

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

15,90

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

Großes Frühstücksbuffet Sa. und So. von 09.00 - 11.30 Uhr

17,90

wie oben und zusätzlich Fischplatte, Anti-Pasti Platte

Für den kleinen Hunger

2 weiße Brötchenhälften¹¹ 5,90
mit Butter,³ wahlweise mit Käse,³
Rohschinken, Salami^{9,20} oder
Geflügelwurst

2 Körnerbrötchenhälften^{5,11A,11B,11D,13Q} 6,90
mit Butter,³ wahlweise mit Käse,³
Rohschinken, Salami^{9,20} oder
Geflügelwurst

1 süßes Croissant^{3,11A} 5,90
dazu Butter³ oder Frischkäse³,
wahlweise mit Honig, Marmelade
oder Nutella^{3,13Q}

2 weiße Brötchenhälften¹¹ 7,90
mit Butter³ und Rührei^{1,3}

Frühstücksbowls

8,90

1 Grundlage + 1 Topping

Grundlagen:

Naturjoghurt³

gesüßter Quark³

eingelegte Kokosflocken in Kokosmilch 

Toppings:

Frisches Obst

Blaubeeren, Weintrauben
und Mandarinen

Nuss und Obst

Kandierte Walnüsse,^{13R} Haselnüsse,^{13Q}
Blaubeeren und Mandarinen

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}

Weintrauben und Blaubeeren



Kaffee

Tasse Kaffee Crema ¹⁶	3,30
Tasse Kaffee groß ¹⁶	4,70
Espresso ¹⁶	3,00
Espresso doppelt ¹⁶	4,00
Espresso Macchiato ^{3,16}	3,30
Cappuccino ^{3,16}	4,30
Latte Macchiato ^{3,16}	4,90
Milchkaffee ^{3,16}	4,90
Heiße Schokolade ³	4,90
mit Sahne ³	5,90
Glas Tee	4,60
Sorten: Darjeeling, Ostfriesen, Früchte, Pfefferminz, Kamille, Ingwer, Rooibos Vanille, Rooibos Karamell	

Alle Getränke sind auch mit Hafer- oder
laktosefreier Milch erhältlich! + 0,50 –
oder mit unserem leckeren Espresso Shot¹⁶ + 1,80
oder mit einem leckeren Sirup + 1,00
(Vanille, Karamell oder Haselnuss)

Kuchen

aus unserer Hauskonditorei

Apfelkuchen ^{1,3,11,13P,13Q}	5,00
Käsekuchen ^{1,3,11}	5,00
Torten ^{1,3,11}	5,00
Sahne ¹	1,50

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

Pancakes

4 Pancakes ^{1,3,11}	4,90
mit Sirup und Sahne ³	
Toppings:	
- Nutella ^{3,13Q} und süße, warme Kirschen	5,00
- Vanilleeis ^{1,3} und Erdbeersoße	4,50
- Vanilleeis ^{1,3} und Haselnusskrokant ^{13Q}	5,00

Frische Waffeln

von 14.00 - 17.00 Uhr

mit Puderzucker ^{1,3,11}	4,90
+ eine Kugel Eis ^{1,3}	2,00
+ heiße Kirschen	3,00
+ Sahne ³	1,50
mit Puderzucker, ^{1,3,11} Eis, ^{1,3} heißen Kirschen und Sahne ³	10,90



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 **8,80**

Lillet Wild Berry ¹⁵

Lillet, BAD Wild Berry, frische Früchte

0,2 l **8,80**

Himbeerspritz **alkoholfrei**

Ginger Ale, Mineralwasser, Minze, Himbeeren und Holunderblütensirup

0,2 l **8,50**

Sex on the Beach ¹⁵

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

9,80

Piña Colada ¹⁵

Rum braun, Rum weiß, Kokosmilch, Ananassaft

9,80

Mojito ¹⁵

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

9,80

Mojito Razz ¹⁵

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

9,80

Long Island Iced Tea ¹⁵

Wodka, Gin, Tripple Sec

9,90

Espresso Martini ^{15,16}

Wodka, Kaffeeликör, Espresso

9,80

Tequila Sour ¹⁵

Tequila blanco, Zitronensaft, Zuckersirup, Lime Juice

8,80

Maracuja Sour ¹⁵

Wodka, Maracujasaft, Zitronensaft, Maracujasirup

8,80

Ipanema Spezial **alkoholfrei**

Orangensaft, Maracujasaft, Limette, brauner Zucker, Lime Juice

8,80

Pussy Foot **alkoholfrei**

Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Lime Juice, Grenadine

8,80



Kleinigkeiten

Knackige Pommes  mit Mayonnaise ^{1,9,11A,20} oder Ketchup ⁴	5,90
Chili Cheese Fries ^{1,3}  mit Jalapenos	6,90
Knoblauchbaguette ^{11A, 11D}  dazu Aioli ^{3,9} und Salatgarnitur	10,90
Hähnchenstreifen in Cornflakes-Panade, ^{1,3,5,8,9,11A,11B,12,13} Salatgarnitur und Mangochutney	11,90
Currywurst mit knackigen Pommes, dazu Mayonnaise ^{1,9,11A,20} oder Ketchup ⁴	11,90
Kartoffelrösti ^{1,11A}  auf Feldsalat mit Preiselbeeren	11,90
Mediterrane Brotzeitplatte mit Serrano-Schinken, Salami, ^{9,20} Käse, ³ Anti-Pasti ³ und Salatbeilage, dazu Knoblauchbaguette ^{11A,11D}	17,90





Suppen

Französische Zwiebelsuppe 
mit Croûtons ¹¹ und Käse ³

8,90

Hochzeitssuppe
mit Rindfleisch und viel Einlage ^{3,4}

8,90

Vorspeisen

Bruschetta 
Knoblauchbrot, ¹¹ mit Tomatenwürfel, Balsamico
und Grana Padano ³

9,90

Anti-Pasti ³ 
mit Knoblauchbaguette, ¹¹ Salatbeilage und Aioli ^{3,9}

13,90

Räucherlachs ² auf Kartoffelrösti ^{1,11A}
mit Honig-Senfsoße ⁹ und Salatgarnitur

13,90

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 Vinaigrette⁹ oder Joghurt-Kräuter Dressing³
- auch ohne Croûtons erhältlich 

+ Anti-Pasti Auswahl³ 

6,90

+ Hähnchenbrustfilet

6,90

+ Hähnchenstreifen in Cornflakes-Panade^{1,3,5,8,9,11A,11B,12,13}

6,90

+ Rinderfiletspieß 120 g

9,90

Ofenkartoffel

mit Sour-Cream³ und Salatbeilage

14,90

+ Anti-Pasti Auswahl³ 

6,90

+ Hähnchenbrustfilet

6,90

+ Hähnchenstreifen in Cornflakes-Panade^{1,3,5,8,9,11A,11B,12,13}

6,90

+ Räucherlachs²

8,90

+ Rinderfiletspieß 120 g

9,90



MELCHERS
1715



Flammkuchen

Flammkuchen klassisch „Elsässer Art“ ^{3,11A} mit Speck, Zwiebeln und Rucola	14,90
Flammkuchen Vegetarisch ^{3,11A}  mit Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Rucola - auch vegan erhältlich 	14,90
Flammkuchen mit geräuchertem Lachs, ^{2,3,11A} Honig-Senfsoße, ⁹ Zwiebeln und Sesam ⁵	17,90
Flammkuchen mit Serrano-Schinken, ^{3,11A} Grana Padano, ³ kandierten Walnüssen ^{13R} und Rucola	17,90

Pasta

Linguine Käse ^{11A}  in Käse-Sahnesoße, ³ Cherrytomaten, Grana Padano ³ und Rucola	16,90
Linguine Spinat ^{11A}  in Käse-Sahnesoße, ³ Spinat, ³ Grana Padano ³ und Rucola	17,90
Linguine Pesto ^{11A}  in Basilikumpesto ^{13R} mit kandierten Walnüssen, ^{13R} Grana Padano ³ und Basilikum	17,90
+ Hähnchenbrustfilet	6,90
+ Rinderfiletspieß 120 g	9,90



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	
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	
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 zerpflückter Schweinenacken auf Eisbergsalat, verfeinert mit einer Barbecuesoße, ^{9,16} Röstzwiebeln, ^{11A} Aioli ³ und Coleslawsalat ^{1,9,11A,20}	

Zu allen Burgern servieren wir Pommes oder Salatteller

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



MELCHERS
1715



Hauptgerichte

Käsespätzle ^{1,3,11} 	18,90
mit Sahnesoße, ^{1,3} überbacken mit Käse, ³ dazu Röstzwiebeln ^{11A}	
Veganes Schnitzel ^{4,8,11} 	20,90
auf Tomatensoße, dazu Basmatireis und mediterranes Gemüse	
Schweineschnitzel ^{1,11A}	20,90
mit Champignon-Rahmsoße, ³ dazu Pommes und Salat	
Melchers Ladyteller	21,90
Schweinefilet mit Hollandaise, ^{1,3,4} dazu Kartoffelgratin ³ und winterliches Gemüse	
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	23,90
auf Blattspinat, ³ mit Rosmarinsoße, ^{4,15} dazu Spätzle ^{1,3,11}	
Melchers Herrenteller	24,90
Schweinefilet mit Rosmarinsoße, ^{4,15} dazu Kartoffelgratin ³ und winterliches Gemüse	
2 Rinderfiletspieße	27,90
mit Hollandaise ^{1,3,4} dazu Kartoffelgratin ³ und gemischter Salat	
Rumpsteak 200 g	29,90
mit Kräuterbutter, ³ dazu Pommes und mediterranes Gemüse	

Fisch

Fangfrisches Lachsfilet	28,90
Norwegischer Lachs ² mit Honig-Senf-Soße ⁹ dazu Basmatireis und mediterranes Gemüse	

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



MELCHERS
1715



Dessert

Heiß & Kalt

Espresso ¹⁶ mit Vanilleeis ^{1,3}

6,50

Sorbet

Mangosorbet mit frischen Früchten

7,90

Crème brûlée ^{1,3}

von der Tonkabohne mit frischen Früchten

8,90

Apfelcrumble ^{1,3,11A,13}

mit Vanilleeis ^{1,3}

8,90

Eisbecher

Zwei große Kugeln Eis ^{1,3}

4,00

Drei große Kugeln Eis ^{1,3}

5,80

Sorten: Vanille, Schokolade

Sahne ³

1,50

Schokobecher ^{1,3,13}

7,90

1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis,

Schokoladensoße, Krokant und Sahne

Kirschbecher ^{1,3}

7,90

1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis,

Kirschen, dunkle Schokoladenstreusel und Sahne

Eierlikörbecher ^{1,3,13,15}

7,90

1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis,

Eierlikör, Krokant und Sahne



MELCHERS
1715



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 **4,00**

Glas 0,5 l **5,80**

Flasche 0,2 l **4,00**

Glas 0,5 l **5,80**

Flasche 0,2 l **4,00**

Glas 0,5 l **5,80**

Flasche 0,2 l **4,00**

Glas 0,5 l **5,80**

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

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

0,2 l **4,00**

0,2 l **4,00**

0,2 l **4,50**

0,2 l **4,50**

0,2 l **4,50**

0,2 l **4,00**

0,2 l **4,00**

0,5 l **5,80**

Flasche 0,25 l **4,40**

Flasche 0,25 l **4,40**

Flasche 0,25 l **4,40**

Dose 0,25 l **4,90**

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



MELCHERS
1715



Bier vom Fass

Veltins Pils ^{11,15}

0,3 l **4,40** 0,5 l **6,40**

Bayreuther Hell ^{11,15}

0,3 l **4,40** 0,5 l **6,40**

Grevensteiner Original ^{11,15}

0,3 l **4,50** 0,5 l **6,50**

Aktien Landbier ^{11,15}

0,3 l **4,50** 0,5 l **6,50**

Heineken ^{11,15}

0,3 l **4,50** 0,5 l **6,50**

Maisel's Weisse Original ^{11,15}

0,5 l **6,50**

Alster ^{11,15}

0,3 l **4,40** 0,5 l **6,40**

Bier alkoholfrei

Maisel's Weizen ¹¹

Flasche 0,5 l **6,50**

Veltins ¹¹

Flasche 0,33 l **4,50**

Alster ^{11,15}

Flasche 0,5 l **6,40**



MELCHERS
1715



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 **7,50**

Als Schorle

0,2 l **7,30**

Bacchus QbA lieblich

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

0,2 l **8,30** 0,75 l **27,90**

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 **8,30** 0,75 l **27,90**

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

Gewürztraminer QbA halbtrocken

Pfalz, Weingut Pfaffmann

Strohgelber, körperreicher und aromatischer Weißwein. Fruchtig und aromatisch am Gaumen, wenig Säure.

0,2 l **8,90** 0,75 l **31,90**

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 **8,90** 0,75 l **31,90**



Weißwein

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 **43,90**

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 **43,90**

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 **49,90**

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 **8,90** 0,75 l **31,90**

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



MELCHERS
1715



Rotwein

Merlot - vom Fass

Italien - Venetien, Terra Serena

Dieser rubinrote Wein besticht durch Aromen von der Johannisbeere.

Vollmundig im Geschmack.

0,2 l **7,50**

Bardolino Classico D.O.C. trocken

Italien - Bardolino, Gardasee, Weingut Lenoth

Fruchtiger, harmonisch und leichter Wein.

Rubinrot mit einem frischen Duft.

Schmackhaft und harmonisch.

0,2 l **7,60** 0,75 l **25,90**

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 **8,30** 0,75 l **27,90**

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



MELCHERS
1715



Rotwein

Appassimento Rosso Veneto IGT trocken

Italien - Venetien, Cantina di Negrar

Ein rubinroter Wein mit opulenten Aromen reifer Früchte und würzigen Anklängen. Am Gaumen vollmundig und samtig.

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

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

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



MELCHERS
1715



Kurzes

Rosche Korn 32%	2 cl 3,30
Mariacron 36%	2 cl 3,30
Jägermeister 35%	2 cl 3,70
Ouzo 38%	2 cl 3,70
Lemon Cheesecake-Likör 15% ^{1,17}	2 cl 3,70
Wodka Three Sixty 37,5%	2 cl 4,20
Sambuca Molinari 40%	2 cl 4,20
Ramazzotti 30%	2 cl 4,20
Fernet Branca 35%	2 cl 4,20
Linie Aquavit 41,5%	2 cl 4,20
Baileys auf Eis 17% ^{1,3}	2 cl 4,20
Limoncello di Capri 30%	2 cl 4,20
Marzadro Pistacchio Likör 17% ^{3,13W}	2 cl 4,70



Whiskey

Ballantine's Scotch 40%	2 cl 4,20
Jim Beam Bourbon 40%	2 cl 4,20
Jack Daniel's 40%	2 cl 4,70
Vallendar Single Malt 43,4%	2 cl 7,00

Cognac

Vecchia Romagna 38%	2 cl 4,20
Hennessy Fine 40%	2 cl 4,90
Rémy Martin VSOP 40%	2 cl 6,70

Gin

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





Obstler

Williams Christ Birne 35%

2 cl 4,70

Marille 35%

2 cl 4,70

Waldhimbeergeist 35%

2 cl 4,70

Haselnuss 35%

2 cl 4,70

Grappa

Marzadro Grappa Prosecco 38%

2 cl 4,70

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 4,20

Havana Club 40%

2 cl 4,20

Don-Papa 40%

2 cl 5,90

Ron Zacapa Centenario 40%

2 cl 6,90



MELCHERS
1715



Kennt ihr schon unser Restaurant Mia,
gleich nebenan, Markt 4?
Leckere Pizza, tolle Pasta und köstliche Cocktails -
perfekt für ein paar gemeinsame Stunden
mit Familie oder Freunden.
Schaut doch mal vorbei. Wir freuen uns darauf, euch
mit unseren Köstlichkeiten zu verwöhnen!
Reservieren könnt ihr direkt hier im Melchers
oder unter **miavechta.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 - Glutenhaltiges 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 | |