



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	0,1l	7,50 €
Alkoholfrei	0,1l	7,00 €
„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	7,50 €
Crémant rosé Excellence, Bouvet-Ladubay	0,1l	11,50 €
Flasche Champagne “Lanson Black Label brut”	0,375l	59,00 €

SHERRY

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

WERMUT

Martini Dry, Rosso, Bianco	5 cl	5,50 €
Lustau Vermut Rose, Red	5 cl	8,00 €

BITTER

Campari Bitter auf Eis	4 cl	5,00 €
Campari Bitter auf Eis mit Orangensaft oder Mineralwasser		7,00 €

ALKOHOLFREI

Frucht Secco von „van Nahmen“	0,1l	7,50 €
Alkoholfreier Bitter auf Eis mit Orangensaft oder Mineralwasser		7,00 €

Genuss am Abend

MENÜ

DUETT VON DER ENTE

Mousse und geräucherte Brust

Honigbrot und Cranberries

19,00 €

~ ~ ~

WILDCONSOMMÉ

mit Steinpilz-Ravioli

€ 10,00

~ ~ ~

IKARIMI LACHS UND GARNELE

Spinat und Kartoffel

28,00 €

(als Zwischengang)

35,00 €

(als Hauptgang)

~ ~ ~

DAMWILD

geschmorte Keule und gebratener Rücken

Rotkohljus, Kohlrabi

und Kürbis Waffeln

43,00 €

~ ~ ~

PAVLOVA

Feige und Vanille

12,00 €

oder

KÄSEAUSWAHL

4 verschiedene Sorten

mit Senf, Nüssen und Oliven

17,00 €

Preis pro Person

5 Gang-Menü 99,00 €

4 Gang-Menü ab 83,00 € (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

SALAT VON ROTER & GELBER BEETE

Kichererbse und schwarze Walnuss

15,00 €

~ ~ ~

KÜRBIS-KOKOSMILCH-SUPPE

Zitronengras und gebratenen Austerseitlinge

10,00 €

~ ~ ~

ROSMARIN - BIRNEN - RISOTTO

Nuss und Topinambur

28,00€

~ ~ ~

MARONEN PANNA COTTA

mit Blutorangensorbet

10,00 €

Preis pro Person

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 auf dem Heiligenberg

VORSPEISEN & SUPPEN

SALAT VON ROTER & GELBER BEETE

Kichererbse und schwarze Walnuss

15,00 €

FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING

Cranberries und Kürbis

geräucherte Mandel

13,00 €

und Ikarimi Lachs

+ 12,00 €

ENTENLEBERMOUSSE

Honigbrot, Nuss, Olive

und geräucherte Entenbrust

18,00 €

~ ~ ~

KÜRBIS-KOKOSMILCH-SUPPE

Zitronengras und gebratenen Austernseitlinge

10,00 €

MARONENCREMESUPPE

violette Kartoffel und Apfel

10,00 €

WILDCONSOMMÉ

mit Steinpilz-Ravioli

10,00 €

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

KNUSPRIGE HALBE ENTE
Beifußsauce, Quittenrothkohl
und Kartoffelknödel
37,00 €

KALBSCARREE
Café de Paris Sauce, Wurzeln
und Röstzwiebel-Kartoffelstampf
42,00 €

~ ~ ~

KABELJAUFILET
Safranfond, Speckkartoffeln
und Gemüse
41,00 €

ZANDERFILET
Beurre blanc, Nordseekrabben, Kartoffelrösti
und Kohlgemüse
38,00 €

~ ~ ~

ROSMARIN - BIRNEN - RISOTTO
Nuss und Topinambur
28,00€

Genuss auf dem Heiligenberg

DESSERTS

GEWÜRZ MOUSSE AU CHOCOLAT
mit Punschbirne
10,00 €

MARONEN PANNA COTTA
mit Blutorangensorbet
10,00 €

GEBACKENES BOURBON VANILLERAHMEIS
mit hausgemachtem Gewürz-Apfelkompott
11,00 €

KÄSEAUSWAHL
4 verschiedene Sorten
mit Senf, Nüssen und Oliven
17,00 €

EMPFEHLUNG: EDELSÜSSER WEIN

Österreich, Burgenland
2022er Zweigelt Auslese
Weingut Kracher
5 cl / € 9,50

Genuss auf dem Heiligenberg

UNSERE KLASSIKER

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

mit Einlage

7,50 €

~ ~ ~

GEBRATENE PILZE A LA CREME

mit hausgemachten Bergkäseknödel

25,50 €

~ ~ ~

WINTERLICHER GEMISCHTER SALAT

mit Kernen und Croûtons

17,50 €

wahlweise mit:

- gebackener Avocado Joghurt Kräuterdip

+ 10,50 €

- gebratenem Lachsfilet mit Senf-Dillsauce

+14,00 €

- Streifen vom Rinderrücken mit BBQ-Dip

+ 14,00 €

~ ~ ~

GEBRATENES RUMPSTEAK

Kräuterbutter, Ceasarkatoffeln

und ein kleiner Salat

36,00 €

~ ~ ~

GEBACKENES BOURBON VANILLERAHMEIS

mit hausgemachtem Gewürz-Apfelkompott

11,00 €

Auszug aus unserem Angebot

GETRÄNKE

MINERALWASSER

Vilsa bio Mineralwasser medium	0,25 l	4,00 €
	0,75 l	8,50 €
Vilsa bio Mineralwasser naturelle	0,25 l	4,00 €
	0,75 l	8,50 €

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 und Nektare:		
Orange, Multivitamin, Banane, Kirsche, rote Traube	0,2 l	3,50 €
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	5,00 €

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 zur Kuhmilch, bieten wir Hafermilch an.

TEE - SPEZIALITÄTEN

Looser Tee im Kännchen serviert

Darjeeling: 1. Pflückung Spitzengewächs SFTGFOP1	
Earl Grey	
Japan Sencha, Sonnengruß (Grüner Tee mit Mango-Zitrone)	
Alpenkräuter, Rooibos Original	
Tulsi Relax (Ayurvedischer Kräutertee mit Orange-Ingwer)	
Erdbeer-Lemongrass Früchtetee	7,50 €

Ostfriesentee – für 2 Personen

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

Tee mit Kräutern aus dem Forsthaus - Garten

frisch geerntet (nur in der Vegetationszeit)	7,50 €
--	--------

Unsere Tees werden aus den hochwertigsten Mischungen des Hauses Dallmayr zubereitet.

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
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...).**