



WEIHNACHTSBUFFET

25. & 26. Dezember 2026

Erleben Sie ein festliches Weihnachtsbuffet
im Berggasthof Königstuhl in Heidelberg!

Am **25. und 26. Dezember 2026** 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 **89,00 Euro pro Person** für das Weihnachtsbuffet, inklusive
Begrüßungsgetränk, alkoholfreier Getränke, Bier, ausgesuchten Tischweinen
und Kaffee., **Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei**, und für **Kinder im Alter von 7
bis 15 Jahren Euro 49,50**

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 Trüffelpcroutons, Speckwürfel,
Kerne, Sprossen, Kressen und Nüsse

Große Brotauswahl

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

Maronencreme-Suppe

mit Thymian Öl, Haselnüssen und Croutons



Live-Cooking am Buffet

Gebratener Sellerie auf Kartoffeltrüffelcreme mit Haselnuss-Crunch,
Bergkräuter Öl und Afilla-Kresse

Rosa gebratene Roastbeef-Scheiben

mit Wildem Brokkoli, eingelegten Zwiebeln und Sauce Tartar

Rindertartar

mit Brioche und frittiertem Wachtel-Ei

Geräucherte Fischplatte

mit Kartoffelrösti, Dill-Senfsoße und Meerrettich-Creme

Rote Beete Carpaccio

mit Orangenfilets, Walnüssen und Preiselbeer-Balsamico-Creme

Antipasti

aus Oliven, Artischocken, Getrocknete Tomaten, Kürbis, Aubergine, Paprika,
Kräuterseitlinge und wilder Brokkoli

HAUPTGERICHTE

Live-Action am Buffet

Ganzer Truthahn wird tranchiert

Gänsebrust auf Apfelrotkohl

mit Karamell-Maronen

Gefüllter Butternutkürbis

mit gemischten Pilzen, Maronen und Berglinsen

Lachsfilet

mit Pistazien-Kräuterkruste auf Blattspinat

Glasierte Möhren und Rosenkohl

Serviettenknödel

Petersilienkartoffeln

Butterspätzle

Zitronen-Dillsauce

Gewürzjus

DESSERT

Bratapfel

mit Vanillesauce und Rosinen

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster

Schokoladen-Zimtmouse

mit Sauerkirschen im Weckglas

Spekulatius-Tiramisu

mit Birnen

Weihnachtlicher Obstkorb

mit Lebkuchen, Christstollen, Walnüsse und Schokoladen-Hupferl

