



# 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	12,00
Prosecco Spumante	0,1l	6,50
Champagner „Bonnaire“	0,1l	14,00
Champagner „Louis Roederer“	0,1l	16,00
Veuve Clicquot, Champagne brut	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 Abend  
MENÜ

CEVICHE VON DER GELBFLOSSENMAKRELE,  
an Avocado und Papadam  
16,50



GELBE KOKOS-LINSENSUPPE  
mit geräucherter Entenbrust  
8,50



GEBRATENES MEERBARBENFILET  
an Muschel-Risotto und Fenchel  
kl. Portion 21,50 | gr. Portion 25,50



ZWEIERLEI VOM KALB  
mit Süßkartoffel, Rosenkohl und gebackene Kartoffel  
26,50



WARMER SCHOKOLADENKUCHEN,  
Quitten-Sabaione und Tonkabohneneis  
8,50

oder

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

Preis pro Person

5 Gang-Menü 79,50 / 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

CARPACCIO VON ZWEIERLEI BETE

Meerrettich und Endiviensalat

14,50



MARONEN-PORTWEINSUPPE

mit Macadamia

7,00



GRÜNKOHL-KARTOFFELSTAMPF

mit gebratenen Pilzen und frischem Trüffel

21,50



BLUTORANGENSORBET

mit Mandarinen-Salat und Minze

8,50

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

BEEF TATAR,  
rote Beete, Sauerrahm und Wachtelei  
16,50

GERÄUCHERTE ENTENBRUST,  
Feldsalat, Kartoffel - Speck - Dressing und kalt gerührten Cranberries  
14,50

QUINOA  
mit Avokado, Berberitze und Hüttenkäse  
13,50



HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE  
6,50

MARONEN-PORTWEINSUPPE  
mit Macadamia  
7,00

APFEL-SELLERIESUPPE  
mit eingelegter Walnuss  
7,00

GELBE KOKOS-LINSENSUPPE  
mit geräucherter Entenbrust  
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 DORADENFILET  
mit Sellerie, Sardische Pasta und Chorizofumet  
kl. Portion 22,50 | gr. Portion 25,50

ZANDERFILET  
auf Rahmsauerkraut und Kartoffelkrapfen  
kl. Portion 22,50 | gr. Portion 25,50



KROSSE HALBE OLDENBURGER LANDENTE ,  
Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen  
26,90

IBERICO SCHWEINERACK  
mit Gratin, Café de Paris Sauce und Brokkoli  
26,00

Genuss am Abend

# DESSERT

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS  
mit Kompott von Äpfeln aus den Forsthaus-Garten  
8,50

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN,  
Quitten-Sabaione und Tonkabohneneis  
8,50

GRIESSFLAMMERIE  
mit Apfel  
8,50

BLUTORANGENSORBET  
mit Mandarinen-Salat und Minze  
8,50



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 (VEGETARISCH)

8,00

WINTERSALAT

mit gebratenen Garnelen

kl. Portion (4 Garnelen) 15,50 | gr. Portion (6 Garnelen) 19,50

oder

gebratenen Rinderfiletstreifen

kl. Portion 15,50 | gr. Portion 19,50

oder

mit Granatapfel, Kürbis, Rote Bete, Avokado und Cous Cous

16,50

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

mit Einlage

6,50

STECKRÜBENEINTOPF

7,50

GRÜNKOHL MIT PINKEL,

Mettenden, Kassler, Speck und Kartoffeln

16,50

KARTOFFEL-GEMÜSEAUFLAUF,

auf Rote Bete und Rosenkohlsalat

14,50

~

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS

mit Kompott von Äpfeln aus den Forsthaus-Garten

8,50

~

KÄSEUSWAHL 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 entkoffeiniert)	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:

