



FORSTHAUS

Heiligenberg

Gaumenfreuden für Genießer am Mittag

Sehr verehrte Gäste und Freunde des Forsthauses,

Genießen Sie die wertvollen Produkte unserer Region und freuen Sie sich auf saisonale Besonderheiten und Spezialitäten aus der Forsthausküche. Gerne verwöhnen wir Sie mit den kulinarischen Genüssen einer kreativen, modernen Küche, die unsere Gäste auch immer wieder mit traditionellen, aber neu kreierten Gerichten begeistert. Wir empfehlen Ihnen unser aktuelles Menü zu einem günstigen Preis oder laden Sie ein, in unserer Karte zu stöbern, um sich à la carte Ihre persönliche Auswahl frischer, ideenreicher Gaumenfreuden zusammen zu stellen.

In der angenehmen Atmosphäre unseres Hauses lässt es sich wunderbar diskutieren und verhandeln. Sprechen Sie mit uns, wenn Sie ein Geschäftsessen planen, wir beraten Sie professionell und organisieren das passende Ambiente. Dabei berücksichtigen wir selbstverständlich Ihre individuellen Wünsche.

Vergessen Sie für den Augenblick den Trubel des Alltags und erleben Sie Gastlichkeit, die von Herzen kommt - ganz nach dem Motto unseres 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 Mittag
MENÜ

zur Auswahl:

GEMISCHTER FRÜHLINGSSALAT
mit Croûtons und Kernen
€ 8,50

oder

SPARGELCREMESUPPE
mit Croûtons
€ 8,50

~

zur Auswahl:

GEBRATENES KOTELETT VOM WIETZENER EICHELSCHWEIN,
mit Schalotten-Portweinbutter, Kartoffel-Gratin und kleinem Salat
€ 26,50

oder

GEBRATENES ROTBARSCHFILET
mit Spargelrisotto und Weißweinsauce
€ 24,50

oder

GNOCCHIS HAUSGEMACHT
mit zweierlei Spargelragout und confierten Tomaten
€ 19,50

~

HAUSGEMACHTER WINDBEUTEL
mit Schlagsahne, Rhabarber-Erdbeerragout und Vanillerahmeis
€ 8,50

~

Preis pro Person

3 Gang-Menü € 36,50 (Suppe / Fisch oder Fleisch)
3 Gang-Menü € 29,50 (Vegetarisch)

Bei jeder Änderung verändert sich der Preis

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein ♦ Deutschland, Württemberg ♦ 2016er Rivaner QbA ♦ Weingut des Grafen Neipperg
0,25 l ♦ € 9,50 | 0,75 l ♦ € 28,00

Genuss am Mittag

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 Mittag

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 Mittag

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 Fruchtbrot

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

Genuss am Mittag

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 Dunkelbier-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

WASSER

Vilsa Gourmet Mineralwasser Medium	0,25 l	€ 3,50
	0,75 l	€ 7,50
Vilsa Gourmet Mineralwasser Naturelle	0,25 l	€ 3,50
	0,75 l	€ 7,50
Staatl. Fachingen Mineralwasser still	0,25 l	€ 4,00

SCHORLEN UND LIMONADEN

Vilsa Orangen- und Zitronenlimonade	0,2 l	€ 2,00
	0,4 l	€ 4,00
Vilsa Apfelschorle	0,2 l	€ 2,40
Vilsa Maracuja	0,33 l	€ 3,50
Vilsa Rhabarber	0,33 l	€ 4,50
Bad Pyrmonter Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,25 l	€ 3,50
Bad Pyrmonter Ginger Ale	0,25 l	€ 3,50
Bad Pyrmonter Tonic Water (Chininhaltig)	0,25 l	€ 3,50
Bad Pyrmonter Ginger Breeze	0,25 l	€ 3,50
Schweppes Indian Tonic Water (Chininhaltig)	0,2 l	€ 3,50
Schweppes Original Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,2 l	€ 3,50
Schweppes American Ginger Ale	0,2 l	€ 3,50
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero (Koffeinhaltig)	0,2 l	€ 2,50
	0,4 l	€ 4,50
Thomas Henry Tonic Water (Chininhaltig)	0,2 l	€ 4,00
Fentimans Traditional Tonic Water (Chininhaltig)	0,125 l	€ 4,90
Lütts Landlust Rhabarber	0,33 l	€ 4,50

SÄFTE

Selbst gepresster Apfelsaft naturtrüb (solange der Vorrat reicht)	0,2 l	€ 3,50
Granini Orange	0,2 l	€ 3,00
Granini Multivitamin	0,2 l	€ 3,50
Granini Banane	0,2 l	€ 3,50
Granini Kirsch	0,2 l	€ 3,50
Granini Traube rot	0,2 l	€ 3,50

VILSA *Gourmet*

BAD
PYRMONTER

granini[®]



Coca-Cola[®]

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
Heiligenberg Dunkel	0,3l	€ 3,50
	0,5l	€ 5,00
Franziskaner Weißbier		
Hell, Dunkel oder Alkoholfrei	Fl 0,5l	€ 5,00
Beck`s Alkoholfrei	Fl 0,33l	€ 4,00
Vitamalz Malzbier Alkoholfrei	Fl 0,33l	€ 3,50

KAFFEE - 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
Rüdesheimer Kaffee serviert mit Weinbrand und Sahne	€ 6,00
Irish Coffee serviert mit Irish Whiskey und Sahne	€ 6,00
Tasse Schokolade mit Sahne	€ 3,00
Kännchen Schokolade mit Sahne	€ 5,00

TEE - SPEZIALITÄTEN

Glas Tee	€ 3,00
Kräuter- und Früchtetee (Kännchen)	
Pfefferminz, Zitronengras, Rote Beeren, Verbene, Kamille	€ 5,00
Weitere Teesorten (Kännchen)	
Earl Grey, Assam, Darjeeling, Ceylon, Grüner Tee	€ 6,00
Rooibos-Tee (Kännchen)	
Verschiedene Geschmacksrichtungen	€ 6,00
Ostfriesentee	
Nach alter Tradition auf dem Stövchen	
mit frischer Sahne und Kluntjes Serviert	€ 7,50
Tee mit Kräutern aus dem Forsthaus-Garten frisch geerntet (Kännchen)	
(nur in der Vegetationszeit)	€ 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...).**