



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	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 Mittag

MENÜ

zur Auswahl:

APFEL-SELLERIESUPPE
mit eingelegter Walnuss
7,00

oder

GEMISCHTER WINTERLICHER SALAT
mit Croûtons und Kernen
8,00

~

zur Auswahl:

LACHSFILET IM KARTOFFELMANTEL
auf Rahmwirsing
24,50

oder

HIRSCHEDELGULASCH
Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzlen
25,50

oder

PASTA MIT BLAUSCHIMMELKÄSE,
Birne und Rucola
19,50

~

GRIESSFLAMMERIE
mit Apfel
8,50

Preis pro Person

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

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

Bei jeder Änderung verändert sich der Preis

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Frankreich ♦ 2016er Merlot - Sélection Prestige ♦ Bouchard Aîné & Fils, Beaune
0,1l ♦ 4,50 | 0,25l ♦ 9,90

Genuss am Mittag

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 Mittag

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 Mittag

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 Mittag

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 Fruchtbrot

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
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 entkoffeiniert)	3,00
Kännchen Kaffee (auch entkoffeiniert)	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
Becher Trinkschokolade Vollmilch mit Sahne	3,00
Kännchen Trinkschokolade Vollmilch 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 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:

