



# 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

# 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“ 6,50

(Aperol bitter mit Prosecco und Orange auf Eis)

„Hugo“ 6,50

(Holunderblütenessenz mit Prosecco, Minze und Limette auf Eis)

## 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 Mittag

# MENÜ

zur Auswahl:

PIFFERLINGSRAHMSUPPE  
mit Wietzener Eichelschwein  
9,00

oder

GEMISCHTER SOMMERSALAT  
mit Croûtons und Kernen  
8,00

~

zur Auswahl:

ZWIEBEL ROSTBRATEN VOM RIND,  
Jus, wilder Brokkoli und Kartoffel-Sellerie-Stampf  
26,50

oder

EMDENER MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“  
und neue Kartoffeln  
19,50

oder

PIFFERLINGSRISOTTO  
mit Gartenkräutern und Pesto  
18,50

~

WINDBEUTEL  
mit marinierten Heidelbeeren, Vanilleeis und Sahne  
8,50

Preis pro Person

3 Gang-Menü 36,50 (Suppe oder Vorspeise / Fleisch)

3 Gang-Menü 29,50 (Suppe oder Vorspeise / Vegetarisch oder Fisch)

Bei jeder Änderung verändert sich der Preis

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

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

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 Mittag

# 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 Mittag

# 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 Mittag

# 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 Dunkelbier-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

## 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	4,00
Vilsa Rhabarber	0,33 l	4,00
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
Thomas Henry Tonic Water (Chininhaltig)	0,2 l	3,50
Thomas Henry Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,2 l	3,50
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	3,50
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 l	3,50
Coca-Cola oder Coca-Cola Zero (Koffeinhaltig)	0,2 l	2,50
	0,4 l	4,50
Fentimans Traditional Tonic Water (Chininhaltig)	0,125 l	4,00
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  
PYRMONT  
PYRMONT

**granini**<sup>®</sup>



*Coca-Cola*<sup>®</sup>



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	6,00
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...).**