



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

KOKOS - KÜRBISSUPPE
mit süß - saurem Hokaidokürbis
8,00

oder

BUNTER SOMMERSALAT
mit Blaubeeren und Ziegenfrischkäse
12,90

~

GEBRATENE BRUST VOM FREILANDHUHN,
Zuckerschoten und cremiges Pilzrisotto
23,90

oder

GEBRATENES ROTBARSCHFILET
mit Schnittlauchvinaigrette und Kartoffel - Avocadostampf
24,50

oder

KICHERERBSENCURRY
mit gefüllter Spitzpaprika
16,80

~

MIRABELLEN - QUARKKNÖDEL
mit Kompott und Vanillesauce
7,90

Preis pro Person

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

3 Gang-Menü 28,50 Suppe / Vegetarisch

3 Gang-Menü 40,50 Vorspeise / Fisch oder Fleisch

3 Gang-Menü 32,50 Vorspeise / Vegetarisch

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

Genuss am Mittag

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 Mittag

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 Mittag

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 Mittag

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

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
Lütts Landlust Johannisbeer - Schorle	0,33 l	4,00
Lütts Landlust Rhabarber - Schorle	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
Thomas Henry Tonic Water (Chininhaltig)	0,2 l	4,00
Thomas Henry Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,2 l	4,00
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	4,00
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

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

PYRMONT

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	FI 0,5l	5,00
Beck`s Alkoholfrei	FI 0,33l	4,00
Vitamalz Malzbier Alkoholfrei	FI 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 MÖGLICHST AUS DEM
VIELFÄLTIGEN ANGEBOT UNSERER REGION.**

Forellenhof Schmitz, Heiligenberg und Weseloh | Forellen und Aale
Lüdecke, Wietzen | Flusskrebse

Schlachtereier 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:

