



# FORSTHAUS

Heiligenberg

## ..einen schönen Abend in unserem Hause

Sehr verehrte Gäste und Freunde des Forsthauses,

es ist uns eine große Freude, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Genießen Sie einen unkomplizierten, schönen Abend und freuen Sie sich auf die kulinarischen Genüsse einer kreativen, modernen Küche, die unsere Gäste auch immer wieder gerne mit traditionellen, aber neu kreierten Gerichten begeistert. Die frischen Produkte von Jägern, Metzgern und Bauern unseres Vertrauens - zum Teil aus biologischer Landwirtschaft - beziehen wir möglichst aus dem vielfältigen Angebot der Region.

Es versteht sich von selbst, dass auch Vegetarier auf unserer Karte eine abwechslungsreiche Auswahl frischer, ideenreicher Gaumenfreuden finden. Lassen Sie sich verwöhnen und freuen Sie sich auf saisonale Besonderheiten und Spezialitäten aus der Forsthausküche.

Genießen Sie zum Essen die hervorragenden Weine aus unserem stets gut gefüllten Weinkeller. Schauen Sie in unsere Weinkarte und lassen Sie sich inspirieren. Wenn Sie möchten, beraten wir Sie gerne.

Vergessen Sie den Alltagstrubel und erleben Sie Gastlichkeit, die von Herzen kommt  
- ganz nach dem Motto des Hauses:

Leben ist nicht die Summe der Zeit,  
sondern die Summe des Erlebten.

Familie Brüning und das Forsthaus-Team

Auszug aus unserem Angebot

# GETRÄNKE

## **APERITIF "FORSTHAUS"**

Unsere saisonale Empfehlung	0,1l	€ 6,50
-----------------------------	------	--------

## **PRICKELNDES**

Glas Champagner	0,1l	€ 14,00
-----------------	------	---------

Glas Sekt	0,1l	€ 5,50
-----------	------	--------

Glas Prosecco Spumante	0,1l	€ 6,50
------------------------	------	--------

## **PRICKELNDES - ALKOHOLFREI**

Van Nahmen, Fruchtsecco Apfel-Quitte	0,1l	€ 5,50
--------------------------------------	------	--------

Van Nahmen, Fruchtsecco Traube	0,1l	€ 5,50
--------------------------------	------	--------

## **SHERRY**

Sherry Dry Secco	5 cl	€ 4,50
------------------	------	--------

Sherry Medium	5 cl	€ 4,50
---------------	------	--------

Sherry Cream	5 cl	€ 4,50
--------------	------	--------

## **MARTINI**

Martini Dry	5 cl	€ 4,50
-------------	------	--------

Martini Rosso	5 cl	€ 4,50
---------------	------	--------

Martini Bianco	5 cl	€ 4,50
----------------	------	--------

Martini D'oro	5 cl	€ 4,50
---------------	------	--------

## **BITTER**

Campari Pur	4 cl	€ 5,00
-------------	------	--------

Campari Orange	4 cl	€ 6,00
----------------	------	--------

Campari Soda	4 cl	€ 5,50
--------------	------	--------

Genuss am Abend  
MENÜ

CARPACCIO VOM WEIDERIND  
mit Roter Bete-Apfelsalat und Belper Knolle  
€ 16,90



OXTAIL  
mit seiner Ravioli  
€ 10,50



GERÄUCHERTER COUS COUS  
mit Hechtkaviar, roter Garnele, grüner Apfel und Joghurt  
kl. Portion € 21,50 | gr. Portion € 24,50



KALBSBÄCKCHEN  
mit Schwarzwurzel und Grünkohl  
€ 29,90



zur Auswahl:

VANILLECLAFOUTIS  
mit Orangensalat und Mandelsabayone  
€ 9,50

oder

KÄSEAUSWAHL VOM BRETT  
ausgesuchte Käse aus der Region mit Viktualien und Fruchtbrot  
€ 11,80

Preis pro Person

5 Gang-Menü € 85,50 / inkl. korrespondierender Weine + € 26,50  
4 Gang-Menü € 55,50 (Fisch) / inkl. korrespondierender Weine + € 21,50  
4 Gang-Menü € 59,50 (Fleisch) / inkl. korrespondierender Weine + € 21,50

Alle Gerichte können auch à la carte gewählt werden.  
Die Bestellung des Menüs ist bis 21.00 Uhr möglich.

Genuss am Abend

# VEGANES MENÜ

CARPACCIO VON DER GELBEN BETE  
mit gebackenem Grünkohl und Bete-Apfelsalat  
€ 15,50



SCHWARZWURZEL-CREMESUPPE  
€ 9,50



GEBACKENES MAKI  
mit Avocado, Shiitake-Pilzen auf grünem Spargel  
€ 19,50



SAISONALE SORBETVARIATION  
(Mandarine, Blutorange, Limone-Rosmarin)  
€ 9,50

Preis pro Person

4 Gang-Menü € 52,50 / inkl. korrespondierender Weine + € 21,50

Alle Gerichte können auch à la carte gewählt werden.  
Die Bestellung des Menüs ist bis 21.00 Uhr möglich.

Genuss am Abend

# VORSPEISEN UND SUPPEN

CARPACCIO VOM WEIDERIND  
mit Roter Bete-Apfelsalat und Belper Knolle  
€ 16,90

ZWEIERLEI VON DER ENTE (geräucherte Brust / Mousse)  
mit eingelegter Süßkartoffel und Pistazie  
€ 15,50

NORDSEEKRABBen  
mit Wachtelei, Schwarzbrot und Asendorfer Schichtkäse  
€ 15,50



HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE  
€ 6,50

Grünkohlrahmsuppe  
mit geräucherter Kartoffel  
€ 9,50

SCHWARZWURZELRAHMSUPPE  
€ 9,50

## GENUSS TROTZ ALLERGIE

Fragen Sie uns nach unserer Allergen-Speisekarte, wir beraten Sie auch gerne und berücksichtigen selbstverständlich Ihre individuellen Wünsche.

Genuss am Abend

# FISCH UND FLEISCH

## GEBRATENES LACHSFILET

mit Safran-Risotto und Nordseekrabben  
kl. Portion € 21,50 | gr. Portion € 24,50

GEBRATENE NORDSEE SEEZUNGE im ganzen gebraten  
mit Salzkartoffeln und Schwarzwurzel  
€ 28,50



## HALBE KROSSE BAUERNENTE

mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Beifußjus  
€ 26,50

## WILDBRETT:

Hirschbraten, Wildschweinrücken im Schinkenmantel,  
Wildgans-Bratwurst, Rosenkohl und Spätzle  
€ 29,50

Genuss am Abend

# DESSERT

GEBACKENES BOURBON VANILLERAHMEIS

mit warmen Pflaumenkompott

€ 9,80

SAISONALE SORBETVARIATION

(Mandarine, Blutorange, Limone-Rosmarin)

€ 9,50

TONKABOHNEN-CREME BRÛLÉE

mit Mandelrahmeis

€ 9,50



KÄSEAUSWAHL VOM BRETT

ausgesuchte Käse aus der Region

mit Viktualien und Früchtebrot

kl. Portion | gr. Portion € 11,80 | € 16,50

Genuss am Abend

# UNSERE KLASSIKER

KLEINER GEMISCHTER SALAT (vegetarisch)  
€ 7,60

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE  
mit Einlage  
€ 6,50

WINTERLICHER SALAT  
mit gebratenen Garnelen  
kl. Portion (4 Garnelen) € 15,50 | gr. Portion (6 Garnelen) € 19,50  
oder  
gebratenem Kikok Hühnchen  
kl. Portion € 15,50 | gr. Portion € 19,50

GROSSER GEMISCHTER WINTERSALAT  
mit roten eingelegten Zwiebeln, Oliven und Schafskäse  
€ 19,50

NORDSEEKRABBen  
mit Wachtelei, Schwarzbrot und Asendorfer Schichtkäse  
€ 15,50

WILDLEBERKÄSE AUS DER REGION  
mit Röstkartoffeln, Preiselbeer-Senf und Salat  
€ 18,50



GEBACKENES BOURBON VANILLERAHMEIS  
mit warmen Pflaumenkompott  
€ 9,80



KÄSEAUWAHL VOM BRETT  
ausgesuchte Käse aus der Region  
mit Viktualien und Früchtebrot  
kl. Portion | gr. Portion € 11,80 | € 16,50



Auszug aus unserem Angebot

# GETRÄNKE

## BIERE

Beck`s Helles Pils	0,3l	€ 3,50
	0,4l	€ 4,00
Haake-Beck Kräusen	0,3l	€ 3,80
	0,4l	€ 4,30
Beck`s Alkoholfrei	Fl 0,33l	€ 4,00
Heiligenberg Dunkel	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 5,00
Franziskaner Weißbier		
Hell, Dunkel oder Alkoholfrei	Fl 0,5l	€ 5,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Vilsa Gourmet Mineralwasser Medium	0,25l	€ 3,50
	0,75l	€ 7,50
Vilsa Gourmet Mineralwasser Naturelle	0,25l	€ 3,50
	0,75l	€ 7,50
Vilsa Orangen- und Zitronenlimonade	0,2l	€ 2,00
	0,4l	€ 4,00
Coca-Cola oder Coca-Cola Light (Koffeinhaltig)	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 4,50
Granini Orange	0,2l	€ 3,00
Apfelschorle, naturtrüb von hausgepressten Äpfeln	0,2l	€ 2,50
	0,4l	€ 5,00

## KAFFEE UND TEE - SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee (auch Koffeinfrei)	€ 3,00
Kännchen Kaffee (auch Koffeinfrei)	€ 5,00
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	€ 3,00
Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,90
Grosse Tasse Milchkaffee	€ 4,50
Latte Macchiato	€ 4,50
Kräuter- und Früchtetee (Kännchen)	
Pfefferminz, Zitronengras, Rote Beeren, Verbene, Kamille	€ 6,00
Weitere Teesorten (Kännchen)	
Earl Grey, Assam, Darjeeling, Ceylon, Grüner Tee	€ 6,00
Ostfriesentee	
Nach alter Tradition auf dem Stövchen mit frischer Sahne und Kluntjes Serviert	€ 7,50

# Unsere PARTNER

**DIE FRISCHEN PRODUKTE VON JÄGERN, METZGERN UND BAUERN UNSERES VER-  
TRAUENS - ZUM TEIL AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT - BEZIEHEN WIR  
MÖGLICHST AUS DEM VIELFÄLTIGEN ANGEBOT UNSERER REGION.**

Forellenhof Schmitz, Heiligenberg und Weseloh | Forellen und Aale

Schlachterei Becker, Bruchhausen-Vilsen | Hausmacher Wurstspezialitäten, sowie  
individuelle Produktion von Fleischwaren  
Wild von Jägern aus heimischen Revieren

Ansprechpartner: Heinz Rössler oder Fam. Stratmann, Bruchhausen-Vilsen  
True Wilderness | Dry Aged Rind, Bosel, Cloppenburg

Molkerei Grafschaft Hoya, Asendorf | Milch und Milchprodukte  
Hof Bünkemühle, Familie Derboven, Warpe | Käse  
Wasserbüffelhof Warpe, Dr. med. vet. Mia Fiedler | Käse  
Jörn und Liselotte Stubbemann, Martfeld | Käsespezialitäten

Marko Seibold, Henstedt | Gemüse- und Feldfruchtspezialitäten, Kräuter  
Familie Ringhandt, Dörverden | diverse Gemüse  
Hof Mysegardes, Riethausen | Kartoffeln

Hof Hertz-Kleptow, Osterholz-Scharmbeck | Bauerngarten, Kürbisse  
Früchtehof Schindler, Wietzen | Spargel & Heidelbeeren  
Hof Wichmann, Bassum-Bramstedt | Erdbeeren & Himbeeren

Werner Grafe, Süstedt | Legehennenhaltung, Eier

Bäckerei Müller, Bruchhausen-Vilsen | Brot und Brötchen  
Bäckerei Kornau, Bruchhausen-Vilsen | süße Backwaren  
Bäcker Gaus, Isernhagen | Brotspezialitäten

Imkerei Peter Killen, Asendorf | Honig  
Hof Bockhop, Graue | Marmeladen, Gelees und Sirups  
Lehmann Feinkost, Eystrup | Sensortiment

Mühlen-Apotheke, Nienburg | Eichenhöltzer Bitter  
„Piekfeine Brände“ von Brigitta Rust, Bremen | ausgewählte Destillate  
Rats-Apotheke, Sulingen | Bullenschluck

Hans Turner GmbH, Stuhr | Mackenstedter Kornbrennerei  
VILSA Brunnen, Bruchhausen-Vilsen | Mineralwasser und Limonade

**UNTERSCHIEDLICHE LIKÖRE UND SIRUPS Z.B. VON DER QUITTE, HOLUNDERBEERE,  
-BLÜTE UND VIELES MEHR SERVIEREN WIR AUS EIGENER HERSTELLUNG. UNSEREN  
APFELSAFT AUS EIGENER PRESSUNG MIT ÄPFELN VOM HEILIGENBERG, BEKOMMEN SIE  
SOLANGE DER VORRAT REICHT.**

**VIELE, DER FEINEN UND FRISCHEN ZUTATEN FÜR DIE KÖSTLICHEN KREATIONEN  
UNSERES KÜCHENCHEFS, STAMMEN AUS DEM HAUSEIGENEN GEMÜSE- UND  
KRÄUTERGARTEN (KRÄUTER, ESSBARE BLÜTEN, KLEINES GEMÜSE UND OBST...).**