



# FORSTHAUS

Heiligenberg

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	0,1l	7,00 €
Alkoholfrei	0,1l	6,50 €
„Aperol Spritz“	0,1l	7,50 €
(Aperol bitter mit Sekt und Orange auf Eis)	0,2l	10,00 €
„Hugo“	0,1l	7,50 €
(Holunderblütenessenz mit Sekt, Minze und Limette auf Eis)	0,2l	10,00 €

## **PRICKELNDES**

Rieslingsekt „Mons Sancte“	0,1l	6,00 €
Crémant rosé, Bouvet-Ladubay	0,1l	8,00 €
Prosecco Spumante, Soligo	0,1l	6,50 €
Flasche Champagne “Lanson Black Label brut”	0,375l	59,00 €

## **SHERRY**

Sandemann Dry Secco, Medium, Cream	5 cl	4,50 €
------------------------------------	------	--------

## **WERMUT**

Martini Dry, Rosso, Bianco	5 cl	4,50 €
Lustau Vermut 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 auf dem Heiligenberg

# VORSPEISEN & SUPPEN

## BURRATA

Feige, Chicorée, Passionsfrucht  
Oliven und Fleur de Sel  
17,50 €

## „CEASAR SALAT“

neu interpretiert  
Huhn „Flentje“, Romanasalat  
und Parmesan  
18,00 €

## CEVICHE VOM LACHS

Garnele, Edamame und Rettich  
19,00 €

~ ~ ~

## STEINPILZCREME

mit gebratenen Pilzen aus Asendorf  
12,00 €

## GELBE KOKOS-LINSEN SUPPE

Zitronengras, Ingwer und Sesam  
9,00 €

## KRUSTENTIERSUPPE

mit Garnelentatar  
14,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass Umbestellungen der Gerichte  
nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef möglich  
und von der Belegung des Restaurants abhängig sind.

Genuss auf dem Heiligenberg

# HAUPTGÄNGE

## GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM RIND

Radieschen, Kohl

Artischocken-Kartoffelstampf

38,00 €

## VITELLO TONATO

Kalbsfilet an Kapernjus

Sashimi vom Thunfisch und Erbse

43,00 €

~ ~ ~

## WOLFSBARSCHFILET

Safran-Krustentierfond und wilder Brokkoli

39,00 €

## SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL

Beurre Blanc und Risotto Milanese

41,00 €

~ ~ ~

## ZAHMER TANZPILZ

Champignon-Merlotjus und Kartoffel-Knusper

32,50 €

Genuss auf dem Heiligenberg

# DESSERTS

## VARIATION VON DREIERLEI BEEREN

cremig, fruchtig und kalt

12,00 €

## GEBACKENES BOURBON VANILLERAHMEIS

regionale Blaubeeren und Haselnuss-Krokant

10,00 €

## KÄSEAUSSWAHL

4 verschiedene Sorten

mit Senf, Nüssen und Oliven

17,00 €

## EMPFEHLUNG: EDELSÜSSE WEINE

### SÜDAFRIKA, STELLENBOSCH

Fat Pig, Cape Vintage

Südwein aus Shiraz

Beau Joubert

5 cl / € 9,50

Genuss auf dem Heiligenberg

# UNSERE KLASSIKER

## HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

mit Einlage

7,50 €

~ ~ ~

## RÄUCHERLACHS

Senf-Dill-Sauce, Kartoffel-Rösti

kleiner Salat

27,50 €

~ ~ ~

## ROASTBEEF ROSA GEBRATEN

kalt aufgeschnitten

Sauce Remoulade

gebackene Kartoffeln „Cesar Syle“

27,50 €

~ ~ ~

## SOMMERLICHER GEMISCHTER SALAT

mit Kernen und Croûtons

17,50 €

*wahlweise mit:*

- 5 gebratenen Garnelen

+ 12,00 €

- gebratener Hähnchenbrust vom Hof Flentje

+12,00 €

- Schafskäse und gebratenen Pilzen aus Asendorf

+ 12,00 €

~ ~ ~

## HEIDELBEERBECHER

frische regionale Heidelbeeren

Vanilleeis und Schlagsahne

9,50 €

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 Weitere ausgewählte Säfte:	0,2 l	4,00 €
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 €
Becher Cacao con leche	4,50 €
Kännchen Cacao con leche	6,50 €
Schlagsahne zusätzlich	0,80 €

*Aus nachhaltig angebauten Kaffee- und Cacaobohnen der Firma Azul, Bremen zubereitet.*

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

## 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 €



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

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  
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...).**