



# 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

EINGELEGTER BLUMENKOHL  
mit Thunfisch  
und Fenchelmarmelade  
18,00 €

~ ~ ~

PARMESANSCHAUMSUPPE  
mit Lachs- Apfelsalat  
€ 11,00

~ ~ ~

STEINBUTTFILET  
gebraten, mit Krustentier-Risotto  
und Ofenwurzeln  
29,00 € (Zwischengang)  
42,00 € (Hauptgang)

~ ~ ~

LAMMCARRÉ  
Kräuterkruste und Mais  
43,00 €

~ ~ ~

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN  
mit Rahmeis von der  
gebrannten Mandel  
13,00 €

*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

## VARIATION VON DER TOPINAMBUR

Tatar, Creme und Gebacken

15,00 €

~ ~ ~

## PILZCONSOMME

Pilze aus Asendorf und Süßkartoffel

10,00 €

~ ~ ~

## PASTINAKE UND SPINAT

mariniert und gebacken

Sesamcreme und Granatapfel

28,00€

~ ~ ~

## OLIVENÖL - HALVA

mit Limetten - Minzsorbet

12,00 €

Preis pro Person

4 Gang-Menü 63,00 €

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

RINDERCARPACCIO  
mit Trüffelcreme, Kapern  
Schalotten und Avocado  
18,00 €

VARIATION VON DER TOPINAMBUR  
Tatar, Creme und Gebacken  
15,00 €

EINGELEGTER BLUMENKOHL  
mit Thunfisch  
und Fenchelmarmelade  
18,00 €

~ ~ ~

APFEL- SELLERIERAHMSUPPE „WALDORF“  
Pumpenickel und Walnuss  
10,00 €

GRÜNKOHLRAMSUPPE  
confierter Schweinebauch  
10,00 €

PILZCONSOMME  
Pilze aus Asendorf und Süßkartoffel  
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

## KALBSBÄCKCHEN

Süßkartoffel und wilder Brokkoli

38,00 €

## RINDERFILET

Morcheljus, Castelfranco, Parmesan  
und Kartoffelbaumkuchen

42,00 €

~ ~ ~

## SKREIFILET

Buttersauce, geschmorter Spitzkohl  
und Hasselback - Kartoffel

41,00 €

## PULPO UND SEETEUFEL

Tomatensauce, Salbei, Petersilienwurzel

Focaccia

42,00 €

~ ~ ~

## PASTINAKE UND SPINAT

mariniert und gebacken  
Sesamcreme und Granatapfel

28,00€

Genuss auf dem Heiligenberg

# DESSERTS

## ASENDORFER SCHICHTKÄSE MOUSSE

mit Beerenragout und Walnusseis

10,50 €

## OLIVENÖL - HALVA

mit Limetten - Minzsorbet

12,00 €

## 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 €

~ ~ ~

## AUBERGINEN - KARTOFFELAUFLAUF

mit Tomate und gebackener Avocado

25,50 €

~ ~ ~

## WINTERLICHER GEMISCHTER SALAT

mit Kernen und Croûtons

17,50 €

*wahlweise mit:*

- gebratener Hühnerbrust

+ 14,00 €

- gebratenen Riesengarnelen (5 Stück)

+15,00 €

- mit Fetakäse, Zwiebeln, Oliven und gebackenem Ei

+ 11,00 €

~ ~ ~

## RAGOUT VOM DAMWILD

Preiselbeersauce, Quitten- Rotkohl

und hausgemachte Spätzle

32,50 €

~ ~ ~

## 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)	0,2 l	4,00 €
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...).**