



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 GARRY (Wels aus Oberndorf)
mit Avocado, Süßkartoffel, Passionsfrucht und Koriander
€ 15,50



ERBSEN-SCHAUMSUPPE
mit Joghurt, Rhabarber und Knusper Schwarte
€ 8,50



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



KALBSFILET MIT GRÜNEM SPARGEL GEFÜLLT, IM SCHINKENMANTEL
auf weißem Spargel, Sauce Hollandaise und Nusskartoffeln
€ 29,50



CLAFOUTIS
mit Rhabarber und Waldmeister-Schmandeis
€ 9,50

oder

KÄSEAUSSWAHL 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 (Kalbsfilet) / 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

SPARGEL - RHABABERSALAT
an Wiesenkräutern, Olivenöl und Tomate
€ 14,50



RAHMSUPPE VON WIESENKRÄUTERN
mit gebackener Kichererbse und scharfem Sesam
€ 8,50



INGWER - COUS COUS
mit Morchel, Seitlingen und Erbse
€ 19,50



LIMONEN SORBET
mit Gin, Gurke und grünem 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

SPARGEL – RHABABERSALAT
an Wiesenkräutern, Olivenöl und Tomate
€ 14,50

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



HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE
€ 6,50

SPARGELCREMESUPPE
mit Croûtons
€ 8,50

RAHMSUPPE VON WIESENKRÄUTERN
mit gebackener Kichererbse und scharfem Sesam
€ 8,50

ERBSEN-SCHAUMSUPPE
mit Joghurt, Rhabarber und Knusper Schwarte
€ 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 DORSCHFILET,
Spargelragout und Kartoffel-Petersilienstampf
kl. Portion € 24,50 | gr. Portion € 28,50

GEBRATENES STEINBUTTFILET
an Bärlauch-Risotto und Krustentierschaum
kl. Portion € 24,50 | gr. Portion € 28,50



RÜCKEN VOM MAIBOCK (von heimischen Jägern)
an Bärlauch-Stampf und Morcheljus
€ 28,50

RINDERFILET MIT CHORON-SAUCE
gebratenen Seitlingen und Kräutern aus dem Forsthaus-Garten
€ 30,50

RUND UM DEN SPARGEL

PORTION HIESIGER SPARGEL VOM FRÜCHTEHOF SCHINDLER
mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
dazu Homfelder Kartoffeln
€ 19,90 (500g Rohgewicht)

mit Schinkenauswahl vom Duroc- und Osnabrücker Friedensschinken	+ € 9,50
mit gebratenem Lachs	+ € 10,50
mit Kotelett vom Wietzener Eichelschwein	+ € 10,50
mit gebratenem Rinderfilet	+ € 14,50

Portion Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter extra € 2,50

Genuss am Abend

DESSERT

LIMONEN SORBET

mit Gin, Gurke und grünem Apfel

€ 9,50

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS

auf Rhabarberkompott

€ 8,50

WARMER ELEKTRISIERENDER SCHOKOLADENKUCHEN

mit dreierlei von der Erdbeere

€ 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...).**