



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 7,00 €
Alkoholfrei 6,50 €

„Aperol Spritz“ 7,50 €
(Aperol bitter mit Sekt und Orange auf Eis)

„Hugo“ 7,50 €
(Holunderblütenessenz mit Sekt, Minze und Limette auf Eis)

PRICKELNDES

Rieslingsekt „Mons Sancte“ 0,1l 6,00 €
Cremant Tresor rosé, Bouvet-Ladubay 0,1l 8,00 €
Prosecco Spumante, Soligo 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 7,00 €

ALKOHOLFREI

Fruchtsecco von „van Nahmen“ 0,1l 6,50 €
Alkoholfreier Bitter mit Orangensaft oder Mineral oder pur auf Eis 6,50 €

Genuss am Abend

MENÜ

MARINIERTER SPARGEL -GRÜN UND WEISS-
gebeizter Lachs mit Mojito
18,00 €

~ ~ ~

ZUCCHINI-SCHAUMSUPPE
mit Ziegenkäse Pralinen
10,00 €

~ ~ ~

PASTA MIT FRISCHEM SOMMER-TRÜFFEL
und Trüffelsauce an bunten Wurzeln
25,00 €

~ ~ ~

GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN
an Rhabarberjus, Ofenkartoffel und Kohlrabi
36,00 €

~ ~ ~

PETERSILIENEIS
mit weißer Schokolade und Passionsfrucht
12,00 €

oder

KÄSEAUSWAHL
14,00 €

Preis pro Person

5 Gang-Menü 85,00 €

4 Gang-Menü 59,00 €

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

WILDKRÄUTER MIT RHABARBER
schwarze Walnuss, grüner Spargel und Schalotte
16,00 €

~ ~ ~

ERBSEN-MINZ-SUPPE
mit Kokos
9,00 €

~ ~ ~

PASTA MIT FRISCHEM SOMMER-TRÜFFEL
und Trüffelsauce an bunten Wurzeln
25,00 €

~ ~ ~

MOJITO
Rohrzucker, Minze, Limette und Rum
10,00 €

Preis pro Person
4 Gang-Menü 56,50 €
Korrespondierende Weine zzgl. 5,50 € pro Gang

Genuss auf dem Heiligenberg

VORSPEISEN & SUPPEN

MARINIERTER SPARGEL -GRÜN UND WEISS-
gebeizter Lachs mit Mojito
18,00 €

WILDKRÄUTER MIT RHABARBER
schwarzer Walnuss, grüner Spargel und Schalotte
16,00 €

ZIEGENKÄSE CANNELLONI
an Salzkaramel und Wurzel
16,00 €

~ ~ ~

ERBSEN-MINZ-SUPPE
mit Kokos
9,00 €

SPARGELCREMESUPPE
mit Einlage
9,00 €

ZUCCHINI-SCHAUMSUPPE
mit Ziegenkäse Pralinen
10,00 €

Genuss auf dem Heiligenberg

HAUPTGÄNGE

DUETT VOM RIND
geschmort und kurzgebraten
mit Ofenkartoffel, Kohlrabi und Wurzel
36,00 €

GEBRATENES KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL
an Tomatenreduktion und Gruyèrekrapfen
35,00 €

~ ~ ~

WOLFSBARSCHFILET
an Vongolesud und Reispralinen
34,00 €

ZANDERFILET
Kartoffel-Orangenstampf
Basilikum und grüner Spargel
34,00 €

~ ~ ~

PASTA MIT FRISCHEM SOMMER-TRÜFFEL
und Trüffelsauce an bunten Wurzeln
25,00 €

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

Genuss auf dem Heiligenberg

DESSERTS

PETERSILIEN RAHMEIS

mit weißer Schokolade und Passionsfrucht

12,00 €

GEBACKENES BOURBON VANILLERAHMEIS

mit Erdbeer-Rhabarberkompott

10,00 €

KÄSEAUFWAHL

17,00 €

Genuss auf dem Heiligenberg

UNSERE KLASSIKER

LEBERKÄSE VON DER SCHLACHTEREI BÄCKER
mit Preiselbeersenf, Röstkartoffeln und kleiner Salat
25,00 €

~ ~ ~

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

wahlweise mit:

- mit Fetakäse und kandierten Tomaten
+ 6,50 €

- mit gebratener Hähnchenbrust
vom Hof Flentje
+ 8,50 €

~ ~ ~

GERÄUCHERTE FORELLE AUS WESELOH
mit Schnittlauchschmand, kleinem Salat
und gebackene Kartoffeln
25,00 €

Auszug aus unserem Angebot

GETRÄNKE

MINERALWASSER

Vilsa bio Mineralwasser medium	0,25 l	4,00 €
	0,75 l	8,00 €
Vilsa bio Mineralwasser naturelle	0,25 l	4,00 €
	0,75 l	8,00 €

SCHORLEN, SÄFTE UND LIMONADEN

Naturtrübe Apfelschorle aus selbst gepresstem Apfelsaft vom Heiligenberg (solange der Vorrat reicht)	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,00 €
Lütts Landlust Johannisbeerschorle	0,33 l	4,50 €
Lütts Landlust Rhabarberschorle	0,33 l	4,50 €
Naturtrüber, selbstgepresster Apfelsaft vom Heiligenberg	0,2 l	4,00 €
Weitere ausgewählte Säfte: Orange, Multivitamin, Banane, Kirsche, rote Traube	0,2 l	3,50 €
Vilsa Orangen- und Zitronenlimonade	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	4,00 €
Coca-Cola und Coca-Cola Zero (Koffeinhaltig)	0,33 l	4,50 €
Thomas Henry Tonic Water (Chininhaltig)	0,2 l	4,50 €
Thomas Henry Bitter Lemon (Chininhaltig)	0,2 l	4,50 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	4,50 €
Fever Tree Tonic Water (Chininhaltig)	0,2 l	6,00 €

BIERE

Veltins Pilsener vom Fass	0,3 l	4,00 €
	0,4 l	5,00 €
Haake-Beck Kräusen vom Fass	0,3 l	4,50 €
	0,4 l	5,50 €
Heiligenberg Dunkel vom Fass	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,50 €
Maisel's Weisse		
Hell oder Alkoholfrei	FI 0,5 l	5,50 €
Veltins Alkoholfrei	FI 0,33 l	4,50 €
Hemelinger Malz	FI 0,33 l	4,00 €



Auszug aus unserem Angebot

GETRÄNKE

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,50 €
Kännchen Kaffee	6,50 €
Cappuccino	4,00 €
Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	5,90 €
Milchkaffee	5,00 €
Latte Macchiato	5,50 €



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

Alle Produkte auch entkoffeiniert möglich. Als Laktose freie, bzw. vegane Alternative zu Kuhmilch, bieten wir Hafermilch an.

Becher Lindt Trinkschokolade mit Sahne	3,50 €
Kännchen Lindt Trinkschokolade mit Sahne	6,50 €

TEE - SPEZIALITÄTEN (Kännchen)

Schwarze Tees

Darjeeling Summer Gold, Earl Grey, Assam Bari Irish Breakfast, Ceylon English Breakfast	7,50 €
--	--------

Ostfriesentee – für 2 Personen

Nach alter Tradition auf dem Stövchen mit frischer Sahne und Kluntjes serviert	13,00 €
---	---------

Grüne Tees

Greenleaf China, Morgentau (aromatisiert)	7,50 €
---	--------

Rooibos Tee

Rooibos Cream - Orange	7,50 €
------------------------	--------

Kräuter - und Früchtetees

Refreshing Mint, Sweet Berries, Fruity Camomile, Ayurveda Herbs & Ginger	7,50 €
---	--------

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 MÖGLICHT 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
Hehmsoth, Langwedel | Heidschnucken

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

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

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...).**