



# 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

# 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

Sandemann Dry Secco, Medium, Cream 5 cl 4,50 €  
  
Lustau Olorosa Don Nuno (dry) 5cl 8,00 €  
Lustau Amontillado Los Arcos (medium dry) 5cl 7,00 €  
Lustau East India Solera (sweet) 5cl 8,50 €

## WERMUT

Martini Dry, Rosso, Bianco 5 cl 4,50 €  
  
Lustau Vermut White, Rose, Red 5 cl 7,00 €

## 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

THUNFISCHTATAR  
mit Gurke, Wasabi und Kichererbse  
17,00 €

~

TOPINAMBUR SUPPE  
mit Trüffel und Ei  
8,50 €

~

OCHSENSCHWANZ-RAVIOLI  
mit gebratener Entenleber  
27,00 €

~

GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN MIT HASELNUSSKNUSPER  
an Schwarzwurzeln und Marone  
29,00 €

~

BRATAPFELAUFLAUF  
mit Vanille und Sahne  
9,00 €

*Nur in Verbindung mit dem Menü verfügbar.*

*oder*

KÄSEAUFWAHL 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 2:00 Uhr möglich.

Genuss am Abend

# VEGANES MENÜ

AUBERGINE MIT GRANATAPFEL

14,00 €

~

ROTE BEETE SUPPE

mit altem Balsamico

8,50 €

~

PASTINAKE MIT PETERSILIEN-COUSCOUS

und geräuchertem Senf Kaviar

19,50 €

~

ORANGENSORBET MIT PUNSCHBIRNENRAGOUT

und Pistazien-Sabayone

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

FELDSALAT MIT KÜRBIS PICKLES  
und Cranberries  
14,00 €

ZIEGENFRISCHKÄSE CRÈME BRÛLÉE  
mit schwarzer Walnuss und Feldsalat  
15,00 €

VITELLO TONNATO  
Rosa Kalbsrücken mit frischem Thunfisch  
Thunfischcreme und Kapern  
16,00 €

~ ~ ~

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE  
mit Einlage  
6,50 €

KÜRBISCREME SUPPE  
mit geräuchertem Knoblauch und Kokos  
8,50 €

TOPINAMBUR SUPPE  
mit Trüffel und Ei  
8,50 €

Genuss am Abend

# FISCH UND FLEISCH

DUETT VON DORADE UND ROTBARBE

an Kerbelschaum und Wurzelgemüse

28,00 €

ZANDERFILET AN SELLERIE

und Nordseekrabben

28,00 €    klein € 26,00

~ ~ ~

GEBRATENES KOTELETT VOM KALB

an Café de Paris Sauce

Karotte und grünen Spargel

29,00 €

KROSSE HALBE ENTE

mit Kartoffelknödel, Rotkohl

und Beifußsauce

28,00 €

Zu diesen Hauptgängen reichen wir dreierlei Sättigungsbeilagen.

Genuss am Abend

# DESSERTS

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS  
mit Apfelkompott  
9,50 €

ORANGENSORBET MIT PUNSCHBIRNENRAGOUT  
und Pistazien-Sabayone  
9,50 €

MARONENMOUSSE  
mit Quitte  
9,50 €

~

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

Genuss am Abend

# UNSERE KLASSIKER

FELDSALAT MIT KÜRBIS PICKLES  
und Cranberries  
14,00 €

BUNTER HERBSTSALAT  
mit gebratenen Garnelen  
kl. Portion (4 Garnelen) 17,50 € | gr. Portion (6 Garnelen) 21,50 €  
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)	0,33 l	4,00 €
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 €
Fever Tree Tonic Water (Chininhaltig)	0,2 l	5,50 €

## 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	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 €
--	--------



ERLESENE TEES SEIT 1823

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

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

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

Hof Mysegades, Riethausen | Kartoffeln

Hof Hertz-Kleptow, Osterholz-Scharmbeck | Bauerngarten, Kürbisse

Früchtchhof 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 | Eichenhöltzer 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...).**