



WEIHNACHTSBUFFET

25. & 26. Dezember 2025

Erleben Sie ein festliches Weihnachtsbuffet
im Berggasthof Königstuhl in Heidelberg!

Am **25. und 26. Dezember 2025** laden wir Sie zu einem kulinarischen
Höhepunkt mit tollem Ausblick in unseren
Panoramaräumen im Erdgeschoss ein.

Zwischen **12:30 und 15:30 Uhr** sowie **18:00 und 21:00 Uhr** erwarten Sie
köstliche festliche Spezialitäten, die für eine gemütliche
Weihnachtsstimmung sorgen.

Das Buffet kostet **66,90 Euro pro Person**, Kinder bis 6 Jahre sind bei uns
kostenfrei, und für Kinder im Alter von 7 bis 15 Jahren
gibt es einen Rabatt von 50 %.

Genießen Sie die wunderbare Aussicht und eine festliche Atmosphäre
inmitten der winterlichen Natur.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung per **E-Mail unter [info@gasthof-
koenigstuhl.de](mailto:info@gasthof-koenigstuhl.de)** oder **telefonisch unter 06221/4160300** – sichern Sie sich
jetzt Ihren Platz für ein unvergessliches Weihnachtsfest!

VORSPEISEN

Salatbuffet

mit verschiedenen Rohkostsalaten und angemachten Salaten,
Pflücksalat und Feldsalat mit Kernöl- und Kartoffeldressing
Verschiedene Toppings wie Trüffelcroutons, Speckwürfel,
Kerne, Sprossen, Kressen und Nüsse

Große Brotauswahl

von Bauernbrot, Malzbrot, Steinofen-Baguette,
Focaccia und Ciabatta



Cremige Topinambur-Suppe

mit gerösteten Haselnüssen

Live-Cooking am Buffet

Tomaten- Ziegenkäse Mille-Feuille auf Feigen-Carpaccio
mit Trüffelkräuteröl

Verschiedene Terrinen

mit Fleisch, Fisch und Gemüsefüllungen auf der Schieferplatte

„Der Klassiker“ Vitello tonnato

mit kandierten Kirschtomaten und frittierten Kapernäpfeln

Tafelspitzsülze

mit Frankfurter grüner Soße auf der Schieferplatte

Forellentatar

mit Schmand und Landgurke auf Pumpernickel im Glas

Mini-Wiesen-Lollipops

im Weckglas

HAUPTGERICHTE

Live-Action am Buffet

Frisch aufgeschnittener Glühweinbraten vom Heimischen Weiderind

Geschmorte Keule von der Hafermastgans

auf Omas Apfelrotkohl

Wellington vom schottischen Wildlachs

auf Shiitake-Wurzelgemüse

Wirsingroulade

aus dem Römertopf

Dillschaumsauce, Orangen-Jus und Tomaten-Sugo

Kartoffelklöße mit Brotkern und Butterschmelze

Schwäbische Butterknöpfe mit Frühlingszwiebeln

Erdäpfel in Salbeibutter geschwenkt

DESSERT

Spekulatiusmousse

auf Zwetschgenröster im Glas

Festliche Kastanien Baumkuchenterrine

auf der Schieferplatte

Eierlikör-Tiramisu

mit Kumquats-Ragout im Glas

Birnen-Karamellschnitte

auf der Schieferplatte

Weihnachtlicher Obstkorb

mit Walnüssen und Schokoladen-Hupferl

