



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.

Julia Martinez, Jochen Mönnig und das Forsthaus-Team

Forsthaus Heiligenberg Gastgeber 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

Winzersekt Cuvée brut	0,1l	7,00 €
Edition „Forsthaus“, Schloss Affaltrach		
Saumur brut Tête de Cuvée, Chateau Montgueret	0,1l	9,00 €
Crémant rosé Excellence, Bouvet-Ladubay	0,1l	11,50 €
Bollinger Cuvée Special brut	0,375l	70,00 €

SHERRY

Sandemann Dry Secco, Medium, Cream	5 cl	5,50 €
------------------------------------	------	--------

WERMUT

Martini Dry, Rosso, Bianco	5 cl	5,50 €
----------------------------	------	--------

BITTER

Campari Bitter auf Eis	4 cl	5,00 €
Campari Bitter auf Eis mit Orangensaft oder Mineralwasser		7,00 €

ALKOHOLFREI

Winzersekt alkoholfrei, Schloss Affaltrach	0,1l	7,00 €
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 RIND

Wachtelei, Rettich und Gartenkresse
17,50 €

~ ~ ~

SPARGELCREMESUPPE

Einlage und Croutons
10,00 €

~ ~ ~

BOUILLABAISE

Safrancreme, Jakobsmuschel, Garnele
und Kartoffel
27,00 € (als Zwischengang)
39,00 € (als Hauptgang)

~ ~ ~

GEBRATENES KALBSFILET

Morcheljus, Speckbohnen
Kartoffelkrapfen
42,00 €

~ ~ ~

JOGHURT-SCHNITTE

Biskuit, eingelegter Rhabarber und Sorbet
12,00 €

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

BAUERNBROT

Kichererbse, gepickeltes Gemüse und Wildkräuter

15,00 €

~ ~ ~

BÄRLAUCHCREME

Linse

10,00 €

~ ~ ~

GEGRILLTER SPARGEL

Avocado, Frischkäse und
Kartoffelrösti

32,00 €

~ ~ ~

PETERSILIENRAHMEIS

Ananasragout

11,00 €

Preis pro Person

4 Gang-Menü 68,00 €

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

BAUERNBROT

Kichererbse, gepickeltes Gemüse und Wildkräuter

15,00 €

ZIEGENKÄSE-PANNA-COTTA

Pumpernickel, Honig und Wildkräuter

15,00 €

SUSHI

Thunfisch, gebackene Garnele

Sesam und Ingwer

17,00 €

~ ~ ~

SPARGELCREMESUPPE

Einlage und Croutons

10,00 €

BÄRLAUCHCREME

Linse

10,00€

ERBSEN-MINZSUPPE

Grüner Meerrettich

10,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass Umbestellungen der Gerichte
nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef möglich sind
und mit einem Aufpreis verbunden sein können.

Genuss auf dem Heiligenberg

HAUPTGÄNGE

GEBRATENES FLANKSTEAK VOM RIND

Pikantes Pesto, gefüllte Avocado
und geröstetes Brot
37,00 €

GESCHMORTE LAMMKEULE

Paprikajus, mediterranes Gemüse
Polenta
37,00 €

~ ~ ~

GEBRATENES ROTBARBENFILET

Krustentiersauce, Kohlrabi
Kerbel und Safranrisotto
39,00 €

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET

Beurre blanc, Wurzel, Erbse
und Bärlauch-Pappardelle
39,00 €

~ ~ ~

GEGRILLTER SPARGEL

Avocado, Frischkäse und
Kartoffelrösti
32,00 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass Umbestellungen der Gerichte
nur nach Rücksprache mit dem Küchenchef möglich sind
und mit einem Aufpreis verbunden sein können.

Genuss auf dem Heiligenberg

DESSERTS

JOGHURT-SCHNITTE

Biskuit, eingelegter Rhabarber und Sorbet

12,00 €

LIMONEN-BASILIKUM-SORBET

mit Haussekt

(auch alkoholfrei möglich)

10,50 €

PETERSILIENRAHMEIS

Ananasragout

11,00 €

KÄSEUSWAHL

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 €

~ ~ ~

KRÄUTERCREPPE

Frühlingsgemüse, Schnittlauch und Veloutée

26,00 €

~ ~ ~

GEMISCHTER FRÜHLINGSSALAT

mit Kernen und Croûtons

17,50 €

wahlweise mit:

- gebratener Hähnchenbrust

+ 11,00 €

- gebratenen Garnelen

(5 Stück)

+12,00 €

- mit gebratenen Pilzen und Kräuter- Schmand

+ 9,00 €

~ ~ ~

ROSA ROASTBEEF

Kalt aufgeschnitten, Sauce Remoulade

Röstkartoffeln

29,00 €

~ ~ ~

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS

Rhabarberkompott vom Heiligenberg

10,50 €

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 Früchtete	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.



Dallmayr

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

Wild von Jägern aus heimischen Revieren
Ansprechpartner: Heinz Rössler, Bruchhausen-Vilsen
Hehmsoth, Langwedel | Heidschnucken
Birger Sieling, Wietzen | Fleisch und Wurst vom Eichelschwein
Geflügelhof Friedrich Siekmann Wietzen | Eier

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 Edelpilze

Bäckerei Kornau, Bruchhausen-Vilsen | Brot, Brötchen und süße Backwaren

Imkerei Waldemar u. Rainer Schmidt, Bruchhausen-Vilsen | Honig

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).**