



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

EINGELEGTE SARDELLEN,
Polenta, Avocado und hausgemachten Senfrüchten
16,00



CONSOMMÉ VOM WASSERBÜFFEL AUS WARPE
mit Flädlestreifen und grünem Spargel
8,00



STEINBEISSERFILET
auf Nordsee-Krabben und Blattspinat
kl. Portion 21,50 | gr. Portion 25,50



GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM RIND
mit Fenchel, Ochsenchwanz-Ravioli und Büffelkäse aus Warpe
26,50



KLEINE DESSERTVARIATION
aus der Forsthausküche
9,00

oder

KÄSEAUSSWAHL 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

GEBACKENES SUSHI,
an Fenchelsalat und Avokado
14,50



KAROTTEN-INGWER-SUPPE
mit Kokos und Avokado
7,00



BÄRLAUCH - RISOTTO
mit wildem Blumenkohl
21,50



MANGO-SORBET
mit süßem Cous-Cous und zweierlei Sesam
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

IN CAMPARI GEBEITZTER LACHS
mit Orange, Pumpernickel und Petersilienwurzel
16,00

GEBACKENER BÜFFEL-CAMEMBERT
an Staudensellerie-Pesto, Apfel und Linsensalat
15,00

ZIEGENKÄSE-CRÈME-BRÛLÉE,
Mango, fermentierten Pfeffer und Walnuss
16,50



HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE
6,50

BÄRLAUCHCREME-SUPPE
mit Sahneschichtkäse und Joghurt
7,00

CONSOMMÉ VOM WASSERBÜFFEL AUS WARPE
mit Flädlestreifen und grünem Spargel
8,00

KAROTTEN-INGWER-SUPPE
mit Kokos und Avokado
7,00

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 SKREIFILET
an Pulpo-Risotto und wildem Blumenkohl
23,50

IM SALZMANTEL GEGARTER WOLFSBARSCH,
Safransauce und gebackener Kartoffel
26,50
(Benötigt 20 Minuten im Ofen)



GESCHMORTE SCHULTER VON DER HEIDSCHNUCKE
mit Gemüseragout und cremiger Polenta
26,00

GEBRATENES KALBSFILET,
Portweinzwiebeln und Kartoffel - Selleriestampf
27,50

Genuss am Abend

DESSERT

MANGO-SORBET

mit süßem Cous-Cous und zweierlei Sesam

8,50

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS

mit Kompott von Äpfeln aus dem Forsthaus- Garten

8,50

PANNA COTTA

mit Birnen- Nusskompott

8,50

KLEINE DESSERTVARIATION

aus der Forsthausküche

9,00



KÄSEAUSWAHL 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

FRÜHLINGSSALAT

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, grüner Spargel, Rote Bete, Avokado und Cous Cous

16,50

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

mit Einlage

6,50

GEBACKENER WILDLEBERKÄSE VON DER SCHLACHTEREI BECKER,

Spiegelei, Kartoffelstampf und kleiner Salat

18,50

BÄRLAUCH-KÄSEKNÖDEL,

Zwiebelschmelze und Feldsalat

15,50

GEBACKENE FRÜHLINGSROLLE

mit Schafskäse, Feldsalat,

Granatapfel und Minzjoghurt

15,50

~

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS

mit Kompott von Äpfeln aus den Forsthaus-Garten

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 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:

