



Gut Welppe – ein Ort mit langer Geschichte.

Historisch gehört das Gut Welppe seit 1773 zum Gut Füchtel. Es wurde 1252 als „Füchtelmannstelle“ erstmals urkundlich erwähnt. 1773 kaufte Caspar Franz von Elmendorff das „Gut Welppe“ von der Familie von Droste zu Hülshoff. Seitdem wurde es mit dem Gut Füchtel gemeinsam bewirtschaftet. Seit 1908 ist die Familie von Merveldt im Besitz der Güter Füchtel und Welppe und bewirtschaftet diese bis heute in vierter Generation.

Heute besteht das Gut Welppe nur noch aus einigen historischen Gebäuden, dem heutigen Clubhaus des Golfclubs Vechta, der ehemaligen Scheune, die jetzt das Gästehaus Gut Welppe beherbergt, der alten Wassermühle und eben dem alten Gutshaus von 1645.

Fast 10 Jahre lang führte Familie Heyng das Restaurant „Holla die Waldfee“ auf dem Gut. Nun ist es Zeit für eine Veränderung. Getreu dem Motto „zurück zu den Wurzeln“ soll mit dem Namen „Gut Welppe“ an die Geschichte des Anwesens erinnert werden. Als Symbol der Zugehörigkeit verwenden wir das Wappen des Grafen von Merveldt in unserem Logo.

Neben feiner à la carte Küche, Kaffee und Frühstück eine perfekte Kulisse für Ihre privaten Feste, Hochzeiten, Betriebsfeiern und Events mit allem was dazu gehört.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns sind und wünschen Ihnen eine gute Zeit auf dem Gut Welppe.

Ihre Familie Heyng und Familie van der Vlugt



Aperitifs

Crémant Weiß Brut

Goldfarben mit leichtem Bernsteinton.

Frischer und fruchtiger Wein mit Mandelaroma.

Feine Spritzigkeit vereint sich mit vollmundigem
Geschmack am Gaumen.

Flasche 0,75 l € 47,00

Crémant Rosé Brut

Hellrosa, Aromen von Erdbeeren und Johannisbeeren.

Fruchtiger Geschmack mit einer angenehmen Säure.

Flasche 0,75 l € 47,00

Prosecco

La Ronca Bianco Frizzante

0,1 l € 4,80

Flasche 0,75 l € 31,90

Martini Bianco

5 cl € 5,90

Limoncello di Capri Spritz ¹⁷

Prosecco, Limoncello, Mineralwasser,
Zitronenschnitz

0,2 l € 8,50

Aperol Spritz ¹⁷

Prosecco, Aperol, Mineralwasser,
Orangenscheibe

0,2 l € 8,50

Lillet Wild Berry ^{17/18}

Lillet, BAD Wild Berry,
frische Früchte

0,2 l € 8,50

Himbeer Spritz (alkoholfrei)

Ginger Ale, Mineralwasser, Minze,
Himbeeren und Holunderblütensirup

0,2 l € 8,00

Suppen / Vorspeisen/ Kleinigkeiten

Tagessuppe
€ 8,00

Kräftige Tafelspitzbrühe
mit viel Einlage
€ 9,00

Knoblauchbaguette 
mit Kräuterquark und Salatgarnitur
€ 9,90

Räucherlachs auf Rösti
mit Honig-Senf-Sauce
als Vorspeise € 11,90
als Kleinigkeit € 17,90

Gebackener Ziegenkäse 
auf Mango-Chutney, dazu
Salat und ofenfrisches Röstbrot
als Vorspeise € 12,90
als Kleinigkeit € 18,90

Salat

Großer Salatteller mit Tomaten, Gurken, 
buntem Paprika, Möhren und Croûtons
dazu unser Hausdressing
€ 13,90

+ Ofenkartoffel mit Kräuterquark 
€ 5,90

+ Hähnchenbrustfilet
€ 6,90

+ Rumpsteak 200g
€ 15,90

+ Lachsfilet 160g
€ 15,90

Hauptspeisen

Linguine mit Gemüsecurry, 
Rucola und Parmesan

€ 17,90

- auch vegan erhältlich 

Linguine mit einer Sahnesauce, 
Champignons, Cherrytomaten,
Rucola und Parmesan

€ 16,90

+ Hähnchenbrustfilet

€ 6,90

+ Rumpsteak 200g

€ 15,90

Gegrillte Hähnchenbrust an Curry-Fruchtsauce,
mit Basmatireis und gemischtem Salatteller

€ 24,90

Gut Welp Landhausteller
Schweinelendchen an Rotweinjus,
mit Bohnen, Hollandaise und Kroketten

€ 24,90

Butterschnitzel vom Schwein
mit Jägersauce, Pommes frites
und gemischtem Salatteller

€ 20,90

Gut Welp Rumpsteak (200 g)
medium gebraten, mit Kräuterbutter,
dazu Bohnen, Hollandaise und Röstis

€ 31,90

Fisch

Fangfrisches Lachsfilet in Butter gebraten,
an Pommery-Senfsauce, dazu
Röstis und gemischter Salatteller

€ 27,90

Ofenkartoffel

Ofenkartoffel mit gemischter Salatgarnitur

€ 14,90

Ofenkartoffel mit gemischter Salatgarnitur
und Räucherlachs

€ 17,90

Burger

Vegetarischer Burger mit Gemüsepatty, 
Mozzarella, Salat, Tomaten,
Gurken und Mango-Chutney
- auch vegan erhältlich 

€ 17,90

Zartes Filet von der Hähnchenbrust gegrillt
mit Cheddar, Mango-Chutney, Salat,
Tomaten, Gurken und Mayonnaise

€ 17,90

Bestes argentinisches Beef, saftig gegrillt
mit Rotwein-Zwiebel-Chutney, Jalapenos,
Cheddar, Salat, Tomaten, Gurken,
Ketchup und Mayonnaise

€ 18,90

Unsere Burger werden im ofenfrischen Hausbrot
und mit Pommes frites serviert!



Die süße Krönung!

Dessert

Unsere Empfehlung!

Obst-Crumble mit Vanilleeis

Obst nach Saison:

Apfel, Pflaume oder Rhabarber

€ 9,90

2 Sorten Fruchtsorbet mit frischen Früchten

€ 8,90

Crème brûlée mit frischen Früchten

€ 8,90

Espresso mit einer Kugel Eis nach Wahl
(auch vegan mit Sorbet erhältlich)

€ 6,90

Weißweine

Unser Hauswein

La Ronca Pinot Grigio DOC trocken

Italien – Venetien

Typisch italienischer Pinot Grigio mit viel Frucht und Spaß im Glas! Die Nase wird von feinem Aroma umspielt, die an Ananas und Zitrone erinnern.

0,2 l € 7,50 0,75 l € 25,90

als Schorle

0,2 l € 7,20

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 € 8,20 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 € 8,40 0,75 l € 28,90

Sonnengruß Riesling QbA feinherb

Rheinhessen, Weingut Schönhals

Mit einer leichten Restsüße strömen uns feine

Zitrus- und Ananasnoten entgegen.

Herrlich saftig und lebhaft im Mund.

0,2 l € 8,90 0,75 l € 29,90

Rivaner SOMMERLust QbA trocken

Franken, Winzer Sommerach

Mit den SOMMERLust-Weinen genießen

Sie das ganze Jahr schöne Momente

des Sommers. Fruchttige Aromen mit

feiner Würze, Duft von Bananen, Mirabelle,

grüner Apfel, Aprikosen und Ananas.

0,2 l € 8,90 0,75 l € 29,90

Weißweine

Blanc de Noir QBA halbtrocken

Deutschland-Württemberg,
Weingut Weinreuter

Feine Aromen von Weinbergpfirsichen, Erdbeeren
und Himbeeren. Am Gaumen wirkt er rund und weich.

0,75 l € 35,90

Grauer Burgunder trocken

Deutschland-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 € 39,90

Sauvignon Blanc trocken

Neuseeland-Marlborough, Wild Rock

Intensive Aromen von Limetten, Stachelbeere und
grüner Paprika. Am Gaumen ergänzt durch tropische
Früchte und frischem Basilikum.

0,75 l € 43,90

Castel Chardonnay DO trocken

Spanien-Costers del Segre, 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

Weißwein alkoholfrei

Riesling 0,0% trocken

Mosel-Saar-Ruwer, Weingut Dr. Loosen

Das Produkt ist von einem ausgewählten Grundwein,
ohne 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

Rotweine

Unser Hauswein

La Ronca Merlot IGT trocken

Italien – Venetien

Ein Wein für jeden Tag und jeden Anlass.

Am Gaumen weich und fruchtig.

Saftige Brombeeren und eine würzige Kräuternote.

0,2 l € 7,50 0,75 l € 25,90

Why Not? DOC trocken

Italien-Apulien, Contri Spumante

In der Nase Noten von reifen Früchten und

Kirschen mit einem Hauch von Tabak. Aromen von schwarzen Früchten, ein wenig Tabak und Schokolade und einem Hauch von Pflaume.

0,2 l € 8,80 0,75 l € 29,90

Trollinger Hamballe QbA halbtrocken

Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe

Herzhaft kerniger Rotwein mit zart duftigem

Bukett und würzig frischem Aroma.

Kräftig, aber dennoch nicht zu schwer.

0,2 l € 8,80 0,75 l € 29,90

Fabelhaft Tinto DOC trocken

Portugal-Douro, Niepoort

Ein Grund für den Erfolg von Fabelhaft liegt in seinem Aromen-Panorama das sich im Glas öffnet.

Ein Duft von Brombeere und Himbeere.

Ein Wein mit verdammt viel Douro-Charakter!

Falstaff: 91 Punkte

0,75 l € 42,90

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

Rotweine

Amarone DOCG trocken

Italien-Venetien, Casa Vinicola Sartori

Diese Jubiläums-Edition ist ein Amarone der Superlative. Intensive Aromen nach reifen Früchten, wie schwarze Kirschen, Pflaumen, Brombeeren und Johannisbeeren, Rosenduft, Röstaromen, balsamischen Noten, Kräutern und Gewürzen. Ein Amarone wie ein Poesiealbum.

0,75 l € **69,90**

Viña Pomal Reserva DOC trocken

Spanien-Rioja, Bodegas Bilbainas

18 Monate Reife im Barrique, weitere 24 Monate auf der Flasche - so gelangt er zu großer Farbintensität mit Aromen von roter Frucht, vermischt mit Alterungstönen von Tabak, Trüffel und Vanille. Sehr konzentriert, guter Körper und langer Abgang.

Ein echter Old School-Reserva, der dekantiert werden sollte.

0,75 l € **46,90**

Sasseo Primitivo Salento IGT trocken

Italien-Apulien, Masseria Altemura

Dieser Wein besitzt einen guten Körper, mundet einhüllend warm und weich und entfaltet einen sehr reifen Fruchtgeschmack, unterstützt durch einen angenehmen Hauch zarten Tannins.

0,75 l € **43,90**

Black Print QbA trocken

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**

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



Roséweine

Spätburgunder Rosé QBA mild

Deutschland-Rheinland-Pfalz, Weingut Raabe

Den mag wirklich jeder! Süffiger Roséwein für alle,
die sich nicht entscheiden können.

Gewachsen auf kräftigen Böden um St. Martin.

Feiner Duft von Rosen, Aromen von Zitrus, Mango und Birne.

0,2 l € **8,30** 0,75 l € **27,90**

„Bone Dry“ Gutswein VDP trocken

Deutschland-Pfalz, Reichsrat von Buhl

Die Spätburgunder-Trauben werden entrappt und
verbleiben 8-14 Stunden auf der Maische.

Verführerische Fruchtigkeit, etwas Würze und
getrocknete Kräuter. Ein knochentrockener Wein.

0,2 l € **8,90** 0,75 l € **29,90**

Kaltes

Coca Cola

Glas 0,3 l € 4,20 0,5 l € 5,90

Coca Cola Zero

Glas 0,3 l € 4,20 0,5 l € 5,90

Fanta

Glas 0,3 l € 4,20 0,5 l € 5,90

Sprite

Glas 0,3 l € 4,20 0,5 l € 5,90

Bad Pyrmonter Gourmet

feinperlig oder naturell

Flasche 0,25 l € 3,90 0,75 l € 7,90

Orangensaft

Glas 0,3 l € 4,50

Apfelsaft

Glas 0,3 l € 4,50

Kirschsft

Glas 0,3 l € 4,50

Rhabarbersaft

Glas 0,3 l € 4,50

Maracujanektar

Glas 0,3 l € 4,50

Bananennektar

Glas 0,3 l € 4,50

als Schorle

Glas 0,3 l € 4,20 0,5 l € 5,90

Tonic Water

Flasche 0,25 l € 4,00

Ginger Ale

Flasche 0,25 l € 4,00

Bitter Lemon

Flasche 0,25 l € 4,00

Eistee

Zitrone oder Pfirsich

Flasche 0,33 l € 4,90

Biere vom Fass

Veltins Pils ¹¹
0,3 l € 4,20 0,5 l € 6,20

Bayreuther Hell ¹¹
0,3 l € 4,20 0,5 l € 6,20

Grevensteiner Original ¹¹
0,3 l € 4,40 0,5 l € 6,40

Maisel's Weisse Original ¹¹
0,5 l € 6,40

Biere alkoholfrei

Maisel's Weizen ¹¹
Flasche 0,5 l € 6,40

Veltins ¹¹
Flasche 0,33 l € 4,20

Kurzes

Rosche Korn 32%
2 cl € 3,00

Fernet Branca 42%
2 cl € 3,50

Jägermeister 35%
2 cl € 3,50

Wodka Three Sixty 37,5%
2 cl € 3,90

Sambuca Molinari 40%
2 cl € 3,90

Ramazzotti 30%
2 cl € 3,90

Kurzes

Jubiläums Aquavit 40%
2 cl € 3,90

Linie Aquavit 41,5%
2 cl € 3,90

Baileys auf Eis 17%
2 cl € 3,90

Whiskey

Ballantine's Scotch 40%
2 cl € 3,90

Jim Beam Bourbon 40%
2 cl € 3,90

Jack Daniel's 40%
2 cl € 4,50

Cognac

Vecchia Romagna 38%
2 cl € 4,20

Hennessy Fine 40%
2 cl € 5,90

Rum

Bacardi carta blanca 37,5 %
2 cl € 3,90

Havana Club 40%
2 cl € 3,90

Obstler

Williams Christ Birne 35%
2 cl € 4,00

Marille 35%
2 cl € 4,00

Waldhimbeergeist 35%
2 cl € 4,00

Haselnuss 35%
2 cl € 4,00

Grappa

Grappa di Chardonnay 40%
2 cl € 5,50

Marzadro la Trentina Tradizionale 41%
2 cl € 5,50

Gin

Finsbury Gin 37,5%
2 cl € 3,90

Norden Dry Gin 44%
2 cl € 4,50

Knut Hansen Dry Gin 42%
2 cl € 5,50

Alle Spirituosen als Mixgetränk
+ € 2,00 Aufpreis
mit Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Orangensaft,
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

Kaffee

Kännchen Kaffee ¹⁶

€ 5,90

Tasse Kaffee ¹⁶

€ 3,30

Espresso ¹⁶

€ 2,90

Cappuccino ^{3,16}

€ 4,30

Milchkaffee ^{3,16}

€ 4,80

Latte Macchiato ^{3,16}

€ 4,80

Heiße Schokolade ³

€ 4,80

mit Sahne ³

€ 5,80

mit Sahne und Baileys ^{3,15}

€ 8,00

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

Tee

Kännchen Tee

€ 5,90

Glas Tee

€ 4,50

Sorten

Darjeeling, Ostfriesen, Früchte, Pfefferminz, Rooibos
Vanille, Rooibos Karamell

Besuchen Sie uns auch in unserem Restaurant Melchers 1715
und in unserem Boutique Hotel Melchers,
im Herzen von Vechta, Markt 2.
Wir freuen uns, Sie auch hier nach Herzenslust
verwöhnen zu dürfen!

Reservieren Sie direkt hier im Gut Welpel!

Ihre Familie Heyng & Familie van der Vlugt



Boutique Hotel:
www.hotelmelchers.de
Telefon Hotel 04441 9515775

Restaurant:
Telefon Restaurant 04441 909820
www.melchers-vechta.de



