

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



# Frühstück

**Frühstücksbuffet** Mo. bis Fr. von 09.00 - 11.30 Uhr 14,90

Rührei, gekochte Eier, Würstchen, Speck, verschiedene Brötchen und Brotsorten, Geflügelaufschnitt, verschiedene Salamisorten, Roh- und Kochschinken, Käseplatte, gefüllte Eier, Tomate-Mozzarella, Konfitüre, Honig, Nutella, Butter, Margarine, Obstplatte, Obstsalat, Joghurt, Quark, Cerealien, Prosecco, Orangensaft

**Großes Frühstücksbuffet** Sa. und So. von 09.00 - 11.30 Uhr 16,90

wie oben und zusätzlich Fischplatte, Anti-Pasti Platte, Pancakes

## Für den kleinen Hunger

1 weißes Brötchen <sup>11</sup> mit Butter, <sup>3</sup> **4,90**  
wahlweise mit Käse, <sup>3</sup> Rohschinken,  
Salami <sup>9,20</sup> oder Geflügelwurst

1 Körnerbrötchen <sup>5,11A,11B,11D,13Q</sup> **5,90**  
mit Butter, <sup>3</sup>  
wahlweise mit Käse, <sup>3</sup> Rohschinken,  
Salami <sup>9,20</sup> oder Geflügelwurst

1 süßes Croissant <sup>3,11A</sup> **5,90**  
dazu Butter <sup>3</sup> oder Frischkäse,  
wahlweise mit Honig, Marmelade  
oder Nutella <sup>3,13Q</sup>

1 weißes Brötchen <sup>11</sup> mit **6,90**  
Butter <sup>3</sup> und Rührei <sup>1,3</sup>

**Frühstücksbowls** 8,50

1 Grundlage + 1 Topping

### Grundlagen:

Naturjoghurt <sup>3</sup>  
gesüßter Quark <sup>3</sup>  
eingelegte Kokosflocken in Kokosmilch 

### Toppings:

#### Frisches Obst

Blaubeeren, Weintrauben  
und Erdbeeren

#### Nuss und Obst

Kandierte Walnüsse, <sup>13R</sup> Haselnüsse, <sup>13Q</sup>  
Mandelstifte, <sup>13P</sup> Blaubeeren,  
Ananas und Himbeeren

#### Cerealien und Obst

Schokomüsli, <sup>3,11A,11B,11D,11E,11F,13Q,13T</sup>  
Früchtemüsli, <sup>11A,11B,11D,11E,11F,13Q,13T</sup>  
Cornflakes, <sup>1,3,5,8,9,11A,11B,12,13</sup> Weintrauben,  
Ananas und Erdbeeren



## Kaffee

Tasse Kaffee Crema <sup>16</sup>	3,20
Tasse Kaffee groß <sup>16</sup>	4,60
Espresso <sup>16</sup>	2,90
Espresso doppelt <sup>16</sup>	3,90
Espresso Macchiato <sup>3,16</sup>	3,20
Cappuccino <sup>3,16</sup>	4,20
Latte Macchiato <sup>3,16</sup>	4,80
Milchkaffee <sup>3,16</sup>	4,80
Heiße Schokolade <sup>3</sup>	4,80
mit Sahne <sup>3</sup>	5,80
Glas Tee	4,50

Sorten: Darjeeling, Ostfriesen, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Ingwer, Rooibos Vanille, Rooibos Karamell

*Alle Getränke sind auch mit Hafer- oder laktosefreier Milch erhältlich! + 0,30 – oder mit unserem leckeren Espresso Shot<sup>16</sup> + 1,50 oder mit einem leckeren Sirup + 1,00 (Vanille, Karamell oder Haselnuss)*

## Frische Waffeln

von 14.00 - 17.00 Uhr

mit Puderzucker <sup>1,3,11</sup>	4,90
+ eine Kugel Eis <sup>1,3</sup>	2,00
+ heiße Kirschen	2,50
+ Sahne <sup>3</sup>	1,50
mit Puderzucker, <sup>1,3,11</sup> Eis, <sup>1,3</sup> heißen Kirschen und Sahne <sup>3</sup>	9,90

## Kuchen

aus unserer Hauskonditorei

Apfelkuchen <sup>1,3,11,13P,13Q</sup>	4,80
Kirsch-Streuselkuchen <sup>1,3,11,13P,13Q</sup>	4,80
Käsekuchen <sup>1,3,11</sup>	4,80
Sahne <sup>1</sup>	1,50
Torten <sup>1,3,11</sup>	5,00

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

## Pancakes

von 14.00 - 17.00 Uhr

4 Pancakes <sup>1,3,11</sup> mit Ahornsirup und Puderzucker + 1 Topping nach Wahl	8,90
---	------

**Toppings:**

- Vanilleeis <sup>1,3</sup> und Erdbeersöße
- Nutella <sup>3,13Q</sup> und frische Erdbeeren
- Schokoladeneis <sup>1,3</sup> und süße Kirschen
- Stracciatellaeis <sup>1,3</sup> und Haselnuss-Soße <sup>13Q</sup>



# Aperitiv & Cocktail

<b>Prosecco</b> <sup>15</sup> La Ronca Bianco Frizzante	Fl. 0,75 l <b>32,90</b> 0,1 l <b>4,90</b>
<b>Martini Bianco</b> <sup>15</sup>	5 cl <b>5,90</b>
<b>Limoncello di Capri Spritz</b> <sup>15</sup> Prosecco, Limoncello, Mineralwasser, Zitronenschnitz	0,2 l <b>8,80</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>15</sup> Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe	0,2 l <b>8,50</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> <sup>15</sup> Lillet, BAD Wild Berry, frische Früchte	0,2 l <b>8,50</b>
<b>Sex on the Beach</b> <sup>15</sup> Wodka, Peach Tree, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft	<b>9,50</b>
<b>Piña Colada</b> <sup>15</sup> Rum braun, Rum weiß, Kokosmilch, Ananassaft	<b>9,50</b>
<b>Mojito</b> <sup>15</sup> Rum weiß, Lime Juice, brauner Zucker, Limette, Minze	<b>9,50</b>
<b>Mojito Razz</b> <sup>15</sup> Rum braun, Rum weiß, Lime Juice, brauner Zucker, Limette, Minze	<b>9,50</b>
<b>Long Island Iced Tea</b> <sup>15</sup> Wodka, Gin, Tripple Sec	<b>9,90</b>
<b>Espresso Martini</b> <sup>15,16</sup> Wodka, Kaffeelikör, Espresso	<b>9,50</b>
<b>Tequila Sour</b> <sup>15</sup> Tequila blanco, Zitronensaft, Zuckersirup, Lime Juice	<b>8,50</b>
<b>Maracuja Sour</b> <sup>15,16</sup> Wodka, Maracujasaft, Zitronensaft, Maracujasirup	<b>8,50</b>
<b>Ipanema Spezial alkoholfrei</b> Orangensaft, Maracujasaft, Limette, brauner Zucker, Lime Juice	<b>8,50</b>
<b>Pussy Foot alkoholfrei</b> Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Lime Juice, Grenadine	<b>8,50</b>



# Kleinigkeiten

<b>Knackige Pommes</b>  mit Mayonnaise <sup>1,9,11A,20</sup> oder Ketchup <sup>4</sup>	5,50
<b>Chili Cheese Fries</b> <sup>1,3</sup>  mit Jalapenos	6,50
<b>Knoblauchbaguette</b> <sup>11A,11D</sup>  dazu Aioli <sup>1,3</sup> und Salatgarnitur	8,90
<b>Hähnchenstreifen</b> in Cornflakes-Panade, <sup>1,3,5,8,9,11A,11B,12,13</sup> Salatgarnitur und Mangochutney	9,90
<b>Currywurst</b> mit knackigen Pommes, dazu Mayonnaise <sup>1,9,11A,20</sup> oder Ketchup <sup>4</sup>	9,90
<b>Knackige Pommes</b> mit Pulled Pork, BBQ-Soße <sup>9,16</sup> und Röstzwiebeln <sup>11A</sup>	12,90
<b>Chili con carne</b> mit Knoblauchbaguette <sup>11A,11D</sup>	13,90
<b>Anti-Pasti</b>  mit Knoblauchbaguette, <sup>11A,11D</sup> Salatbeilage und Aioli <sup>3</sup>	14,90
<b>Mediterrane Brotzeitplatte</b> mit Serrano-Schinken, italienischer Salami, <sup>9,20</sup> Manchego-Käse, <sup>3</sup> Anti-Pasti und Salatbeilage, dazu Knoblauchbaguette <sup>11A,11D</sup>	15,90
<b>Tempura Garnelen</b> <sup>1,2,3,5,8,9,11A,11B,12,13</sup> auf Mangochutney, Salat und Aioli <sup>3</sup>	16,90
Mayonnaise <sup>1,9,11A,20</sup> <b>1,00</b> , Ketchup <sup>4</sup> <b>1,00</b>	







## Suppen

<b>Hochzeitssuppe</b> mit Rindfleisch und viel Einlage <sup>3,4</sup>	7,90
<b>Karotten-Ingwersuppe</b>  mit Kokosmilch und Kokosflocken	7,90

## Vorspeisen

<b>Gemischter Melonensalat</b>  mit Fetakäse, <sup>3</sup> Minze, Vinaigrette <sup>9</sup> und Brot <sup>11</sup>	8,90
<b>Anti-Pasti</b> <sup>3</sup>  mit Knoblauchbaguette, <sup>11</sup> Salatbeilage und Aioli <sup>3</sup>	9,90
<b>Räucherlachs</b> <sup>2</sup> mit Honig-Senfsoße <sup>9</sup> und Salatgarnitur	10,90
<b>Tempura Garnelen</b> <sup>1,2,3,5,8,9,11A,11B,12,13</sup> auf Mangochutney, Salat und Aioli <sup>3</sup>	10,90

**Küche täglich durchgehend von 12.00 - 22.00 Uhr!**


# Salat

<b>Melchers Salatteller</b> 	14,90
verschiedene Blattsalate, Möhren, Tomaten, Gurken, Paprika und hausgemachte Croûtons, <sup>11</sup> mit Vinaigrette <sup>9</sup> oder Joghurt-Kräuter Dressing <sup>3</sup> - auch ohne Croûtons erhältlich 	
+ Anit-Pasti Auswahl <sup>3</sup> 	6,90
+ Hähnchenbrustfilet	6,90
+ Hähnchenstreifen in Cornflakes-Panade <sup>1,3,5,8,9,11A,11B,12,13</sup>	6,90
+ Tempura Garnelen <sup>1,2,3,5,8,9,11A,11B,12,13</sup>	7,90

# Bowls

Fetakäse, <sup>3</sup> Melonensalat, Vinaigrette, <sup>9</sup> Basmatireis, 	13,90
Kidneybohnen, Mais, Sesam, <sup>5</sup> Kresse - auch vegan erhältlich 	11,90
Hähnchenbrustfilet in Cornflakes Panade, <sup>1,3,5,8,9,11A,11B,12,13</sup> Teriyaki-Soße, <sup>6,8,11A</sup> Basmatireis, Kidneybohnen, Mais, Salat, Sesamkörner, <sup>5</sup> Kresse - auch vegan erhältlich, mit Gemüsepatty <sup>4,8,11</sup> 	14,90
	15,90

# Ofenkartoffel

mit Sour-Cream <sup>3,4</sup> und Salatbeilage	13,90
+ Anit-Pasti Auswahl <sup>3</sup> 	6,90
+ Hähnchenbrustfilet	6,90
+ Hähnchenstreifen in Cornflakes-Panade <sup>1,3,5,8,9,11A,11B,12,13</sup>	6,90
+ Tempura Garnelen <sup>1,2,3,5,8,9,11A,11B,12,13</sup>	7,90
+ Räucherlachs <sup>2</sup>	7,90



## Pasta

<b>Linguine Käse</b> <sup>11A</sup> 	15,90
in Käse-Sahnesoße, <sup>3</sup> Lauch, Cherrytomaten, Parmesan <sup>3</sup> und Rucola	
<b>Linguine Curry</b> <sup>11A</sup> 	15,90
mit veganem Currygemüse, Parmesan <sup>3</sup> und Rucola - auch vegan erhältlich 	
<b>Linguine Pesto</b> <sup>11A</sup> 	15,90
in Basilikumpesto <sup>13R</sup> mit kandierten Walnüssen, <sup>13R</sup> Parmesan <sup>3</sup> und Basilikum	
+ Hähnchenbrustfilet	6,90

## Flammkuchen

Flammkuchen klassisch „Elsässer Art“ <sup>3,11A</sup>	13,90
mit Speck, Zwiebeln und Rucola	
Flammkuchen Vegetarisch <sup>3,11A</sup> 	14,90
mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Rucola - auch vegan erhältlich 	
Flammkuchen mit geräuchertem Lachs, <sup>2,3,11A</sup> Honig-Senfsoße, <sup>9</sup> Zwiebeln und Sesam <sup>5</sup>	16,90
Flammkuchen mit Serrano-Schinken, <sup>3,11A</sup> Grana Padano, <sup>3</sup> kandierten Walnüssen <sup>13R</sup> und Rucola	16,90
Flammkuchen mit Hähnchenbrust, <sup>11A</sup> Hollandaise, <sup>1,3,4</sup> Paprikastreifen und Rucola	16,90





# Burger

<b>Veganer Burger im Homestyle Bun</b> <sup>11A</sup> 	<b>17,90</b>
Gemüsepatte <sup>4,8,11</sup> auf Eisbergsalat, mit hausgemachtem Pesto, <sup>13R</sup> frischen Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salat	
<b>Crispy Chicken Burger im Homestyle Bun</b> <sup>11A</sup>	<b>17,90</b>
Hähnchenbrustfilet kross paniert <sup>1,3,5,8,9,11A,11B,12,13</sup> auf Eisbergsalat, mit Mayonnaise, <sup>1,9,11A,20</sup> frischen Tomaten, Gurken, Mangochutney und Salat	
<b>Smashed Cheese Burger im Brioche Bun</b> <sup>1,3,5,11A</sup>	<b>17,90</b>
Beefburger auf Eisbergsalat, mit Ketchup, <sup>4</sup> viel Cheddar, <sup>3</sup> frischen Tomaten, Gurken, Mayonnaise <sup>1,9,11A,20</sup> und Salat	
<b>Smashed Burger de luxe im Brioche Bun</b> <sup>1,3,5,11A</sup>	<b>18,90</b>
Beefburger auf Eisbergsalat, mit Barbecuesoße, <sup>9,16</sup> viel Cheddar, <sup>3</sup> Bacon, Röstzwiebeln, <sup>11A</sup> frischen Tomaten, Gurken, Mayonnaise <sup>1,9,11A,20</sup> und Salat	
<b>Pulled Pork Burger im Homestyle Bun</b> <sup>11A</sup>	<b>18,90</b>
saftig geschmorter zerzupfter Schweinenacken auf Eisbergsalat, verfeinert mit einer Barbecuesoße, <sup>9,16</sup> Röstzwiebeln, <sup>11A</sup> Aioli <sup>3</sup> und Coleslawalat <sup>1,9,11A,20</sup>	

Zu allen Burgern servieren wir Pommes oder Salatteller



## Fleisch

<b>Schweineschnitzel</b> mit Champignon-Rahmsoße, <sup>3</sup> dazu Pommes und Salat	19,90
<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Paprikasoße, dazu Basmati Reis und kleiner Salatteller	20,90
<b>Kikok Hähnchenkeule ausgelöst</b> auf Süßkartoffelpüree, <sup>3</sup> mit gebratener Wassermelone, griechischem Joghurt <sup>3</sup> und Koreander	22,90
<b>Cordon Bleu</b> Schweinerücken gefüllt mit würzigem Käse, <sup>1,3,11</sup> Kochschinken <sup>20</sup> und Hollandaise, <sup>1,3,4</sup> dazu Pommes und Salat	22,90
<b>Gemüseschnitzel</b> <sup>4,8,11</sup>  mit Paprikasoße, dazu Basmatireis und kleiner Salatteller	19,90
<b>Schweinefilet</b> mit Champignon-Rahmsoße, <sup>3</sup> dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelkroketten <sup>3,11</sup>	23,90
<b>Rumpsteak 200 g</b> mit Kräuterbutter, <sup>3</sup> dazu Kartoffelkroketten <sup>3,11</sup> und Coleslawsalat <sup>1,9,11A,20</sup>	28,90

## Fisch

<b>Lachslasagne</b> Norwegischer Lachs <sup>2</sup> mit Béchamelsoße, <sup>1,3</sup> Tomatensoße, Zucchini, Cherrytomaten und Parmesan <sup>3</sup>	18,90
<b>Fangfrisches Lachsfilet</b> Norwegischer Lachs <sup>2</sup> mit Hollandaise <sup>1,3,4</sup> dazu Basmatireis und mediterranes Gemüse	28,90

Änderungswünsche innerhalb der Gerichte erfüllen  
wir gerne für einen Aufpreis von 2,00.



## Dessert

<b>Heiß &amp; Kalt</b> Espresso <sup>16</sup> mit Vanilleeis <sup>1,3</sup>	6,50
<b>Crème brûlée</b> <sup>1,3</sup> von der Tonkabohne mit frischen Früchten	8,90
<b>Schokoladentarte</b> <sup>1,3,11</sup> mit Früchten	7,90
<b>Apfelcrumble</b> <sup>1,3,6,11,13</sup> mit Vanilleeis	8,90
<b>Sorbet</b> Mangosorbet mit frischen Früchten	7,90

## Eisbecher

Zwei große Kugeln Eis <sup>1,3</sup> <b>4,00</b> Drei große Kugeln Eis <sup>1,3</sup> <b>5,50</b> Vanille, Schokolade, Stracciatella Sahne <sup>3</sup>	1,50
<b>Sanfter Engel</b> <sup>1,3</sup> Vanilleeis mit Orangensaft, Sahne und Schokoraspeln	6,90
<b>Eiskaffee</b> <sup>1,3,16</sup> Kalter Kaffee, Vanilleeis, Sahne	6,90
<b>Schokobecher</b> <sup>1,3,13</sup> 1 Kugel Stracciatellaeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Schokoladensauce, Krokant und Sahne	7,90
<b>Kirschbecher</b> <sup>1,3</sup> 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Stracciatellaeis, Kirschen, dunkle Schokoladenstreusel und Sahne	7,90
<b>Erdbeerbecher</b> <sup>1,3,13,15</sup> 2 Kugeln Vanilleeis, frische Erdbeeren, weiße Schokoladenstreusel und Sahne	7,90
<b>Eierlikörbecher</b> <sup>1,3,13,15</sup> 1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Eierlikör, Krokant und Sahne	7,90



# Kaltes

Coca Cola <sup>17,22</sup> / Coca Cola Zero <sup>17,18,22</sup>

Fanta <sup>17,22</sup>

Sprite <sup>22</sup>

Spezi <sup>17,22</sup>

Bad Pyrmonter Feinperlig oder Naturell

Bad Pyrmonter Feinperlig oder Naturell

Orangensaft

Apfelsaft

Kirschsft

Rhabarbersaft

Maracujanektar

Bananennektar

Schorlen

Tonic Water <sup>21,22</sup>

Ginger Ale <sup>17,22</sup>

Bitter Lemon <sup>19,21,22</sup>

Red Bull <sup>16,17,20,22</sup>

Eistee Zitrone oder Pfirsich <sup>17,22</sup>

Flasche 0,2 l **3,80**

Glas 0,5 l **5,50**

Flasche 0,2 l **3,80**

Glas 0,5 l **5,50**

Flasche 0,2 l **3,80**

Glas 0,5 l **5,50**

Flasche 0,2 l **3,80**

Glas 0,5 l **5,50**

Flasche 0,25 l **3,80**

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

0,2 l **3,90**

0,2 l **3,90**

0,2 l **3,90**

0,2 l **3,90**

0,2 l **3,90**

0,2 l **3,90**

0,2 l **3,90**

0,5 l **5,50**

Flasche 0,25 l **4,20**

Flasche 0,25 l **4,20**

Flasche 0,25 l **4,20**

Flasche 0,25 l **4,90**

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



## Bier vom Fass

Veltins Pils <sup>11,15</sup>	0,3 l <b>4,20</b>	0,5 l <b>6,20</b>
Bayreuther Hell <sup>11,15</sup>	0,3 l <b>4,20</b>	0,5 l <b>6,20</b>
Grevensteiner Original <sup>11,15</sup>	0,3 l <b>4,40</b>	0,5 l <b>6,40</b>
Aktien Landbier <sup>11,15</sup>	0,3 l <b>4,40</b>	0,5 l <b>6,40</b>
Heineken <sup>11,15</sup>	0,3 l <b>4,40</b>	0,5 l <b>6,40</b>
Maisel's Weisse Original <sup>11,15</sup>		0,5 l <b>6,40</b>

## Bier alkoholfrei

Maisel's Weizen <sup>11</sup>	Flasche 0,5 l <b>6,40</b>
Veltins <sup>11</sup>	Flasche 0,33 l <b>4,50</b>
Alster <sup>11,15</sup>	Flasche 0,5 l <b>6,20</b>



# Weißwein

## **Pinot 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 **7,30**

Als Schorle

0,2 l **7,00**

## **Bacchus** QbA lieblich

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

0,2 l **8,00** 0,75 l **26,90**

## **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 **8,00** 0,75 l **26,90**

## **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 **8,50** 0,75 l **29,90**

## **Sauvignon Blanc** QbA trocken

Pfalz, Weingut Leonhard  
Körperreich, frisch-fruchtig und leicht tropisch.  
Im Geschmack Honigmelone, gelber Apfel  
und leichte Stachelbeere.

0,2 l **8,80** 0,75 l **30,90**

## **Chardonnay** QbA trocken

Pfalz, Weingut Leonhard  
Fruchtig-lebendig, reife gelbe Früchte in der Nase.  
Mit feinem Holzanteil und Cremigkeit im Geschmack  
ist er ein wunderbarer Essensbegleiter.

0,2 l **8,80** 0,75 l **30,90**



## Weißwein

**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.

0,75 l **30,90**

**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 **42,90**

**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 **42,90**

**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 **48,90**

## Weißwein alkoholfrei

**Riesling** 0,0% trocken  
Mosel-Saar-Ruwer, Weingut Dr. Loosen  
Das Produkt ist von einem ausgewählten Grundwein  
ohne die Zugabe von Süßreserven entalkoholisiert,  
was einen natürlichen und harmonischen Geschmack  
ermöglicht. Eine spannende Alternative für  
den alkoholfreien Genuss.

0,2 l **8,80** 0,75 l **30,90**

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 **7,30**

## **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 **8,00** 0,75 l **26,90**

## **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 **8,90** 0,75 l **30,90**

## **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 **9,20** 0,75 l **31,90**

## **Chianti Classico DOCG trocken**

Italien - Toskana, Castello di Albola

Der Chianti hat eine rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Das Bukett ist eine Kombination aus Veilchen, Kirsche und Brombeere.

0,2 l **10,90** 0,75 l **37,90**



**MELCHERS**  
**1715**





## Rotwein

### **Cabernet Sauvignon trocken**

Argentinien - Mendoza, Bodega Septima  
Komplex und würzig mit Aromen von geröstetem Pfeffer, Pflaumen und Fruchtmarmelade. Rund und fruchtig am Gaumen. Mit süßen Tanninen und einem Vanilleton im Nachgang.

0,75 l **35,90**

### **Black Print QbA trocken**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Blaufränkisch, 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**

## 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 **7,90** 0,75 l **26,90**

### **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 **8,80** 0,75 l **30,90**



## Kurzes

Rosche Korn 32%	2 cl 3,00
Mariacron 36%	2 cl 3,00
Jägermeister 35%	2 cl 3,50
Ouzo 38%	2 cl 3,50
Lemon Cheesecake-Likör 15% <sup>3</sup>	2 cl 3,50
Wodka Three Sixty 37,5%	2 cl 3,90
Sambuca Molinari 40%	2 cl 3,90
Ramazzotti 30%	2 cl 4,00
Fernet Branca 35%	2 cl 4,00
Linie Aquavit 41,5%	2 cl 4,00
Baileys auf Eis 17% <sup>1,3</sup>	2 cl 4,00
Limoncello di Capri 30%	2 cl 4,00
Marzadro Pistacchio Likör 17% <sup>3,13W</sup>	2 cl 4,50



## Whiskey

Ballantine's Scotch 40%	2 cl 4,00
Jim Beam Bourbon 40%	2 cl 4,00
Jack Daniel's 40%	2 cl 4,50
Vallendar Single Malt 43,4%	2 cl 7,00

## Cognac

Vecchia Romagna 38%	2 cl 4,00
Hennessy Fine 40%	2 cl 4,90
Rémy Martin VSOP 40%	2 cl 6,50

## Gin

Finsbury Gin 37,5%	2 cl 3,50
Berliner Brandstifter 43,3%	2 cl 6,90
Monkey 47 47%	2 cl 6,90



## Obstler

Williams Christ Birne 35%	2 cl 4,50
Marille 35%	2 cl 4,50
Waldhimbeergeist 35%	2 cl 4,50
Haselnuss 35%	2 cl 4,50

## Grappa

Marzadro Grappa Prosecco 38%	2 cl 4,50
Marzadro la Trentina Tradizionale 41%	2 cl 4,90
Grappa di Chardonnay 40%	2 cl 4,90
Marzadro Grappa Amarone 41%	2 cl 6,90

## Rum

Bacardi Carta Blanca 37,5%	2 cl 4,00
Havana Club 40%	2 cl 4,00
Don-Papa 40%	2 cl 5,90
Ron Zacapa Centenario 40%	2 cl 6,90



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](mailto:info@gutwelppe.de)  
[www.gutwelppe.de](http://www.gutwelppe.de)





- |                            |                               |                     |                   |                           |
|----------------------------|-------------------------------|---------------------|-------------------|---------------------------|
| 1 - Eier                   | 8 - Sojabohnen                | 11E - Gerste        | 13S - Cashewnüsse | 18 - Süßstoff             |
| 2 - Fisch                  | 9 - Senf                      | 11F - Hafer         | 13T - Pecannüsse  | 19 - Antioxidationsmittel |
| 3 - Milch                  | 10 - Lupine                   | 12 - Erdnüsse       | 13W - Pistazien   | 20 - Konservierungsstoff  |
| 4 - Sellerie               | 11 - Glutenthaltiges Getreide | 13 - Schalenfrüchte | 14 - Krebstiere   | 21 - Chininhaltig         |
| 5 - Sesamsamen             | 11A - Weizen                  | 13P - Mandeln       | 15 - Alkohol      | 22 - Säuerungsmittel      |
| 6 - Schwefeldioxid/Sulfite | 11B - Dinkel-Weizen           | 13Q - Haselnüsse    | 16 - Koffein      |                           |
| 7 - Weichtiere             | 11D - Roggen                  | 13R - Walnüsse      | 17 - Farbstoff    |                           |