



---

# DAS FORSTHAUS IN OESEDE

Ursprünglich gehörte das Forsthaus Oesede zum Großbesitz der Familie Baringhaus mit enger Verknüpfung zu der Bardenburg und dem Bardinghaushof, die ihre ersten Erwähnungen um 1100 finden.

Das Gebäude nutzte man damals ausschließlich als Forsthaus. Nachdem die Familie Baringhaus nach Amerika auswanderte, wurde der gesamte Familienbesitz aufgeteilt.

Das Forsthaus ging 1856 in den Besitz der Klöcknerwerke über.

Im Jahre 1885 begann ein findiger Förster nebenberuflich mit einer kleinen Außenbewirtung, die sich langsam aber sicher mauserte. Seitdem ist das Forsthaus die Adresse für gutes Essen und Trinken in Oesede.

Mit einem neuen Konzept und frischem Wind bieten wir seit dem 23. September 2005 eine mediterran inspirierte Weltküche in modern und gemütlich gestalteten Räumlichkeiten. Tradition und Moderne miteinander verbinden – das ist unser Ziel.

Wir wünschen Ihnen  
einen guten Appetit!

Roger Denis und  
das Forsthaus-Team



---

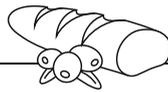
## SUPPEN

### LAMMKRAFTBRÜHE

Mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich

€ 6,90

UNSERE TAGESSUPPE  
ENTNEHMEN SIE BITTE DEN TAFELN



---

## VORSPEISEN

### BAGUETTE-BROT MIT

Aiollisauce (8)	€ 6,90
Cocktailsauce (8)	€ 6,90

### GRIECHISCHER SCHAFSKÄSE (2,8)

mit Oliven, Pepperonis und Baguette

€ 9,90

### GEMÜSE KÄSEBÄLLCHEN (8)

aus frittiertem Käse, Saisonsalat und Cocktailsauce

€ 10,90

### ANTI-PASTI-VARIATION (2,8)

Gemüse- Vorspeisenteller mit Oliven-Crostinis und Aiollisauce

€ 15,60

### TAPAS-TELLER (2,8)

Verschiedene spanische Vorspeisen mit Aiollisauce

€ 16,70



---

# SALATE

## KLEINE SALATBEILAGE

Blatt und Saisonsalate

€ 6,70

## GEMISCHTER SAISONSALAT

Blatt und-Saisonsalate

€ 10,90

## GEBRATENER ZIEGENKÄSE

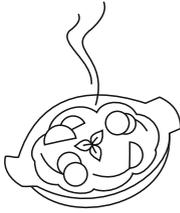
Mit Serranoschinken umhüllt,  
dazu Tomaten-Rucolasalat in Balsamicosauce

€ 17,90

## FENCHEL-RADDICHIO-DATTELNSALAT

Mit Pfirsichen, Nüssen und Orangen-French-Dressing,  
dazu gebackener Schafskäse

€ 17,90



---

# AUFLÄUFE & PASTAS

## BANDNUDELN <sup>(8)</sup>

Mit Schinkenstreifen in Gorgonzola-Sahnesauce

€ 17,90

## LINSEN-KOKOSAUFLAUF ( VEGAN)

Mit Kartoffeln, Zucchini, Möhren und Früchten  
in Currysauce gegart

€ 16,70

## PUTEN-LAUCHAUFLAUF <sup>(1,8)</sup>

Mit Pennenudeln und Möhren in einer Thymian-Tomatensauce,  
mit Käse überbacken

€ 18,90

## MEERESFRUCHT-GEMÜSEAUFLAUF <sup>(1,8)</sup>

Mit erlesenen Fischen, Garnelen, Muscheln  
in Safransauce und Reis gebacken

€ 21,90



---

## VOM SCHWEIN

### SCHWEINESCHNITZEL <sup>(8)</sup>

Mit Champignon-Rahmsauce,  
dazu Kartoffelwedges und Saisonsalat

€ 19,90

### SCHWEINEFILET-GESCHNETZELTES <sup>(8)</sup>

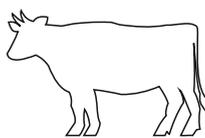
Mit Paprika, Zucchini und Champignons in Rotwein-Crème Fraîche-Sauce, gegart,  
dazu Käse-Reiskroketten und Salat

€ 22,50

### SCHWEINELENDCHEN <sup>(2,3,8)</sup>

Mit grünem Pfeffer, Crème fraîche-Sauce, Prinzessbohnen im Speckmantel,  
dazu Kartoffelkroketten

€ 22,90



---

## VOM RIND

### RINDER-ROULADE <sup>(8)</sup>

mit Apfel-Rotkohl, Rotweinsauce,  
und Semmelknödeln

€ 24,90

### RINDER-ZUNGE <sup>(8)</sup>

mit Saisongemüse, Madeirasauce,  
und Kartoffelröstis

€ 24,90

### RINDER-BÄCKCHEN <sup>(8)</sup>

Mit Saisongemüse, Bratensauce,  
und Herzoginkartoffeln

€ 25,50

### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK ( .220 G.) <sup>(8)</sup>

Mit Kräuterbutter, Saisonsalat und,  
Kartoffelkroketten

€ 32,50



---

## GEFLÜGEL & LAMM

### POULARDENBRUST <sup>(8)</sup>

Mit Bananen, Pfirsichen und in Curry-Crème fraîche-Sauce,  
dazu Käse-Reiskroketten

€ 20,90

### GEGRILLTE TRUTHAHNBRUST <sup>(8)</sup>

Mit Broccoli-Möhrengemüse und Bearnaisesauce, dazu Kartoffelgratin

€ 20,90

### LAMM-CHILI-PFANNE <sup>(8)</sup>

Mit Paprika, Zwiebeln und Kidneybohnen in scharfer Tomatensauce,  
dazu Wedges und Salat

€ 22,90

### LAMMBRATEN

Mit Oliven-Pestosauce, Rosmarinkartoffeln  
und Ratatouille Nicoise

€ 24,90



## FISCH

---

### LACHS <sup>(8)</sup>

Mit Zwiebel-Blattspinatgemüse und Weißwein-Safransauce  
, dazu Butterkartoffeln

€ 29,90

### ZANDERFILETS <sup>(8)</sup>

Auf Saisongemüse mit einer Limetten-Crème fraîche-Sauce,  
dazu Butterkartoffeln

€ 27,90

# VEGETARISCH

---



## LAUCH-SCHAFSKÄSE TASCHE <sup>(8)</sup>

Mit einer Basilikum-Tomatensauce, Basmatireis  
und einem Saisonsalat

€ 17,90

## BELGISCHE KÄSE-GEMÜSETORTE <sup>(8)</sup>

Mit Lauch, Möhren, Bohnen und Champignons  
in Hefeteig gebacken und einem Salat

€ 18,90

## GEBRATENE KÄSE-NUSSPASTETE <sup>(8)</sup>

Mit Saisongemüse und Sesam-Sojasauce, dazu Bandnudeln

€ 18,90

## GEBACKENE LINSENBÄLLCHEN <sup>(8)</sup>

Mit Avocado-Süßkartoffelsalat mit Joghurt-Koriandersauce

€ 17,90

# VEGAN

## PROVENZIALISCHE GEMÜSE PFANNE

mit Kartoffeln, Ratatouille Nicoise und Hafer Sourcreamsauce

€ 17,90



# DESSERTS

## GEMISCHTES EIS <sup>(1,8)</sup>

mit Früchten, Sahne und Vanillesauce

€ 7,90

## AMARENA-BECHER <sup>(1,8)</sup>

mit Vanille-Kirscheis ,Amarenakirschen und Sahne

€ 8,90

## BAILEYS-BECHER <sup>(1,8)</sup>

mit Nuß-Schokoeis und Sahne

€ 8,90

## ROTE GRÜTZE <sup>(1,2,8)</sup>

Mit Vanilleeis und Schlagsahne

€ 6,90

## MOUSSE AU CHOCOLAT <sup>(8)</sup>

Aus Zartbitter- und Weißer Schokolade  
mit Vanillesauce und Fruchtsalat

8,90

## CRÈME BRÛLÉE <sup>(8)</sup>

Mit Walnußeis, Sahne und Früchte

€ 8,90

## BELGISCHE WAFFELN <sup>(1,8)</sup>

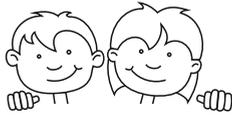
Mit heißen Kirschen, Sahne und Vanilleeis

€ 8,90

## APFEL-STRUDEL <sup>(1,8)</sup>

Mit Blättereis, Sahne, Früchte und Vanillesauce

€ 8,90



# FÜR KIDS

## POMMES FRITES

€ 3,90

## MILCHREIS <sup>(8)</sup>

Mit Früchten und Zimtucker

€ 7,90

## FISCHSTÄBCHEN

Mit Blattspinat und Kartoffeln

€ 9,90

## SCHWEINESCHNITZEL

Paniert, mit Saisongemüse und Pommes

€ 10,90

#### Zusatzstoffe

1. mit Farbstoffen
2. mit Konservierungsstoffe
3. mit Antioxydationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Schwefeloxid
6. mit Schwärzungsmittel
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. mit Süßungsmittel

#### Allergene

Unsere Dokumentationskladde ist für Sie  
jederzeit einsehbar.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal !