



FORSTHAUS

Heiligenberg

Gaumenfreuden für Genießer

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 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 Pilzdiele
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 €

KÄSEAUWAHL
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 MÖGLICHSST AUS DEM
VIELFÄLTIGEN ANGEBOT 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
Brinker's Pilze, Haendorf | diverse Seitlinge, Austernpilze, etc.
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...).**