



# 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 Weidrind  
Schmand, Lauch und Pilzcroutons  
16,00 €

~ ~ ~

HEILIGENBERGER KRÄUTERSCHAUMSUPPE  
Shii- Take -KnusperRavioli  
11,00 €

~ ~ ~

RIESENGARNELE  
Spargel und Krustentierisotto  
29,00 € (Zwischengang)  
37,00 € (Hauptgang)

~ ~ ~

ROSA LAMMHÜFTE  
Rhabarberjus, wilder Brokkoli  
und Kartoffelstampf  
41,00 €

~ ~ ~

DESSERT – ETAGERE  
cremig, knusprig, fruchtig, gefroren  
14,00 €

*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 75,50 € (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

## GEGRILLTER SPARGEL

Zitronen - Tahin - Dressing und Pistazie

15,00 €

~ ~ ~

## ROTE - LINSENSUPPE

Kokosmilch, Kichererbse und Sesam

10,00 €

~ ~ ~

## BUNTE WURZELN

Rhabarber, Amaranth und Olive

29,00€

~ ~ ~

## RHABARBER - CRUMBLE

Tonka Bohne und Vanille

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

## VITELLOTONATO

Kalbsfleisch, frischer Thunfisch,  
Kapern und Onsenei  
17,00 €

## BURRATA

gegrillte Feige, gereifter Aceto Balsamico  
und Rauke  
15,00 €

## GEGRILLTER SPARGEL

Zitronen - Tahin - Dressing und Pistazie  
15,00 €

~ ~ ~

## HEILIGENBERGER KRÄUTERSCHAUMSUPPE

Shi - Take -Knusperravioli  
11,00 €

## ROTE - LINSENSUPPE

Kokosmilch, Kichererbse und Sesam  
10,00 €

## SPARGELCREME

grüner und weißer Spargel, Croutons  
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

BÄCKECHEN VOM IBERICOSCHWEIN  
kleiner Bohneneintopf und Kartoffel  
38,00 €

GEBRATENES KALBSFILET  
Morcheljus, zweierlei Spargel  
und Kartoffelkrapfen  
41,00 €

~ ~ ~

GEBRATENES SCHELLFISCHFILET  
Senfsauce, Zucchini und Pappardelle  
39,00 €

GEBRATENES DORADENFILET  
Spinat, Kichererbse  
und Kartoffel - Spargelragout  
41,00 €

~ ~ ~

BUNTE WURZELN  
Rhabarber, Amaranth und Olive  
29,00€

Genuss auf dem Heiligenberg

# DESSERTS

## RHABARBER – CRUMBLE

Tonka Bohne und Vanille

11,00 €

## DESSERT – ETAGERE

cremig, knusprig, fruchtig, gefroren

14,00 €

## GEBACKENES BOURBON VANILLERAHMEIS

mit hausgemachtem Rhabarberkompott

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 €

~ ~ ~

## SPINAT - RICOTTA - CANNELONI

Tomaten - Basilikumsauce,

kandierte Tomaten und Parmesan

24,50 €

~ ~ ~

## FRÜHLINGSHAFTER GEMISCHTER SALAT

mit Kernen und Croûtons

17,50 €

*wahlweise mit:*

- gebratener Hühnerbrust „Supreme“

+ 11,00 €

- gebratenem Lachsfilet

+12,00 €

- mit gebratenen Pilzen aus Asendorf und Kräuterdip

+ 11,00 €

~ ~ ~

## ROSA ROASTBEEF

kalt aufgeschnitten, Sauce Remoulade

Parmesankartoffeln und Salat

28,50 €

~ ~ ~

## GEBACKENES BOURBON VANILLERAHMEIS

mit hausgemachtem Rhabarberkompott

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 MÖGLICHST 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  
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...).**