)

9,00

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Brötchenauswahl 

mit Kräuterschmand, Griebenschmalz und Butter

9,00

Ciabatta 

mit mediterranen Gemüswürfeln, Aioli, Rucola und Grana Padano

- auch vegan erhältlich 

10,00

Knoblauchbaguette

mit Räucherlachs, Honig-Senfsoße und Salatgarnitur

15,00

Ziegenkäse 

gratiniert mit Honig und Thymian,
auf Wildkräutersalat, mit Baguette

16,00

Garnelenpfanne

in einer Weißwein-Buttersoße mit mediterranem Gemüse

17,00

Küche täglich durchgehend von 12.00 - 22.00 Uhr!



Salat

Melchers Salatteller

verschiedene Blattsalate, Rohkost, Tomaten, Gurken,
Paprika und hausgemachte Croûtons
- auch ohne Croûtons erhältlich 

14,00

+ Hähnchenbrustfilet

8,00

+ gebratene Garnelen

10,00

+ Rindfleischstreifen

10,00

Flammkuchen

Flammkuchen klassisch „Elsässer Art“
mit Speck, Zwiebeln und Rucola

15,00

Flammkuchen Vegetarisch 

mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Rucola
- auch vegan erhältlich 

15,00

Flammkuchen mit geräuchertem Lachs,
Honig-Senfsoße, Zwiebeln und Sesam

18,00

Flammkuchen mit Serrano-Schinken, Grana Padano,
kandierte Walnüssen und Rucola

18,00

Flammkuchen mit Ziegenkäse, Honig-Thymiansoße,
Kirschtomaten und Rucola

18,00



MELCHERS
1715



Pasta

Pasta Tomate 	17,00
Linguini mit Cherrytomaten, hausgemachter Tomaten-Basilikumsoße und Grana Padano - auch vegan erhältlich 	
Pasta Pesto 	18,00
Linguini mit hausgemachtem Basilikumpesto, geschmorten Strauchtomaten, Rucola, Walnüssen und Grana Padano - auch vegan erhältlich 	
+ Hähnchenbrustfilet	8,00
+ gebratene Garnelen	10,00
+ Rindfleischstreifen	10,00

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Gartensalat 	17,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Matjes „Hausfrauenart“ und Gartensalat	19,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Räucherlachs, Honig-Senfsoße und Gartensalat	20,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Hähnchenbrustfilet und Gartensalat	19,00



Burger

Vegetarischer Burger

Gemüsepatte mit Ziegenkäse, hausgemachtem Pesto, rote Zwiebeln, Tomatenwürfel, Gurken und Wildkräutersalat, dazu Kartoffel-Mais-Pommes

- auch vegan erhältlich 

19,00

Chicken Burger

Hähnchenbrustfilet mit Aioli, Camembert, Preiselbeeren und Wildkräutersalat, dazu Kartoffel-Mais-Pommes

19,00

Burger de luxe

Beefburger (180 g) mit Barbequesoße, Cheddar, Tomatenwürfel, rote Zwiebeln und Wildkräutersalat, dazu Kartoffel-Mais-Pommes

20,00

Pulled Pork Burger

saftig geschmorter zerzupfter Schweinenacken, verfeinert mit einer Barbequesoße, Röstzwiebeln, Aioli und Coleslawsalat, dazu Kartoffel-Mais-Pommes

20,00

Aufläufe

Überbackenes Marktgemüse mit Rosmarinkartoffeln  und Champignon-Rahmsoße

- auch vegan erhältlich 

17,00



MELCHERS
1715



Fleisch

Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsoße, dazu Kartoffel-Mais-Pommes und Wildkräutersalat	22,00
Hähnchenbrustfilet mit Curry-Fruchtsoße, Marktgemüse und Kartoffelgratin	24,00
Cordon Bleu Schweinerücken gefüllt mit würzigem Käse und Kochschinken, dazu Kartoffel-Mais-Pommes und Wildkräutersalat	24,00
Schweinefilet im Haselnussmantel, Pfefferrahmsoße, Karotten und Kartoffelpüree	25,00
Duroc Schweinesteak 250 g mit Pfeffersoße, dazu Kartoffel-Mais-Pommes und Coleslawsalat	29,00
Rib-Eye Steak 250 g mit Kräuterbutter, dazu Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln	34,00

Fisch

Matjes „Hausfrauenart“ dazu Rosmarinkartoffeln und Wildkräutersalat	22,00
Fangfrisches Lachsfilet mit Weißwein-Thymiansoße, dazu Kartoffel-Bohngemüse	28,00



Dessert

Heiß & Kalt Espresso mit Vanilleeis	7,00
Crème brûlée von der Tonkabohne mit frischen Früchten	9,00
Schokoladentarte mit Früchten	9,00
Apfelcrumble mit Vanilleeis	10,00
Sorbet von Zitrone und Mango mit frischen Früchten	8,00

Eisbecher vom 01.03. - 31.10.

Zwei Kugeln Eis ^{1/3} (Vanille, Kirsche, Stracciatella)	4,50
Drei Kugeln Eis ^{1/3}	6,50
Sahne ³	1,50
Sanfter Engel ^{1/3} Orangensaft, Vanilleeis, Sahne	7,00
Eiskaffee ^{1/3/16} Kalter Kaffee, Vanilleeis, Sahne	7,00
Schokobecher ^{1/3} Vanilleeis, Stracciatellaeis, Schokosoße, Pralinen, Sahne	9,00
Kirschbecher ^{1/3} Vanilleeis, Kirscheis, heiße Kirschen, Sahne	8,50
Erdbeerbecher (in der Saison) ^{1/3} Vanilleeis, Stracciatellaeis, Erdbeeren, Sahne	8,50
Eierlikörbecher ^{1/3/15} Vanilleeis, Stracciatellaeis, Eierlikör, Krokant, Sahne	8,50



Frische Waffeln

von 14.00 - 17.00 Uhr

mit Puderzucker	4,90
+ eine Kugel Eis	2,80
+ heiße Kirschen	2,50
+ Sahne	1,50
mit Puderzucker, Eis, heißen Kirschen und Sahne	10,90

Kuchen

aus unserer Hauskonditorei

Apfelkuchen	4,50
Kirsch-Streuselkuchen	4,50
Käsekuchen	4,80
Sahne	1,50
Torten	4,80

Schauen Sie in unsere Vitrine oder fragen Sie unser Service-Personal

Sie möchten unsere leckeren Torten lieber zu Hause genießen?

Kein Problem, nehmen Sie einfach ein Stück mit!

Oder bestellen Sie eine Torte für Ihren Geburtstag oder andere Anlässe.

Für Ihre Hochzeit stellen wir auch ganz besondere Torten her.

Wenden Sie sich an unser Service-Personal.



Kaffee

Tasse Kaffee groß ¹⁶	4,60
Tasse Kaffee Crema ¹⁶	3,20
Espresso ¹⁶	3,20
Cappuccino ^{3,16}	4,20
Latte Macchiato ^{3,16}	4,80
Milchkaffee ^{3,16}	4,80
Heiße Schokolade ³	4,80
mit Sahne ³	5,80
mit Vanilleeis und Sahne ³	6,80
mit Baileys und Sahne ^{3,15}	8,00
mit Amaretto und Sahne ^{3,15}	8,00
Warmer Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne (vom 01.11. bis 28.02.) ^{3,16}	6,80

Alle Getränke sind auch mit Hafer- oder laktosefreier Milch erhältlich! + 0,30

Glühwein

Glas Glühwein (vom 01.11. bis 28.02.) ¹⁵	4,50
Heißer Grog ¹⁵	5,80

Tee

Glas Tee	4,50
Sorten: Darjeeling, Ostfriesen, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Ingwer, Rooibos Vanille, Rooibos Karamell	



Weißwein

Pino Grigio IGT - vom Fass

Italien - Lombardei, Terra Serena

Frisches Bukett mit kräftigen Citrus-, Apfel-, Aprikosen- und Birnennoten.

Harmonischer und frischer Geschmack mit bernsteinfarbenen Reflexen.

0,2 l **7,00**

Als Schorle

0,2 l **6,80**

Bacchus QbA lieblich

Dieser Bacchus besticht durch seinen feinen Apfelduft. Unterstützt werden seine intensiven Fruchtaromen durch eine dezente Restsüße.

0,2 l **7,80** 0,75 l **25,90**

Grauburgunder QbA trocken

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle

Feines, würziges und nussiges Aroma, dazu eine ganz harmonische Weinsäure - die deutsche Antwort auf Pinot Grigio.

0,2 l **7,80** 0,75 l **25,90**

Weißburgunder QbA halbtrocken

Rheinhessen, Weingut Dohlmühle

Ein Weißburgunder, der durch seine feine Art, seine blumigen Aromen, seine Fruchtigkeit und seine dezente Säureprägung begeistert!

0,2 l **8,20** 0,75 l **28,90**

Sonnengruß Riesling QbA halbtrocken

Rheinhessen, Weingut Hanneke Schönhals

Mit einer leichten Restsüße strömen uns feine Citrus- und Ananasnoten entgegen.

Herrlich saftig und lebhaft im Mund.

0,2 l **8,20** 0,75 l **28,90**

Sauvignon Blanc QbA trocken

Pfalz, Weingut Leonhard

Körperreich, frisch-fruchtig und leicht tropisch.

Im Geschmack Honigmelone, gelber Apfel und leichte Stachelbeere.

0,2 l **8,70** 0,75 l **29,90**



Weißwein

Blanc de Noir QBA trocken

Nahe, Weingut Rickes

Aus den Trauben Merlot und Cabernet Sauvignon wurde dieser Weißwein gekeltert. Ein fruchtig frischer Sommerwein, der mit toller Saftigkeit und Aromen von Kirschen und weißen Blüten begeistert.

0,75 l **36,90**

Grauer Burgunder trocken

Pfalz, Weingut Stefan Meyer

Kühler mineralischer Duft und Anklänge von Nuss.

Am Gaumen straff und klar mit Frucht.

Wirkt kompakt und sehr saftig.

0,75 l **41,90**

Castel Chardonnay DO trocken

Spanien - Weingut Raimat

Strohgelbe Farbe, intensive Aromen von

Pfirsich, Honig und exotischen Früchten.

Dieser Wein ist sehr ausgewogen und

mit lang anhaltendem Abgang.

0,75 l **41,90**

Rheingau Riesling VDP

Gutswein trocken

Rheingau, Weingut Robert Weil

Dieser Riesling entfaltet eine wunderbare Nase

mit Aromen von Pfirsich, Grapefruit, Aprikosen,

Kräutern und Frühlingsblumen. Ein echter Klassiker!

0,75 l **47,90**

Weißwein alkoholfrei

Riesling 0,0% trocken

Nahe, Weingut Tobias Rickes

Typische Aromen von Limetten und Zitrusfrüchten

Filigrane Noten von Äpfeln. Der Riesling-Zero

überzeugt mit einer animierenden Frische und

einer erfrischenden Unbeschwertheit.

0,2 l **8,70** 0,75 l **28,90**

Wein enthält Sulfite. Wir schenken die aktuellen Jahrgänge unserer Winzer aus.



Rotwein

Merlot - vom Fass

Italien - Venetien, Terra Serena

Dieser rubinrote Wein besticht durch Aromen von der Johannisbeere. Vollmundig im Geschmack.

0,2 l **7,00**

Arrogant Frog IGP trocken

Cabernet Sauvignon, Merlot

Südfrankreich, Languedoc

Ein Wein von intensiver granatroter Farbe.

Am Gaumen schmeckt man dunkle Beeren, erdige Noten, Mokka und etwas Konfitüre begleitet von würziger Vanille. Der Abgang ist lang und hinterlässt einen pflaumigen Eindruck.

0,2 l **7,80** 0,75 l **25,90**

Dornfelder Samt & Seide QbA halbtrocken

Rheinhessen, Weingut Hanneke Schönhals

Duft von schwarzer Johannisbeere - sanft und weich, wer's geschmeidig und nicht so trocken mag.

0,2 l **7,80** 0,75 l **25,90**

Edulis Crianza DOC trocken

Tempranillo

Spanien - Rioja Alta , Weingut Bodegas Altanza

Intensive granatrote Farbe, kräftige Aromen von roten Früchten. Vollmundiger und lang anhaltender Geschmack. Insgesamt sehr harmonisch und ausgewogen.

0,2 l **8,70** 0,75 l **29,90**

Sasseo Primitivo Salento IGT trocken

Italien - Apulien, Masseria Altemura

Dieser Wein besitzt einen guten Körper, mundet warm und weich und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack.

0,2 l **9,00** 0,75 l **30,90**



MELCHERS
1715



Rotwein

Herrnsheimer Schloss QbA halbtrocken

Cabernet Sauvignon

Rheinhessen, Weingut Volker Schmitt

Duft roter Johannisbeeren, reifer Waldbeeren und etwas Crème de Cassis. Zarte, spürbare Holznote.

0,2 l **9,30** 0,75 l **31,90**

Black Print QbA trocken

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Blaifränkisch, Syrah

Deutschland-Pfalz, Markus Schneider

Am Anfang dominieren würzige und animalische Noten. Mit etwas mehr Luft tritt schließlich auch die Frucht in den Vordergrund.

0,75 l **52,90**

Amarone DOCG trocken

Italien-Venetien, Casa Vinicola Sartori

Diese Jubiläums-Edition ist ein Amarone der Superlative. Intensive Aromen nach schwarze

Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und

Johannisbeeren, Rosenduft, Röstaromen,

balsamischen Noten, Kräutern und Gewürzen.

Ein Amarone wie ein Poesiealbum.

0,75 l **69,90**

Roséwein

Spätburgunder Rosé QbA mild

Deutschland - Rheinland-Pfalz, Weingut Raabe

Aromen von Citrus, Mango und Birne

Den mag wirklich jeder! Süffig und für alle, die sich nicht entscheiden können.

0,2 l **7,70** 0,75 l **25,90**

Dolianova Rosada DOC trocken

Italien - Sardinien, Weingut Dolianova

Helles rosa, zartes und elegantes Bukett mit Noten von Kirschen und Erdbeeren.

Am Gaumen fein und fruchtig, lang anhaltend.

0,2 l **8,60** 0,75 l **29,90**

Wein enthält Sulfite. Wir schenken die aktuellen Jahrgänge unserer Winzer aus.



Kaltes

Coca Cola ^{17,22} / Coca Cola Zero ^{17,18,22}

0,3 l **4,10** 0,5 l **6,00**

Fanta ^{17,22}

0,3 l **4,10** 0,5 l **6,00**

Sprite ²²

0,3 l **4,10** 0,5 l **6,00**

Tafelwasser mit Kohlensäure

0,3 l **3,90** 0,5 l **5,80**

Bad Pyrmonter Naturell

Flasche 0,25 l **3,90**

Bad Pyrmonter Feinperlig oder Naturell

Flasche 0,75 l **7,90**

Orangensaft

0,3 l **4,50**

Apfelsaft

0,3 l **4,50**

Kirschsft

0,3 l **4,50**

Rhabarbersaft

0,3 l **4,50**

Maracujanektar

0,3 l **4,50**

Bananennektar

0,3 l **4,50**

Schorlen

0,3 l **4,30**

Tonic Water ^{21,22}

Flasche 0,25 l **4,00**

Ginger Ale ^{17,22}

Flasche 0,25 l **4,00**

Bitter Lemon ^{19,21,22}

Flasche 0,25 l **4,00**

Red Bull ^{16,17,20,22}

Flasche 0,25 l **4,50**

Eistee Zitrone oder Pfirsich ^{17,22}

Flasche 0,33 l **4,90**



Bier vom Fass

Veltins Pils ^{11,15}

0,3 l **4,10** 0,5 l **6,10**

Bayreuther Hell ^{11,15}

0,3 l **4,10** 0,5 l **6,10**

Grevensteiner Original ^{11,15}

0,3 l **4,30** 0,5 l **6,30**

Aktien Landbier ^{11,15}

0,3 l **4,30** 0,5 l **6,30**

Heineken ^{11,15}

0,3 l **4,30** 0,5 l **6,30**

Maisel's Weisse Original ^{11,15}

0,5 l **6,30**

Bier alkoholfrei

Maisel's Weizen ¹¹

Flasche 0,5 l **6,30**

Veltins ¹¹

Flasche 0,33 l **4,20**



Kurzes

Rosche Korn 32%	2 cl 3,30
Mariacron 36%	2 cl 3,30
Jägermeister 35%	2 cl 3,90
Ouzo 38%	2 cl 3,80
Lemon Cheesecake-Likör 15%	2 cl 4,00
Wodka Three Sixty 37,5%	2 cl 4,30
Sambuca Molinari 40%	2 cl 4,30
Ramazzotti 30%	2 cl 4,30
Fernet Branca 35%	2 cl 4,30
Linie Aquavit 41,5%	2 cl 4,30
Baileys auf Eis 17%	2 cl 4,30
Limoncello di Capri 30%	2 cl 4,90
Marzadro Pistacchio Likör 17%	2 cl 5,00





Whiskey

Ballantine's Scotch 40%	2 cl 4,30
Jim Beam Bourbon 40%	2 cl 4,30
Jack Daniel's 40%	2 cl 4,90
Vallendar Single Malt 43,4%	2 cl 8,00

Cognac

Vecchia Romagna 38%	2 cl 4,60
Hennessy Fine 40%	2 cl 6,30
Rémy Martin VSOP 40%	2 cl 7,00

Gin

Finsbury Gin 37,5%	2 cl 4,30
Knut Hansen Dry Gin 42%	2 cl 5,90
Berliner Brandstifter 43,3%	2 cl 7,30
Monkey 47 47%	2 cl 7,50



Obstler

Williams Christ Birne 35%	2 cl 4,90
Marille 35%	2 cl 4,90
Waldhimbeergeist 35%	2 cl 4,90
Haselnuss 35%	2 cl 4,90

Grappa

Marzadro Grappa Prosecco 38%	2 cl 5,50
Marzadro la Trentina Tradizionale 41%	2 cl 5,90
Grappa di Chardonnay 40%	2 cl 5,90
Marzadro Grappa Amarone 41%	2 cl 7,20

Rum

Bacardi Carta Blanca 37,5%	2 cl 4,30
Havana Club 40%	2 cl 4,30
Don-Papa 40%	2 cl 7,10
Ron Zacapa Centenario 40%	2 cl 7,60



Besuchen Sie uns auch in unserem Restaurant Gut Welppe!
Neben feiner à la carte Küche, Kaffee und Frühstück ist das Gut eine perfekte
Kulisse für Ihre privaten Feste, Hochzeiten, Betriebsfeiern und
Events mit allem was dazu gehört.

Reservieren Sie gerne schon direkt hier im Melchers!
Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Familie Heyng & Familie van der Vlugt



Welppe 1 · 49377 Vechta
Telefon 04441 9376884 · info@gutwelppe.de
www.gutwelppe.de



Inhaltsstoffe

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Suppen / Vorspeisen																					
Zwiebelsuppe		X	X	X							X										
Brötchenauswahl		X	X	X							X										
Ciabatta		X	X						X	X											
Knoblauchbaguette		X	X	X					X	X											
Ziegenkäse		X	X							X											
Garnelen			X											X	X						
Salate																					
Melchers Salatteller		X	X								X										
Extras																					
Hähnchenbrustfilet																					
Garnelen														X	X						
Rindfleischstreifen																					
Flammkuchen																					
Elsässer Art			X							X									X	X	
mit geräuchertem Lachs		X	X		X				X	X											
Vegetarisch/Vegan										X											
mit Serranoschinken			X							X		X							X	X	
mit Ziegenkäse			X							X											
Pasta																					
Pasta Tomate			X							X											
Pasta Pesto			X							X		X									
Ofenkartoffel																					
mit Sauerrahm			X						X												
mit Matjes		X	X	X					X	X											
mit Räucherlachs			X	X					X												
mit Hähnchenbrust			X						X												
Burger																					
Vegetarischer Burger			X	X				X		X											
Chicken Burger		X	X							X											
Burger de luxe		X	X						X	X											
Pulled Pork Burger		X	X						X						X				X		
Aufläufe																					
mit Marktgemüse			X																		
Fleisch																					
Schweineschnitzel		X	X							X											
Hähnchenbrust			X																		
Cordon Bleu		X	X							X										X	
Schweinefilet			X							X		X									
Duroc Schweinesteak			X							X											
Rib-Eye Steak		X	X																		
Fisch																					
Matjes		X	X	X					X	X											
Lachsfilet			X	X											X						
Dessert																					
Heiß & Kalt			X													X					
Crème brûlée		X	X																		
Schokotarte		X	X							X											
Apfelcrumble		X	X		X					X		X									
Sorbet																					
Waffeln																					
mit Puderzucker		X	X							X											
mit Eis		X	X							X											
mit Kirschen		X	X							X											
mit Sahne		X	X							X											

- 1 = Eier
- 2 = Fisch
- 3 = Milch
- 4 = Sellerie
- 5 = Sesamsamen
- 6 = Schwefeldioxid/Sulfite
- 7 = Weichtiere
- 8 = Sojabohnen
- 9 = Senf
- 10 = Lupine
- 11 = Glutenhaltiges Getreide
- 12 = Erdnüsse
- 13 = Schalenfrüchte
- 14 = Krebstiere
- 15 = Alkohol
- 16 = Koffein
- 17 = Farbstoff
- 18 = Süßstoff
- 19 = Antioxidationsmittel
- 20 = Konservierungsstoff
- 21 = chininhalig
- 22 = Säuerungsmittel