



# 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

TATAR VOM LABEL ROUGE LACHS  
Schmand, Gurke, Senf und Schnittlauch  
15,00 €

~ ~ ~

CHAMPAGNERSCHAUM  
Rosenseitlinge von Brinker´s Pilzdiele  
10,00 €

~ ~ ~

FISCHEINTOPF  
Barbe, Zander, Heilbutt, Garnele  
mit Safran, Focaccia und Aioli  
27,00 € (Zwischengang)  
39,00 € (Hauptgang)

~ ~ ~

PRESA VOM IBERICOSCHWEIN  
Senfschaum, Pastinake und grüner Spargel  
41,00 €

~ ~ ~

MILLE FEUILLE  
Beeren, Creme Chantilly  
Rosenpfirsichsorbet  
11,00 €

*oder*

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

Preis pro Person  
5 Gang-Menü ab 94,00 €  
4 Gang-Menü ab 74,50 € (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

GESCHMORTE KAROTTE

Basilikum, Haselnuss  
und Rhabarber

13,00 €

~ ~ ~

ERBSEN - KOKOSNUSSSUPPE

mit Minze

9,00 €

~ ~ ~

CREMIGES BÄRLAUCH RISOTTO  
grüner Spargel und gebackene Austernpilze

28,00€

~ ~ ~

HAFER PANNA COTTA

mit Purple Curry und Limette

11,00 €

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

## RINDERCARPACCIO

mit Trüffelcreme, Kapern  
Schalotten und Avocado

17,00 €

## GESCHMORTE KAROTTE

Basilikum, Haselnuss  
und Rhababer

13,00 €

## ZIEGENKÄSE CREME BRÛLÉE

eingelegte Zucchini und Topinambur

14,00 €

~ ~ ~

## BÄRLAUCHCREME

Joghurtcrunch und Räucherlachs

10,00 €

## ERBSEN - KOKOSNUSSUPPE

mit Minze

9,00 €

## CHAMPAGNERSCHAUM

Rosenseitlinge von Brinker's Pilzdele

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

BOEUF BOURGUIGNON  
Geschmortes Rindfleisch in Burgunderjus  
Fregola Sarda und Süßkartoffel  
39,00 €

HÜHNERBRUST VOM HOF FLENTJE  
Estragonsauce, Perlzwiebeln, Tomate, Kapern  
und Kartoffelkrapfen  
38,00 €

~ ~ ~

WOLFSBARSCHFILET  
Chardonnaysauce, confierte Tomate  
eingelegte Zucchini und Bärlauch Risotto  
41,00 €

ZANDERFILET  
Kohlrabi a la Creme  
und hausgemachter Kartoffelrösti  
39,00 €

~ ~ ~

CREMIGES BÄRLAUCH RISOTTO  
grüner Spargel und gebackene Austernpilze  
28,00€

Genuss auf dem Heiligenberg

# DESSERTS

HAFER PANNA COTTA  
mit Purple Curry und Limette  
11,00 €

GEBRANNTRE CREME VON DER GEWÜRZSCHOKOLADE  
Pistazieneis  
12,00 €

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

KÄSEAUSSWAHL  
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

8,50 €

~ ~ ~

## AUBERGINEN - KARTOFFELAUFLAUF

mit Tomate und gebackener Avocado

25,50 €

~ ~ ~

## FRÜHLINGSHAFTER 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 €

~ ~ ~

## RUMPSTEAK

mit Pfeffersauce,

saisonaalem Gemüse und Kartoffelkrapfen

39,50 €

~ ~ ~

## GEBACKENES BOURBON VANILLERAHMEIS

mit hausgemachtem Rhabarber-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 €

*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 MÖGLICHT AUS DEM  
VIELFÄLTIGEN ANGEBOIT UNSERER REGION.**

Forellenhof Schmitz, Heiligenberg und Weseloh | Forellen und Aale  
Lüdecke, Wietzen | Flusskrebse

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  
Früchtehof Schindler, Wietzen | Spargel und Heidelbeeren und Blueberry Gin  
Hof Wichmann, Bassum-Bramstedt | Erdbeeren und Himbeeren  
Brinker's Pilze, Haendorf | diverse Seitlinge, Austernpilze, etc.

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...).**