



# 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

ENTENLEBERTERRINE

süss bis salzig  
an Butter-Brioche

19,00 €

~ ~ ~

SCHAUMSUPPE VON DER GARNELE

10,00 €

~ ~ ~

PASTA MIT FRISCHEM TRÜFFEL

Trüffelsauce und Wildkräutern

27,00 €

~ ~ ~

SHORT RIBS

BBQ-Jus und geräucherte Kartoffel

35,00 €

~ ~ ~

MILLEFEUILLE

mit Salzkaramell

10,00 €

*oder*

KÄSEAUSSWAHL

17,00 €

Preis pro Person

5 Gang-Menü 85,00 €

4 Gang-Menü ab 57,00 € ( je nach Kombination)

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

BLUMENKOHLSALAT  
mit Olive und Radieschen  
13,00 €

~ ~ ~

KÜRBIS-INGWERSUPPE  
mit Zitronengras, eingelegtem Kürbis  
Öl und Kernen  
9,00 €

~ ~ ~

PASTA MIT FRISCHEM TRÜFFEL  
Trüffelsauce und Wildkräutern  
27,00 €

~ ~ ~

BIRNE HELENE  
Schokolade, Vanille und Veilchen  
10,00 €

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

Genuss auf dem Heiligenberg

# VORSPEISEN & SUPPEN

TATAR VOM RIND  
mit Trüffelmayonnaise, gebackenes Eigelb  
und Shiitake  
16,00 €

SÜSS-SAURE AUBERGINE  
mit Tomate und Ziegenkäse  
15,00 €

ENTENLEBERTERINE  
süß bis salzig  
an Butter-Brioche  
19,00 €

~ ~ ~

KÜRBIS-INGWERSUPPE  
mit Zitronengras, eingelegtem Kürbis  
Öl und Kernen  
9,00 €

WALDPILZCREMESUPPE  
mit Osnabrücker Friedensschinken  
12,00 €

Genuss auf dem Heiligenberg

# HAUPTGÄNGE

RINDERFILET  
an Wiener Butter  
Brokkoli und Kartoffel  
39,00 €

LAMMSCHULTER  
aus dem Smoker  
mit 3erlei Mais und Schalotte  
35,00 €

~ ~ ~

KABELJAU  
an Beurre blanc  
Kartoffel-Baumkuchen  
35,00 €

OKTOPUS & BARBE  
an Risotto-Millanese  
35,00 €

~ ~ ~

KÜRBIS-RISOTTO  
an Seitlingen aus Asendorf von „Brinker's Pilzdele“  
mit Bucheckern-Pesto  
26,00 €

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

Genuss auf dem Heiligenberg

# DESSERTS

## BIRNE HELENE

Schokolade, Vanille und Veilchen

10,00 €

## GEBACKENES BOURBON VANILLERAHMEIS

Kompott von Heiligenberger Äpfeln

10,00 €

## KÄSEAUFWAHL

17,00 €

Genuss auf dem Heiligenberg

# UNSERE KLASSIKER

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

*wahlweise mit:*

- mit Fetakäse und gebratenen Kräuterseitlingen  
+ 7,50 €

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

- mit Garnelen  
je Stück  
+ 3,00 €

~ ~ ~

LEBERKÄSE  
von der Schlachtereier Bäcker  
gebackene Kartoffeln, Apfel-Senf  
und Weißkrautsalat  
26,00 €

~ ~ ~

TATAR VOM RÄUCHERLACHS  
Senf-Dillsauce, Kartoffel-Rösti und Wasabi-Gurke  
26,00 €

~ ~ ~

GEBACKENES BOURBON VANILLERAHMEIS  
Kompott von Heiligenberger Äpfeln  
10,00 €



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...).**