



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.

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

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 Mittag

MENÜ

KÜRBISCREMESUPPE

mit geräuchertem Knoblauch, Kernen und Kokos
8,50 €

oder

FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING

Speck und Croutons
14,50 €

~

GEBRATENER RÜCKEN VOM IBERICO-SCHWEIN

an Wurzeln und Süßkartoffeln
26,00 €

oder

GEBRATENER ROTBARSCH

an Blattspinat, Senfsauce und Süßkartoffel
26,00 €

oder

SERVIETTENKNÖDEL

mit Pilzen in Rahm
21,00 €

~

CALVADOS SABAYONE

mit Strudel vom Heiligenberger Apfel
9,50 €

Preis pro Person

3 Gang-Menü Fleisch / Fisch + Suppe + Dessert 39,50 €
3 Gang-Menü Veggi + Suppe + Dessert 31,50 €
3 Gang-Menü Fleisch / Fisch + Vorspeise + Dessert 42,50 €
Korrespondierende Weine zzgl. 5,50 € pro Gang

Genuss am Mittag

VORSPEISEN

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 €

SUPPEN

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE
mit Einlage
6,50 €

KÜRBISCREMESUPPE
mit geräuchertem Knoblauch und Kokos
8,50 €

MAISCREMESUPPE
mit Haselnuss
8,50 €

Genuss am Mittag

FISCH UND FLEISCH

GEBRATENER KABELJAU
an Muschel, 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, grüner Spargel
und Süßkartoffel
29,00 €

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

Zu den Hauptgängen reichen wir dreierlei Sättigungsbeilagen.

Genuss am Mittag

DESSERTS

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS
mit Apfelkompott
9,50 €

KÜRBISKUCHEN
mit roter Schokomousse
9,50 €

CRÈME BRÛLÉE
mit Salz-Caramelleis
9,50 €

~

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

GENUSS TROTZ ALLERGIE

Wir beraten Sie gerne und berücksichtigen selbstverständlich Ihre individuellen Wünsche

Genuss am Mittag

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 kleinem Salat

19,50 €

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

mit Einlage

6,50 €

GERÄUCHERTE HEILIGENBERGER FORELLENFILETS

mit Apfel-Zwiebelsauce und gebratene Kartoffeln

21,00 €

~

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS

mit Apfelkompott

9,50 €

~

KÄSEAUSWAHL VOM BRETT

ausgesuchte Käse-Spezialitäten aus der Region

mit Viktualien und Früchtebrot

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	FI 0,5 l	5,00 €
Leffe Blonde	FI 0,33 l	4,90 €
Beck's Blue Alkoholfrei	FI 0,33 l	4,00 €
Vitamalz Malzbier Alkoholfrei	FI 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 Trinkschokolade mit Sahne	3,00 €
Kännchen 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

Earl Grey, Assam, Darjeeling, Ceylon 6,00 €

Ostfriesentee - Nach alter Tradition auf dem Stövchen mit frischer Sahne und Kluntjes serviert

7,50 €

Grüne Tees

Morgentau (aromatisiert), Natur

6,00 €

Rooibos - Tee

Cream - Orange

6,00 €

Kräuter - und Früchtetee

Pfefferminz, Rote Beeren, Kamille, Ayurveda (Herbs & Ginger)

6,00 €

Tee mit Kräutern aus dem Forsthaus - Garten

frisch geerntet nur in der Vegetationszeit

7,50 €



ERLESENE TEES SEIT 1823

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

Beef Kings, Balge | Home of Premium Beef

Hehmsoth, Langwedel | Heidschnucken

Goosies Gans, Oldenburger Münsterland | Gänse

Flentjes Freiland Frische, Asendorf | Freiland Hähnchen

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 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...).**