



# 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

# APERITIFS

## APERITIF „FORSTHAUS“

Unsere saisonale Empfehlung 6,50

## PRICKELNDES

Sekt „Forsthaus Heiligenberg“	0,1l	5,50
Winzersekt „Geheimrat J“, Weingut Wegeler	0,1l	9,50
Prosecco Spumante	0,1l	6,50
Champagner „Bonnaire“	0,1l	14,00
Champagner „Louis Roederer“	0,1l	16,00
„Aperol Sprizz“ (Aperol bitter mit Prosecco und Orange auf Eis)		6,50
„Hugo“ (Holunderblütenessenz mit Prosecco, Minze und Limette auf Eis)		6,50

## SHERRY

Sherry Dry Secco, Medium, Cream 5 cl 4,50

## MARTINI

Martini Dry, Rosso, Bianco, D'Oro 5 cl 4,50

## BITTER

Campari Pur	4 cl	5,00
Campari Bitter mit Orangensaft oder Mineralwasser		6,50

## PRICKELNDES - ALKOHOLFREI

Fruchtsecco von „van Nahmen“	0,1l	5,50
Apfel-Quitte, Traube oder Heidelbeer-Kirsche		
Alkoholfreier Bitter mit Orangensaft oder Mineral oder pur auf Eis		6,00

Genuss am Abend  
MENÜ

BURRATA (MOZZARELLA VON DER KUH MIT FRISCHKÄSEKERN)  
mit buntem Tomatensalat, Aprikosen und Gartenkräuter-Pesto  
14,50



PIFFERLINGSRAHMSUPPE  
mit Wietzener Eichelschwein  
9,00



SÜSS-SAURE FORELLE AUS WESELOH,  
Blumenkohl und Artischocken  
kl. Portion 21,50 | gr. Portion 24,50



ZWEIERLEI VON DER ENTE ( BRUST UND LEBER ),  
Kirschen und gerösteter Brioche  
29,50



AVOKADO- SCHOKOLADENMOUSSE  
mit frischem Beerensalat  
9,50

oder

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

Preis pro Person

5 Gang-Menü 83,50 / inkl. korrespondierender Weine + 26,50  
4 Gang-Menü 57,50 (Forelle) / inkl. korrespondierender Weine + 21,50  
4 Gang-Menü 62,50 (Ente) / 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

## WIESENKRÄUTERSALAT

mit sautierten Pfifferlingen, Aprikosen und Erbsen

14,50



## GAZPACHO A LA FORSTHAUS

mit Fruchtkick

8,00



## RISOTTO „MAILÄNDER ART“,

Safran, Artischocken, Steinpilzen und confierten Tomaten

21,50



## BASIL SMASH

Basilikum, weiße Schokolade, Maracuja und Gin

9,50

Preis pro Person

4 Gang-Menü 51,50 / 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

MATJESTATAR,  
Hechtkaviar, Himbeeren, Perlzwiebeln und Schmand  
15,00

CONFIERTE SPANFERKELBÄCKCHEN AUS WIETZEN,  
Senf und Kreuzblütlern  
16,00

BURRATA (MOZZARELLA VON DER KUH MIT FRISCHKÄSEKERN)  
mit buntem Tomatensalat, Aprikosen und Gartenkräuter-Pesto  
14,50



HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE  
6,50

GAZPACHO A LA FORSTHAUS  
mit Fruchtkick  
8,00

PIFFERLINGSRAHMSUPPE  
mit Wietzener Eichelschwein  
9,00

KRÄUTERSCHAUMSUPPE AUS DEM FORSTHAUSGARTEN  
mit gebackenem Heiligenbergkäse  
9,00

## 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 WOLFSBARSCHFILET

auf Kartoffel - Erbsenpüree, Osnabrücker Friedensschinken  
und Tomaten - Pfifferling Vinaigrette  
kl. Portion 24,50 | gr. Portion 28,50

## GEBRATENE ROTE GARNELEN,

Hechtkaviar, Beurre Blanc, Steinpilze und Kartoffeln  
kl. Portion 23,50 | gr. Portion 28,50



## SCHULTER VOM WIETZENER EICHELSCHWEIN

an Tomaten - Brotsalat und Blumenkohl  
kl. Portion 23,50 | gr. Portion 26,50

## GEBRATENES RINDERFILET

an sautierten Pfifferlingen „a la creme“ und neuen Kartoffeln  
31,50

Genuss am Abend

# DESSERT

## WINDBEUTEL

mit marinierten Heidelbeeren, Vanilleeis und Sahne

8,50

## GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS

auf marinierten Erdbeeren

8,50

## AVOKADO- SCHOKOLADENMOUSSE

mit frischem Beerensalat

9,50



## KÄSEAUSSWAHL 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

7,60

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

mit Einlage

6,50

SOMMERSALAT

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 Schafskäse und Minze gefüllte Aubergine

16,90

TERRINE VOM WIETZENER EICHELSCHWEIN

mit Rettich, Heiligenberger Dunkelbeer-Senf und Röstkartoffeln

19,50

KÄSESOUFFLÉ

mit Aprikosen und Schwarzbrot

16,50

EMDENER MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“

mit neuen Kartoffeln

19,50

~

WINDBEUTEL

mit marinierten Heidelbeeren, Vanilleeis und Sahne

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	4,00
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

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  
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...).**