



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

GIN GEBEIZTER LACHS
mit Gurke und Apfel
17,00 €

~

KRUSTENTIERSUPPE
mit Garnelentatar
9,50 €

~

SENF-EI
neu interpretiert mit Trüffel
19,00 €

~

LAMMRÜCKEN MIT AUBERGINE
Senf und Morchel
27,00 €

~

WARMER BIENENSTICH
9,00 €
Nur in Verbindung mit dem Menü verfügbar.

oder

BLAUSCHIMMELKÄSE
mit Traube, Wiesen-Honig und Brioche
15,00 €

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 20:00 Uhr möglich.

Genuss am Abend

VEGANES MENÜ

KOHLRABI-APFELSALAT
mit Walnuss und Sesam
14,00 €

~

SCHWARZWURZELSUPPE
mit Pilzen
8,50 €

~

ROTE BEETE BULGUR MIT NÜSSEN
Meerrettich, Dattel und Rosenkohl
19,50 €

~

MOUSSE AU CHOCOLAT
mit Kürbis
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

GIN GEBEIZTER LACHS
mit Gurke und Apfel
14,00 €

KOHLRABI-APFELSALAT
mit Walnuss und Sesam
14,00 €

TATAR VOM RIND
mit Kapern, Ei und Brioche
16,00 €

~ ~ ~

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE
mit Einlage
7,00 €

SCHWARZWURZELSUPPE
mit Pilzen
8,50 €

KRUSTENTIERSUPPE
mit Garnelentatar
9,50 €

APFEL-SELLERIESUPPE
mit schwarzer Walnuss
8,50 €

Genuss am Abend

FISCH UND FLEISCH

GEBRATENER STEINBUTT MIT PULPO

Kürbis, Sellerie und Rosenkohl

29,00 €

GEBRATENES ZANDERFILET

auf Rahmsauerkraut und Weißweinsauce

26,00 €

~ ~ ~

RINDERFILET MIT SPECKBOHNEN

und Sauce Béarnaise

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 €

ARMER RITTER
mit Quitten
9,50 €

MOUSSE AU CHOCOLAT
mit Kürbis
9,50 €

BLAUSCHIMMELKÄSE
mit Traube, Wiesen-Honig und Brioche
15,00 €

Genuss am Abend

UNSERE KLASSIKER

GROSSER GEMISCHTER WINTERLICHER SALAT

mit gebratenen Garnelen

kl. Portion (4 Garnelen) 17,50 € | gr. Portion (6 Garnelen) 21,50 €

oder

mit gebratenem Hähnchen vom Hof Flentje

kl. Portion 15,50 € | gr. Portion 19,50 €

oder

mit mariniertem Fetakäse, Beete und Nüssen

19,50 €

GEBACKENER WILDLEBERKÄSE

von der Schlachtereier Becker

Preiselbeer-Senf, gebratene Kartoffeln und kleiner Salat

19,50 €

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

mit Einlage

7,00 €

GRÜNKOHL KLASSISCH

mit Mettwurst, Pinkel und Kasseler mit Salzkartoffeln

18,00 €

GERÄUCHERTE HEILIGENBERGER FORELLENFILETS

mit Apfel-Zwiebelsauce und gebratenen Kartoffeln

21,00 €

~

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS

mit Apfelkompott

9,50 €

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 MÖGLICHSST 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...).**