



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

Familie Brüning | Restaurant und Hotel GmbH
Heiligenberg 3 | 27305 Bruchhausen-Vilsen | fon 04252 93200 | fax 04252 932020
hotel@forsthaus-heiligenberg.de | www.forsthaus-heiligenberg.de

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

TATAR VOM YELLOW FIN THUNFISCH
mit Avocado und Apfel
€ 16,90



KARTOFFEL-LAUCHRAHMSUPPE
mit Lachs aus dem Smoker
€ 10,50



HAUSGEMACHTE MINI GNOCCHIS
mit Schwarzwurzel und frischem Trüffel
kl. Portion € 21,50 | gr. Portion € 24,50



GEBRATENES RINDERFILET
mit Portweinschalotten und Nuss Kartoffeln
€ 29,90



zur Auswahl:

VARIATION VON DER SCHOKOLADE
mit eingelegter Feige
€ 9,50

oder

KÄSEAUFWAHL VOM BRETT
ausgesuchte Käse aus der Region mit Viktualien und Fruchtebrot
€ 11,80

Preis pro Person

5 Gang-Menü € 85,50 / inkl. korrespondierender Weine + € 26,50
4 Gang-Menü € 51,50 (Gnocchis) / inkl. korrespondierender Weine + € 21,50
4 Gang-Menü € 59,50 (Rinderfilet) / 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

GELBER LINSENSALAT

mit Granatapfel, Cumin, Cashew und Papadam

€ 15,50



ROTE BETE CONSOMMÉ

mit knusprigem Pilz-Ravioli

€ 8,50



KICHERERBSEN RAGOUT

mit Kartoffeln, Wurzeln und frischem Trüffel

€ 19,50



SAISONALE SORBETVARIATION

(Orange, Feige, 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

GERÄUCHERTE ENTENBRUST
mit kalt gerührten Cranberrys, Kartoffel und Feldsalat
€ 16,90

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



HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE
€ 6,50

RAHMSUPPE VON DER PETERSILIENWURZEL
mit Pumpernickel
€ 7,50

ROTE BETE CONSOMMÉ
mit knusprigem Pilz-Ravioli
€ 8,50

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

GEBRATENER SKREI (Winterkabeljau)

mit zweierlei Schwarzwurzel, Rosenkohl und frischem Trüffel
€ 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

(Orange, Feige, Limone-Rosmarin)

€ 9,50

GRIESSFLAMMERIE

mit Orangen Sabayone

€ 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 Zero (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...).**