

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 Roastbeef mit Remoulade, Fischplatte, Anti-Pasti, Pancakes

Für den kleinen Hunger

Mo. bis Fr. von 09.00 - 11.30 Uhr

1 weißes Brötchen¹¹ mit Butter,³ 4,90
wahlweise mit Käse,³ Rohschinken,
Salami^{9,20} oder Geflügelwurst

1 Körnerbrötchen^{5,11A,11B,11D,13Q} 5,90
mit Butter,³
wahlweise mit Käse,³ Rohschinken,
Salami^{9,20} oder Geflügelwurst

1 süßes Croissant^{3,11A} mit Butter,³ 5,90
wahlweise mit Honig, Marmelade,
Nutella^{3,13Q} oder Frischkäse³

1 weißes Brötchen¹¹ mit 6,90
Butter³ und Rührei^{1,3}

Frühstücksbowls 8,50

(Grundlage + 1 Topping)

Mo. bis Fr. von 09.00 - 11.30 Uhr

Grundlagen:

Naturjoghurt³

gesüßter Quark³

eingelegte Kokosflocken in Kokosmilch 

Toppings:

Frisches Obst

Blaubeeren, Kiwi, Weintrauben
und Erdbeeren

Nuss und Obst

Kandierte Walnüsse,^{13R} Haselnüsse,^{13Q}

Mandelstifte,^{13P} Blaubeeren,
Ananas, und Himbeeren

Cerealien und Obst

Schokomüsli,^{3,11A,11B,11D,11E,11F,13Q,13T}

Früchtemüsli,^{11A,11B,11D,11E,11F,13Q,13T}

Cornflakes,^{1,3,5,8,9,11A,11B,12,13} Banane,

Ananas und Erdbeeren



Kaffee

Tasse Kaffee Crema ¹⁶	3,20
Tasse Kaffee groß ¹⁶	4,60
Espresso ¹⁶	2,90
Espresso doppelt ¹⁶	3,90
Espresso Macchiato ^{3,16}	3,20
Cappuccino ^{3,16}	4,20
Latte Macchiato ^{3,16}	4,80
Milchkaffee ^{3,16}	4,80
Heiße Schokolade ³ mit Sahne ³	4,80 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 Shot¹⁶ + 1,50
oder mit einem leckeren Sirup + 1,00
(Vanille, Karamell oder Haselnuss)*

Frische Waffeln

von 14.00 - 17.00 Uhr

mit Puderzucker ^{1,3,11}	4,90
+ eine Kugel Eis ^{1,3}	2,00
+ heiße Kirschen	2,50
+ Sahne ³	1,50
mit Puderzucker, ^{1,3,11} Eis, ^{1,3} heißen Kirschen und Sahne ³	9,90

Kuchen

aus unserer Hauskonditorei

Apfelkuchen ^{1,3,11,13P,13Q}	4,80
Kirsch-Streuselkuchen ^{1,3,11,13P,13Q}	4,80
Käsekuchen ^{1,3,11}	4,80
Sahne ¹	1,50
Torten ^{1,3,11}	5,00

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

Pancakes

von 14.00 - 17.00 Uhr

4 Pancakes ^{1,3,11} mit Ahornsirup und Puderzucker + 1 Topping nach Wahl	8,90
---	------

Toppings:

- Vanilleeis ^{1,3} und Erdbeersöße
- Nutella ^{3,13Q} und frische Erdbeeren
- Schokoladeneis ^{1,3} und süße Kirschen
- Stracciatellaeis ^{1,3} und Haselnuss-Soße ^{13Q}



Aperitiv & Cocktail

Prosecco ¹⁵ La Ronca Bianco Frizzante	Fl. 0,75 l 32,90 0,1 l 4,90
Martini Bianco ¹⁵	5 cl 5,90
Limoncello di Capri Spritz ¹⁵ Prosecco, Limoncello, Mineralwasser, Zitronenschnitz	0,2 l 8,80
Aperol Spritz ¹⁵ Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe	0,2 l 8,50
Lillet Wild Berry ¹⁵ Lillet, BAD Wild Berry, frische Früchte	0,2 l 8,50
Sex on the Beach ¹⁵ Wodka, Peach Tree, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft	0,3 l 9,50
Piña Colada ¹⁵ Rum braun, Rum weiß, Kokosmilch, Ananassaft	0,3 l 9,50
Mojito ¹⁵ Rum weiß, Lime Juice, brauner Zucker, Limette, Minze	0,3 l 9,50
Mojito Razz ¹⁵ Rum braun, Rum weiß, Lime Juice, brauner Zucker, Limette, Minze	0,3 l 9,50
Long Island Iced Tea ¹⁵ Wodka, Kaffeelikör, Espresso	0,3 l 9,90
Espresso Martini ^{15,16} Wodka, Gin, Tripple Sec	0,3 l 9,50
Tequila Sour ¹⁵ Tequila blanco, Zitronensaft, Zuckersirup, Lime Juice	0,2 l 8,50
Maracuja Sour ^{15,16} Wodka, Maracujasaft, Zitronensaft, Maracujasirup	0,2 l 8,50
Ipanema Spezial alkoholfrei Orangensaft, Maracujasaft, Limette, brauner Zucker, Lime Juice	0,3 l 8,50
Pussy Foot alkoholfrei Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Lime Juice, Grenadine	0,3 l 8,50




Kleinigkeiten



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



Suppen

Hochzeitssuppe mit Rindfleisch und viel Einlage ^{3,4}	7,90
Karotten-Ingwersuppe  mit Kokosmilch und Kokosflocken	7,90

Vorspeisen

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

Küche täglich durchgehend von 12.00 - 22.00 Uhr!

Salat

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

Bowls

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

Ofenkartoffel

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



Pasta

Pappardelle Käse ^{11A} 	15,90
in Käse-Sahnesoße, ³ Lauch, Cherrytomaten, Parmesan ³ und Rucola	
Pappardelle Curry ^{11A} 	15,90
mit veganem Currygemüse, Parmesan ³ und Rucola - auch vegan erhältlich 	
Pappardelle Pesto ^{11A} 	15,90
in Basilikumpesto ^{13R} mit kandierten Walnüssen, ^{13R} Parmesan ³ und Basilikum	
+ Hähnchenbrustfilet	6,90

Flammkuchen

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



Burger

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

Zu allen Burgern servieren wir Pommes oder Salatteller



Fleisch

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

Fisch

Lachslasagne Norwegischer Lachs ² mit Béchamelsoße, ^{1,3} Tomatensoße, Zucchini, Cherrytomaten und Parmesan ³	18,90
Fangfrisches Lachsfilet Lachs ² überbacken mit Champignon-Rahmsoße, ³ Hollandaise ^{1,3,4} und Käse, ³ dazu Basmatireis und mediterranes Gemüse	28,90

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



Dessert

Heiß & Kalt Espresso ¹⁶ mit Vanilleeis ^{1,3}	6,50
Crème brûlée ^{1,3} von der Tonkabohne mit frischen Früchten	8,90
Schokoladentarte ^{1,3,11} mit Früchten	7,90
Apfelcrumble ^{1,3,6,11,13} mit Vanilleeis	8,90
Sorbet Mangosorbet mit frischen Früchten	7,90

Eisbecher

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



Kaltes

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

Fanta ^{17,22}

Sprite ²²

Spezi ^{17,22}

Bad Pyrmonter Feinperlig oder Naturell

Bad Pyrmonter Feinperlig oder Naturell

Orangensaft

Apfelsaft

Kirschsaff

Rhabarbersaft

Maracujanektar

Bananennektar

Schorlen

Tonic Water ^{21,22}

Ginger Ale ^{17,22}

Bitter Lemon ^{19,21,22}

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

Eistee Zitrone oder Pfirsich ^{17,22}

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 ^{11,15}	0,3 l 4,20	0,5 l 6,20
Bayreuther Hell ^{11,15}	0,3 l 4,20	0,5 l 6,20
Grevensteiner Original ^{11,15}	0,3 l 4,40	0,5 l 6,40
Aktien Landbier ^{11,15}	0,3 l 4,40	0,5 l 6,40
Heineken ^{11,15}	0,3 l 4,40	0,5 l 6,40
Maisel's Weisse Original ^{11,15}		0,5 l 6,40

Bier alkoholfrei

Maisel's Weizen ¹¹	Flasche 0,5 l 6,40
Veltins ¹¹	Flasche 0,33 l 4,50



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**

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**



Rotwein

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**

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**

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



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% ³	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% ^{1,3}	2 cl 4,00
Limoncello di Capri 30%	2 cl 4,00
Marzadro Pistacchio Likör 17% ^{3,13W}	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
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 | |