



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 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, Croûtons
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

BÄCKCHEN 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 €

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 €

~ ~ ~

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 MÖGLICHT 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...).**