



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

TATAR VOM GEBEITZTEN JUNGBULLEN,
Gewürzgurkenchutney, Wachtelei und Laugengebäck
16,00



PILZRAHMSUPPE
mit gebackener Pilztasche
8,00



CREMIGES SPINATRISOTTO
mit gebackenem Ei und frischem Trüffel
kl. Portion 18,50 | gr. Portion 20,50



NACKEN VOM IBERICOSCHWEIN, HUMMER,
Kräuterseitlinge und Pasta
29,00



SCHOKOLADENKUCHEN,
Basilikum – Maracujaeis und weiße Schokoladensabayone
9,00
oder

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

Preis pro Person
5 Gang Menü 73,00
4 Gang-Menü 59,00 / Fleisch
4 Gang-Menü 49,00 / Risotto
Korrespondierende Weine zzgl. 5,00 pro Gang

Alle Gerichte können auch à la carte gewählt werden.
Die Bestellung des Menüs ist bis 21.00 Uhr möglich.

Genuss am Abend

VEGANES MENÜ

TOMATEN-AVOCADO-BROT
mit Artischocken und Olive
13,90



KOKOS-KÜRBISUPPE
mit süß-saurem Hokkaidokürbis
8,00



BULGUR
mit Cranberries, Harissa und eingelegten Gemüse
22,00



DER APFEL
in verschiedenen Texturen
8,50

Preis pro Person

4 Gang-Menü 49,50
Korrespondierende Weine zzgl. 5,00 pro Gang

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

BUNTER TOMATENSALAT

mit gebackenem Heiligenbergkäse und schwarzer Walnuss

14,50

GEBRATENE ENTENLEBER

Armer Ritter und Pflaume

16,00

CARPACCIO VOM LACHS

mit eingelegtem Gemüse und Apfel

15,00



HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

mit Einlage

6,50

PILZRAHMSUPPE

mit gebackener Pilztasche

8,00

KOKOS-KÜRBISSUPPE

mit süß-saurem Hokkaidokürbis

8,00

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

FILET VOM HEILBUTT,
an Krustentiersauce, Nußkartoffeln und Kohlrabi-Erbsengemüse
27,90

GEBRATENES ZANDERFILET
auf cremigen Spinatrisotto und gebackener Salsiccia
26,00



RUMPSTEAK VOM RIND
mit Portwein-Schalotten-Butter, grüner Spargel und Kürbis
26,00

T-BONE-STEAK VOM KALB,
Thymianjus, Speckkartoffeln und kleiner Salat
29,00

Genuss am Abend

DESSERT

DER APFEL

in verschiedenen Texturen

8,50

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS

mit Pflaumenkompott aus dem Forsthaus- Garten

8,50

SCHOKOLADENKUCHEN,

Basilikum-Maracujaeis und weiße Schokoladensabayone

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

HERBSTLICHER SALAT

mit gebratenen Garnelen

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

oder

mit gebratener Brust vom Freilandhuhn

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

BUNTER TOMATENSALAT

mit gebackenem Heiligenbergkäse und schwarzer Walnuss

14,50

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

mit Einlage

6,50

GEBACKENER WILDLEBERKÄSE VON DER SCHLACHTEREI BECKER,

Bratkartoffeln und kleiner Salat

18,50

KRABBENBROT

mit Kräuterschichtkäse und Wachtelei

17,50

GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE AUS ASENDORF

mit Honig und Mirabelle auf Schwarzbrot

15,50

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS

mit Pflaumenkompott aus dem 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

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
Lütts Landlust Johannisbeer - Schorle	0,33l	4,00
Lütts Landlust Rhabarber - Schorle	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
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

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

Flentjes Freiland Frische, Asendorf | Freiland Hähnchen

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

Die Ziegerei, Asendorf, Hiob Schmitt & Sophia Traut | 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 Kornau, Bruchhausen-Vilsen | Brot, Brötchen und süße Backwaren

Bäckerei Meyer, Bassum | Brot, Brötchen und süße Backwaren

Imkerei Waldemar u. Rainer Schmidt, Bruchhausen-Vilsen | 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:

