



# 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

GERÄUCHERTES FILET VON DER HEIDSCHNUCKE,  
Aubergine, Paprika und Mais  
€ 16,50



PARMESAN-RAHMSUPPE  
mit gebackener Kalbsbacke  
€ 9,50



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



GEBRATENES RINDERFILET,  
Maisjus und Pancetta - Panzerotti  
€ 32,50



VARIATION VON DER SCHOKOLADE  
mit eingelegter Feige  
€ 9,50

oder

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

Preis pro Person

5 Gang-Menü € 84,50 / inkl. korrespondierender Weine + € 26,50  
4 Gang-Menü € 56,50 (Gnocchis) / inkl. korrespondierender Weine + € 21,50  
4 Gang-Menü € 62,50 (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

PAPAYASALAT,

rote Zwiebel, Basilikum, Rucola und schwarzer Sesam

€ 14,50



RAHMSUPPE VON DER ROTEN LINSE,

Frühlingsrolle

€ 8,50



BÄRLAUCHRISOTTO

mit gebratenen und fermentiertem grünem Spargel

€ 19,50



SAISONALE SORBETVARIATION

( Limone - Rosmarin, Rose - Pfirsich, grüner Apfel )

€ 9,50

Preis pro Person

4 Gang-Menü € 50,50 / 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 GARRY (Wels aus Oberndorf)  
mit Avocado, Süßkartoffel, Passionsfrucht und Koriander  
€ 15,50

PAPAYASALAT,  
rote Zwiebel, Basilikum, Rucola und schwarzer Sesam  
€ 14,50

GEBACKENER BÜFFELCAMMENBERT vom Hof Warpe  
mit frischem Trüffel, grüner Spargelsalat und Granatapfel  
€ 14,50



HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE  
€ 6,50

BÄRLAUCHRAHMSUPPE  
mit gebackenem Heiligenbergkäse  
€ 8,50

RAHMSUPPE VON DER ROTEN LINSE,  
Frühlingsrolle  
€ 8,50

PARMESAN-RAHMSUPPE  
mit gebackener Kalbsbacke  
€ 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 DORSCHFILET

auf Rahmkohlrabi und Kartoffel-Petersilienstampf

kl. Portion € 24,50 | gr. Portion € 28,50

## ROTE GARNELE, PULPO, WELS AUS OBERNDORF

an Bärlauchrisotto

kl. Portion € 23,50 | gr. Portion € 27,50



## OSSOBUCO (KALBSBEINSCHEIBE)

mit grünem Spargel, gefüllter Tomate und cremiger Polenta

€ 26,50

ROSA RÜCKEN VON DER HEIDSCHNUCKE,  
geräucherte Knoblauchjus, und bunte Rübchen

€ 30,50

Genuss am Abend

# DESSERT

SAISONALE SORBETVARIATION  
( Limone – Rosmarin, Rose-Pfirsich, grüner Apfel )  
€ 9,50

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS  
auf Rhabarberkompott  
€ 8,50

GRIESSFLAMMERI  
mit Heidelbeer-Gin-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

FRÜHLINGSSALAT  
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  
oder  
mit roten eingelegten Zwiebeln, Oliven und Schafskäse  
€ 19,50

TERRINE VOM WIETZENER EICHELSCHWEIN  
mit Rettich, heiligenberger Dunkelbeer-Senf und Röstkartoffeln  
€ 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 Rhabarberkompott  
€ 8,50

~

KÄSEAUSSWAHL 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
Vilsa Maracuja	0,33l	€ 3,50
Vilsa Rhabarber	0,33l	€ 4,00
Bad Pyrmonter Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,25l	€ 3,50
Bad Pyrmonter Ginger Ale	0,25l	€ 3,50
Bad Pyrmonter Tonic Water (Chininhaltig)	0,25l	€ 3,50
Bad Pyrmonter Ginger Breeze	0,25l	€ 3,50
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
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	€ 3,00
Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 4,90
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  
Lüdecke, Wietzen | Flusskrebse  
Ostewert AG | Garry - Wels aus Oberndorf

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

Ansprechpartner: Heinz Rössler oder Fam. Stratmann, Bruchhausen-Vilsen  
Hehmsoth, Langwedel | Heidschnucken  
Goosies Gans, Oldenburger Münsterland | Gänse  
Sieling, Wietzen | Fleisch und Wurst vom Eichelschwein

Milchhof Troue, Ochtmannien | Milch  
Molkerei Grafschaft Hoya, Asendorf | Milch und Milchprodukte  
Hof Bünkemühle, Familie Derboven, Warpe | Käse  
Wasserbüffelhof Warpe, Dr. med. vet. Mia Fiedler | Käse

Marko Seibold, Henstedt | Gemüse- und Feldfruchtspezialitäten, Kräuter  
Hof Mysegades, Riethausen | Kartoffeln  
Hof Hertz-Kleptow, Osterholz-Scharmbeck | Bauerngarten, Kürbisse  
Früchtehof Schindler, Wietzen | Spargel & Heidelbeeren & Blueberry Gin  
Hof Wichmann, Bassum-Bramstedt | Erdbeeren & Himbeeren

Werner Grafe, Süstedt | Legehennenhaltung, Eier

Bäckerei Müller, Bruchhausen-Vilsen | Brot und Brötchen  
Bäckerei Kornau, Bruchhausen-Vilsen | süße Backwaren

Imkerei vom Gänsebach -Honig-Manufaktur- Dr. Thomas & Eva Klauke, Syke | Honig  
Hof Bockhop, Graue | Marmeladen, Gelees und Sirups  
Lehmann Feinkost, Eystrup | Senfsortiment

Mühlen-Apotheke, Nienburg | Eichenhölzter Bitter  
„Piekfeine Brände“ von Birgitta 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...).**