



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:

BÄRLAUCHCREME-SUPPE
mit Sahneschichtkäse und Joghurt
7,00

oder

GEMISCHTER WINTERLICHER SALAT
mit Croûtons und Kernen
8,00

~

zur Auswahl:

KURZ GEBRATENER RÜCKEN VOM WIETZENER EICHELSCHWEIN
mit Maiscreme und grünem Spargel
25,50

oder

RAGOUT VON 3-ERLEI FISCHFILET
in Curry-Zitronengras-Fond mit Basmatireis
24,50

oder

BURRATA-RAVIOLI
Bianchetti Trüffel und geschmolzenen Tomaten
15,50

~

PANNA COTTA
mit Birnen- Nusskompott
8,50

Preis pro Person

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

3 Gang-Menü 28,50 (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

IN CAMPARI GEBEITZTER LACHS
mit Orange, Pumpnickel 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 Mittag

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 Mittag

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



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

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

~

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

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:

