



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.

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
Hotel@forsthaus-heiligenberg.de | www.forsthaus-heiligenberg.de

APERITIFS

APERITIF „FORSTHAUS“

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

„Aperol Spritz“	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 €
Crémant Baden, Weingut Zähringer	0,1l	7,50 €
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

LACHSTATAR AN GUACAMOLE

Gurke und Kaviar

15,00 €

~ ~ ~

PILZ-CONSOMMÉ MIT RAVIOLI

und Seitlinge

9,00 €

~ ~ ~

STEINBUTT & GARNELE

an Koriander, Kokos, Wurzelgemüse und Knusperreis

24,00 € | 31,00 €

~ ~ ~

ENTRECÔTE VOM KALB

32,00 €

~ ~ ~

DESSERTVARIATION

10,00 €

oder

KÄSEAUSWAHL

14,00 €

Preis pro Person

5 Gang-Menü 78,00 €

4 Gang-Menü 57,00 €

Korrespondierende Weine zzgl. 5,50 € pro Gang

Diese Gerichte können auch à la carte gewählt werden.

Die Bestellung des Menüs ist bis 20:00 Uhr möglich.

Genuss am Abend

VEGANES MENÜ

ZUCCHINI-CANNELLONI
an Brot und Wildkräutern
15,00 €

~ ~ ~

PILZ-CONSOMMÉ MIT RAVIOLI
und Seitling
9,00 €

~ ~ ~

GEGRILLTE ARTISCHOCKE AN FREGOLA SARDA
und Petersilie-Minz-Dip
25,00 €

~ ~ ~

SCHOKOLADEN-AVOCADO-MOUSSE
an Crumble und Feige
10,00 €

Preis pro Person
4 Gang-Menü 53,50 €
Korrespondierende Weine zzgl. 5,50 € pro Gang

Genuss auf dem Heiligenberg

VORSPEISEN & SUPPEN

GARNELEN-CARPACCIO MIT BEETE
und Krustentiermayonnaise
15,00 €

AVOCADO MIT PONZU
dreierlei Sesam und Kokosnuss
15,00 €

VITELLO TONNATO
knuspriges Kalb, Yellow Fin Thunfisch
Bonito und Thunfischcreme
18,00 €

~ ~ ~

KARTOFFEL-LAUCHCREMESUPPE
mit Knusper
9,00 €

MAISCREMESUPPE
mit Avocado
9,00 €

Genuss auf dem Heiligenberg

HAUPTGÄNGE

DUETT VOM LANDSCHWEIN UND FLENTJE HUHN
an Steinpilzjus, Lauch und wildem Brokkoli
27,00 €

RUMPSTEAK AN KRÄUTERBUTTER
getrübelter Kartoffelstampf und Romanasalat
29,00 €

~ ~ ~

GEBRATENES FILET VOM SKREI (WINTERKABELJAU)
an Cremespinat und Kartoffelroulade
29,00 €

GARNELEN, STEINBUTT
Koriander, Kokos, Wurzelgemüse und Knusperreis
31,00 €

~ ~ ~

GEGRILLTE ARTISCHOCKE AN FREGOLA SARDA
und Petersilie-Minz-Dip
25,00 €

*Täglich wechselnde Empfehlungen erhalten Sie
von unserem Service-Team. Sprechen Sie uns gerne an.*

Genuss auf dem Heiligenberg

DESSERTS

CRÈME CARAMEL

mit Banane

10,00 €

GEBACKENES BOURBON VANILLERAHMEIS

mit Kompott aus dem Forsthausgarten

10,00 €

KÄSEAUSWAHL

kl. Portion 14,00 € | gr. Portion 16,90 €

Genuss auf dem Heiligenberg

UNSERE KLASSIKER

LEBERKÄSE VON DER SCHLACHTEREI BÄCKER
mit Preiselbeersenf, Röstkartoffeln und Feldsalat
21,00 €

~ ~ ~

GROSSER GEMISCHTER SALAT
mit saisonaler Vielfalt und Linsenbrot
15,90 €

wahlweise mit:

- mit gebratenen Pilzen und frischen Kräutern
+ 5,90 €

- mit geräucherter Forelle aus Weseloh
und Sahnemeerrettich
+ 7,90 €

- mit gebratener Hähnchenbrust vom Hof Flentje
+ 7,90 €

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

Veltins Pilsener 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 €
Maisel's Weisse		
Hell oder Alkoholfrei	FI 0,5 l	5,00 €
Veltins Alkoholfrei	FI 0,33 l	4,00 €
Hemelinger Malz	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 €



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

Auch entkoffeiniert möglich (nicht Fairtrade). Als laktosefreie, bzw. vegane Alternative zur Kuhmilch, bieten wir Hafermilch an.

Becher Lindt Trinkschokolade mit Sahne	3,00 €
Kännchen Lindt Trinkschokolade mit Sahne	5,00 €

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...).**