



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

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 Mittag

MENÜ

KÜRBISCREMESUPPE

mit geräuchertem Knoblauch, Kernen und Kokos
8,50 €

oder

FELDSALAT MIT KÜRBIS PICKLES und Cranberries

14,50 €

~

HIRSCHEDELGULASCH

mit Pilzen, Preiselbeeren und hausgemachte Spätzle
26,00 €

oder

LACHSFILET UNTER DER KARTOFFELHAUBE mit Krabben-Rahmwirsing

26,00 €

oder

KARTOFFELTASCHEN MIT SPINAT GEFÜLLT auf Kerbelsauce und Aubergine

21,00 €

~

MARONENMOUSSE

mit Quitte
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

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 €

SUPPEN

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 Mittag

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 den Hauptgängen reichen wir dreierlei Sättigungsbeilagen.

Genuss am Mittag

DESSERTS

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS
mit Apfelkompott
9,50 €

ORANGENSORBET MIT PUNSCHBIRNENRAGOUT
und Pistazien-Sabayone
9,50 €

MARONENMOUSSE
mit Quitte
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 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 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 Kirsche	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 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

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 | 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 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...).**