



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 und modernen Küche, die unsere Gäste auch immer wieder mit traditionellen, aber neu kreierten Gerichten begeistert. Wir empfehlen Ihnen unser aktuelles Menü – eine harmonisch abgestimmte Komposition aus Speisen und korrespondierenden Getränken, das Sie zu einem genussvollen kulinarischen Erlebnis einlädt. Gerne können Sie unsere Speisekarte auch à la carte entdecken und sich Ihre persönliche Auswahl an frischen, kreativen und ideenreichen Gaumenfreuden zusammenstellen.

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.

Nichts verpassen und immer informiert bleiben! Mit unserem Newsletter bleiben Sie stets auf dem Laufenden und verpassen keine Neuigkeiten. Freuen Sie sich auf besondere Angebote, tolle Aktionen und exklusive Veranstaltungen.



Julia Martinez, Jochen Mönnig und das Forsthaus-Team

Forsthaus Heiligenberg Gastgeber GmbH
Heiligenberg 3 | 27305 Bruchhausen-Vilsen | Tel. 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

GERÄUCHERTER AAL

Rührei | Schnittlauch | Schwarzbrot

17,50 €

~ ~ ~

PARMESANSCHAUMSUPPE

Portweinfleige

10,00 €

~ ~ ~

GEBEIZTES LACHSFILET

-lauwarm serviert-

Joghurt | Gurke | Radieschen | Kartoffelstroh

27,00 € (als Zwischengang)

39,00 € (als Hauptgang)

~ ~ ~

DUETT VOM DAMWILD

rosa gebratener Rücken | geschmorte Keule

Preiselbeerjus | gebratene Pilze

Bergkäseknödel

42,00 €

~ ~ ~

BIRNE HELENE

pochierte Birne | Schokolade | Vanilleeis

13,00 €

oder

KÄSEAUSWAHL

4 verschiedene Sorten | Fruchtsenf |

Nüssen | Oliven

17,00 €

Preis pro Person

5 Gang-Menü ab 95,00 €

4 Gang-Menü ab 76,50 € (je nach Kombination)

Korrespondierende Weine zzgl. 6,50 € 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

BUNTES TOMATENCARPACCIO

Grüne Olive | Passionsfrucht | Wildkräuter

15,00 €

~ ~ ~

SÜßKARTOFFEL-KOKOSSUPPE

Chili | Mais

10,00 €

~ ~ ~

HOKAIDOKÜRBIS IM OFEN GEGART

Currysauce | Birne | Kartoffelecken

31,00 €

~ ~ ~

ANANAS-SHISO-SORBET

Bananenbrot

12,00 €

Preis pro Person

4 Gang-Menü 67,00 €

Korrespondierende Weine zzgl. 6,50 € 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

BUNTES TOMATENCARPACCIO

Grüne Olive | Passionsfrucht | Wildkräuter

15,00 €

VARIATION VOM ZUCKERMAIS

Panna Cotta | Knusper | Espuma | Erbse

16,00 €

CONFIERTER SCHWEINEBAUCH

Dashifond | Spitzkohl | Radieschen

17,00 €

~ ~ ~

PARMESANSCHAUMSUPPE

Portweifeige

10,00 €

SÜßKARTOFFEL-KOKOSSUPPE

Chili

10,00 €

KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

gebratene Garnele

11,00 €

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 RINDERENTRECÔTE
Trüffelbutter | Kohlrabi | Parmesankrapfen
41,00 €

GEBRATENES KOTLETT VOM IBERICOSCHWEIN
Artischocke | Tomate | Fregola Sarda
39,00 €

~ ~ ~

GEBRATENES STEINBEIßERFILET
Weißweinsauce | Erbse | Wurzel | Kartoffelstampf
39,00 €

GEBRATENER PULPO
Frischer Knoblauch | Safran Blumenkohl | Kartoffelterrinen
38,00 €

~ ~ ~

HOKAIDOKÜRBIS IM OFEN GEGART
Currysauce | Birne
Kartoffelecken
31,00 €

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

BIRNE HELENE

pochierte Birne | Schokolade | Vanilleeis

13,00 €

ERDNUSSRAHMEIS

Quittenkompott | karamellierte Erdnuss

11,50 €

ANANAS-SHISO-SORBET

Bananenbrot

12,00 €

KÄSEAUSWAHL

4 verschiedene Sorten | Fruchtsenf

Nüssen | Oliven

17,00 €

EMPFEHLUNG: EDELSÜSSER WEIN

2022 Sauternes Remparts
De Bastor-Lamontagne, Bordeaux
Bio-Chateau Bastor-Lamontagne

5cl 9,50 €

Genuss auf dem Heiligenberg

UNSERE KLASSIKER

HEILIGENBERGER FESTTAGSSUPPE

mit Einlage

8,50 €

~ ~ ~

KARTOFFEL-GEMÜSEAUFLAUF

Tomatensauce | Basilikum | Parmesan

26,00 €

~ ~ ~

GEMISCHTER SOMMERSALAT

mit Kernen | Croûtons

17,50 €

wahlweise mit:

- gebratener Hähnchenbrust

+ 11,00 €

- gebratenen Garnelen

(5 Stück)

+ 12,00 €

- gebratenen Pilzen | Kräuter- Schmand

+ 9,00 €

~ ~ ~

GERÄUCHERTE WESELOHER FORELLENFILETS

Hausfrauensauce | gebratene Kartoffeln

29,00€

~ ~ ~

GEBACKENES BOURBON VANILLEEIS

Zwetschgen-Minzsalat

11,50 €

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 (ab Ende September)	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 (je nach Verfügbarkeit)	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 €
BAD Herbal dry tonic (Chininhaltig) by Bad Pyrmonter	0,25 l	4,50 €
BAD Bitter Lemon by Bad Pyrmonter	0,25 l	4,50 €
BAD Ginger Ale by Bad Pyrmonter	0,25 l	4,50 €

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 Kakao	4,50 €
Kännchen Kakao	6,50 €
Schlagsahne zusätzlich	0,80 €

Alle Produkte auch entkoffeiniert möglich. Als Laktosefreie, 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.



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
Birger Sieling, Wietzen | Fleisch und Wurst vom Eichelschwein
Geflügelhof Friedrich Siekmann Wietzen | Eier

Die Ziegerei, Käsehandwerk Asendorf

Hof Mysegades, Riethausen | Kartoffeln und Spargel
Früchtehof Schindler, Warpe | Spargel, Heidelbeeren, Blueberry Gin und Blaubeersaft
Brinker's Pilze, Haendorf | diverse Edelpilze
Hof Holste, Martfeld | Erdbeeren
Hof Brokarte | bunte Tomaten

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

LoeffelNUSS aus Goldenstedt, Susan und Jens Eschke
Nuss-Nougat-Creme palmöl- und lactosefrei

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).**