



FORSTHAUS

Heiligenberg

...einen schönen Abend in unserem Hause

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.

Corona: Ein schlüssiges Hygienekonzept liegt vor. Auf Nachfrage händigen wir es gerne aus.
Bitte beachten Sie die Aushänge und Hinweise der Mitarbeiter betreffend der aktuellsten Auflagen.

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
info@bruening-hotels.de | www.bruening-hotels.de

Genuss am Abend

APERITIFS

APERITIF „FORSTHAUS“

Unsere saisonale Empfehlung 6,50 €
Alkoholfrei 5,90 €

„Aperol Sprizz“ 6,50 €
(Aperol bitter mit Prosecco und Orange auf Eis)

„Hugo“ 6,50 €
(Holunderblütenessenz mit Prosecco, Minze und Limette auf Eis)

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 €

SHERRY

Sherry Dry Secco, Medium, Cream 5 cl 4,50 €

WERMUT

Martini Dry, Rosso, Bianco 5 cl 4,50 €

BITTER

Campari Pur 4 cl 5,00 €
Campari Bitter mit Orangensaft oder Mineralwasser 6,50 €

ALKOHOLFREI

Fruchtsecco von „van Nahmen“ 0,1l 5,50 €
Alkoholfreier Bitter mit Orangensaft oder Mineral oder pur auf Eis 6,00 €

Genuss am Abend

MENÜ

TATAR VOM REH
mit Walnuss und Apfel
17,00 €

~

TOPINAMBUR-SUPPE
mit Trüffel und Ei
8,50 €

~

SHELLFISCH MIT PASTINAKE
an Verjus, Traube und Sesam
27,00 €

~

HEIDSCHNUCKENSCHULTER
mit Thymian, Kohl und Petersilie
27,00 €

~

KÜRBISKUCHEN
mit roter Schokomousse
9,50 €

oder

KÄSEAUSWAHL VOM BRETT
ausgesuchte Käse-Spezialitäten aus der Region
mit Viktualien und Fruchtbrot
kl. Portion 13,00 € | gr. Portion 16,50 €

Preis pro Person

5 Gang-Menü 79,90 €

zzgl. 26,50 € für eine passende Weinbegleitung

4 Gang-Menü 59,90 €

zzgl. 21,50 € für eine passende Weinbegleitung

Diese Gerichte können auch à la carte gewählt werden.
Die Bestellung des Menüs ist bis 21:00 Uhr möglich.

Genuss am Abend

VEGANES MENÜ

GELBE UND ROTE BEETE
mit eingelegten Pilzen und Soja
14,00 €

~

MAISCREMESUPPE
mit Haselnuss
8,50 €

~

HOKKAIDO-KÜRBIS
mit Birne, Schalotte, Radicchio und Mandel
19,50 €

~

DIE BIRNE
9,50 €

~

Preis pro Person
4 Gang-Menü 43,90 €
zzgl. 21,50 € für eine passende Weinbegleitung

GENUSS TROTZ ALLERGIE

Wir beraten Sie gerne und berücksichtigen selbstverständlich Ihre individuellen Wünsche

Genuss am Abend

VORSPEISEN UND SUPPEN

KNUSPRIGE CALMARETTI
an Sellerie, Sauerteigbrot und confierter Tomate
16,50 €

ARTISCHOCKENSALAT MIT BULGUR
und Mohn und Petersilie
15,50 €

FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING
Speck und Croutons
14,50 €

~ ~ ~

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE
mit Einlage
6,50 €

KÜRBISCREMESUPPE
mit geräuchertem Knoblauch und Kokos
8,50 €

MAISCREMESUPPE
mit Haselnuss
8,50 €

Genuss am Abend

FISCH UND FLEISCH

GEBRATENER KABELJAU
an Muscheln, Wurzelgemüse und Safran
28,50 € klein € 26,50

LOUP DE MER
mit Wirsing und Petersilienwurzel
28,50 € klein € 26,50

~ ~ ~

RÜCKEN VOM RIND
mit Räucher-Hollandaise, grünem Spargel
und Süßkartoffel
29,00 €

ZWEIERLEI VOM DAMWILD
an Rotkohl, Kartoffel und Rosenkohl
29,50 €

Zu den Hauptgängen reichen wir dreierlei Sättigungsbeilagen.

Genuss am Abend

DESSERTS

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS
mit Apfelkompott
9,50 €

KÜRBISKUCHEN
mit roter Schokomousse
9,50 €

CRÈME BRÛLÉE
mit Salz-Caramelleis
9,50 €

~

KÄSEAUSSWAHL VOM BRETT
ausgesuchte Käse-Spezialitäten aus der Region
mit Viktualien und Früchtebrot
kl. Portion 13,00 € | gr. Portion 16,50 €

Genuss am Abend

UNSERE KLASSIKER

FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING

Speck und Croutons

14,50 €

BUNTER HERBSTSALAT

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 €

oder

mit mariniertem Fetakäse

16,50 €

SCHWEINESCHNITZEL

mit Pilzrahmsauce, Pommes Frites und Gurkensalat

19,50 €

GEBACKENER WILDLEBERKÄSE von der Schlachtereier Becker

mit Bratkartoffeln und kleiner Salat

19,50 €

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

mit Einlage

6,50 €

GERÄUCHERTE HEILIGENBERGER FORELLENFILETS

mit Apfel-Zwiebelsauce und gebratenen Kartoffeln

21,00 €

~

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS

mit Apfelkompott

9,50 €

~

KÄSEAUSWAHL VOM BRETT

ausgesuchte Käse-Spezialitäten aus der Region

mit Viktualien und Fruchtbrot

kl. Portion 13,00 € | gr. Portion 16,50 €

Auszug aus unserem Angebot

GETRÄNKE

MINERALWASSER

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 €

SCHORLEN, SÄFTE UND LIMONADEN

Naturtrübe Apfelschorle aus selbst gepresstem Apfelsaft vom Heiligenberg (solange der Vorrat reicht)	0,2 l	2,50 €	
	0,4 l	4,50 €	
Naturtrüber, selbstgepresster Apfelsaft vom Heiligenberg	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 €	
Lütts Landlust Johannisbeerschorle	0,33 l	4,00 €	
Lütts Landlust Rhabarberschorle	0,33 l	4,00 €	
Vilsa Orangen- und Zitronenlimonade	0,2 l	2,00 €	
	0,4 l	4,00 €	
Coca-Cola und Coca-Cola Zero (Koffeinhaltig)	0,2 l	2,50 €	
	0,4 l	4,50 €	
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 €	
Fentimans Traditional Tonic Water (Chininhaltig)	0,2 l	5,00 €	
BIERE			
Beck's Pils vom Fass	0,3 l	3,50 €	
	0,4 l	4,00 €	
Haake-Beck Kräusen vom Fass	0,3 l	3,80 €	
	0,4 l	4,30 €	
Heiligenberg Dunkel vom Fass	0,3 l	3,50 €	
	0,5 l	5,00 €	
Franziskaner Weißbier			
Hell, Dunkel oder Alkoholfrei	Fl	0,5 l	5,00 €
Leffe Blonde	Fl	0,33 l	4,90 €
Beck's Blue Alkoholfrei	Fl	0,33 l	4,00 €
Vitamalz Malzbier Alkoholfrei	Fl	0,33 l	3,50 €



Auszug aus unserem Angebot

GETRÄNKE

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,00 €
Kännchen Kaffee	5,00 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3,00 €
Espresso	2,80 €
Doppelter Espresso	4,90 €
Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Becher Lindt Trinkschokolade mit Sahne	3,00 €
Kännchen Lindt Trinkschokolade mit Sahne	5,00 €

Alle Kaffees sind mit Fairtrade zertifizierten und nachhaltig angebauten Kaffeebohnen aus der Azul Cerro Verde-Linie zubereitet.

Auch entkoffeiniert möglich, als laktosefreie, bzw. vegane Alternative zur Kuhmilch, bieten wir Hafermilch an.

TEE - SPEZIALITÄTEN (Kännchen)

Schwarze Tees

Darjeeling Summer Gold, Earl Grey, Assam Bari Irish Breakfast, Ceylon English Breakfast	6,00 €
--	--------

Ostfriesentee – für 2 Personen

Nach alter Tradition auf dem Stövchen mit frischer Sahne und Kluntjes serviert	13,00 €
---	---------

Grüne Tees

Greenleaf China, Morgentau (aromatisiert)	6,00 €
---	--------

Rooibos Tee

Rooibos Cream - Orange	6,00 €
------------------------	--------

Kräuter - und Früchtetees

Refreshing Mint, Sweet Berries, Fruity Camomile, Ayurveda Herbs & Ginger	6,00 €
---	--------

Tee mit Kräutern aus dem Forsthaus - Garten

frisch geerntet (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 MÖGLICHSIT AUS DEM
VIELFÄLTIGEN ANGEBOT UNSERER REGION.**

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

Schlachtereie Becker, Bruchhausen-Vilsen | Hausmacher Wurstspezialitäten,
sowie individuelle Produktion von Fleischwaren
Wild von Jägern aus heimischen Revieren

Ansprechpartner: Heinz Rössler oder Fam. Stratmann, Bruchhausen-Vilsen
Beef Kings, Balge | Home of Premium Beef
Hehmsoth, Langwedel | Heidschnucken
Goosies Gans, Oldenburger Münsterland | Gänse
Flentjes Freiland Frische, Asendorf | Freiland Hähnchen
Birger Sieling, Wietzen | Fleisch und Wurst vom Eichelschwein

Molkerei Grafschaft Hoya, Asendorf | Milch und Milchprodukte
Hof Bünkemühle, Familie Derboven, Warpe | 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 und Heidelbeeren und Blueberry Gin
Hof Wichmann, Bassum-Bramstedt | Erdbeeren und 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

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 Limonaden

**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...).**