



# 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, Aprikose und Gartenkräuter-Pesto  
14,50



RAHMSUPPE VON WIETZENER FLUSSKREBSEN,  
Erbse und Kohlrabi  
9,50



NIEDERSÄCHSISCHES ALLERLEI , WALLER AUS OBERNDORF, FLUSSKREBSE AUS WIETZEN,  
FORELLE UND GERÄUCHERTER AAL AUS WESELOH  
mit Erbse, Kohlrabi, Möhre und Kerbel  
kl. Portion 28,00 | gr. Portion 32,00



ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE  
an geräucherter Knoblauchjus, Paprika, Maiscreme und Blaubeeren  
26,50



ASENDORFER SCHICHTKÄSE-MOUSSE-TÖRTCHEN  
mit Aprikose  
9,00  
oder

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

Preis pro Person

5 Gang-Menü 87,50 / inkl. korrespondierender Weine + 26,50  
4 Gang-Menü 67,50 / 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

# VEGANES MENÜ

## AUBERGINEN PANNA COTTA

mit gebackenem Mais und Wildkräutern aus dem Forsthausgarten

14,50



## WASSERMELONEN-KALTSCHALE

mit Olivenöl, Minze, Estragon und Avocado (Vegan)

7,00

mit Ziegenfrischkäse aus Asendorf (Vegetarisch)

8,50



KICHERERBSEN MIT SYKER MÖHREN,  
Pfifferlingen, Erbsen und Wiesenkräutern

21,50



## DILLSORBET

mit Mangosalat und Macadamia Crunch

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

CEVICHE VOM GARRY (WALLER AUS OBERNDORF)

mit Aprikose, Avocado, Petersilie und Koriander

15,50

HAUSGEMACHTER PASTRAMI ( OCHSENBRUST AUS DEM SMOKER)

auf gerösteter Klosterkruste, Tomate, Oliven und Kapern

16,00

BURRATA (MOZZARELLA VON DER KUH MIT FRISCHKÄSEKERN)

mit bunten Tomatensalat, Aprikose und Gartenkräuter-Pesto

14,50



HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

6,50

WASSERMELONEN-KALTSCHALE

mit Olivenöl, Minze, Estragon und Avokado (Vegan)

7,00

mit Ziegenfrischkäse aus Asendorf (Vegetarisch)

8,50

PIFFERLINGSRAHMSUPPE

mit Wietzener Eichelschwein

9,00

RAHMSUPPE VON WIETZENER FLUSSKREBSEN,

Erbse und Kohlrabi

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 WOLFSBARSCHFILET

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

## STEINBUTTFILET

an Estragonsauce, Bohnengemüse und gebackenem Ei vom Hof Graefe  
kl. Portion 25,50 | gr. Portion 29,50



SHORT RIB VOM RIND AUS DEM SMOKER,  
buntes Bohnengemüse und Speckkartoffeln  
28,50

## GEBR. KALBSTOMAHAWK

an Syker Möhren und getrüffeltem Kartoffelstampf  
29,50

Genuss am Abend

# DESSERT

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS  
mit frischem Zwetschgensalat  
8,50

DILLSORBET  
mit Mangosalat und Macadamia Crunch  
9,50

ASENDORFER SCHICHTKÄSE-MOUSSE-TÖRTCHEN  
mit Aprikose  
9,00



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 (VEGETARISCH)

7,60

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

19,50

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

mit Einlage

6,50

TERRINE VOM WIETZENER EICHELSCHWEIN

mit Rettich, Heiligenberger Dunkelbier-Senf und Röstkartoffeln

19,50

BERGKÄSEKNÖDEL

mit Waldpilzen a la Creme

17,50

EMDENER MATJESFILET „HAUSFRAUEN ART“

mit neuen Kartoffeln

19,50

~

SIZILIANISCHE CANOLLI

mit Schichtkäse und Heidelbeeren

8,50

~

KÄSEAUSWAHL 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 VERTRAUENS  
- ZUM TEIL AUS BIOLOGISCHER LANDWIRTSCHAFT - BEZIEHEN WIR MÖGLICHSST 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...).**

Darüber hinaus arbeiten wir mit folgenden Partnern zusammen:

