

# OSTERBUFFET 2024

Wir freuen uns auf den Frühling. Und wie.  
An Ostern servieren wir wieder unser Osterbuffet

## Ostersonntag & Ostermontag

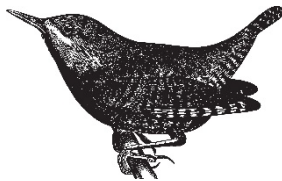
in den Panoramaräumen  
und im Hotelrestaurant "Tante Pollys"

Unsere Buffet-Zeiten sind **Ostersonntag (31. März 2024)**  
von 12.30 Uhr - 15.30 Uhr und von 18-21 Uhr

sowie **Ostermontag (01. April 2024)** von 12.30 - 15.30 Uhr

Der Preis beträgt **Euro 59,90 p.P.**  
(Kinder bis 7 Jahre sind frei, 7-14 Jahre 50%)

**Reservierung** ist unbedingt erbeten -  
am besten per E-Mail an [info@gasthof-koenigstuhl.de](mailto:info@gasthof-koenigstuhl.de)



## VORSPEISEN

---

### **Salatbar**

mit Blattsalaten, angemachte Salate und verschiedene Toppings mit einer Brotauswahl der Bäckerei Breitenstein Heidelberg

### **Vesperbrett**

mit Spezialitäten aus der Region

### **Gebeizter Fjordlachs**

mit Granny Smith – Gurken Sud, Blumenkohlcreme, Pumpernickel und Röstzwiebel gefüllt

### **Hähnchenroulade**

im Kräutermantel auf Rucola mit gerösteten Nüssen und Rosinen dazu süßes Aprikosen-Chutney

### **Eispraline**

auf Birnen-Bohnen-Speck-Salat

### **Geräucherte Entenbrust**

auf Schwarzwurzelpüree und karamellisierten Walnüssen

### **Rindersülze**

mit grüner Kräutermousse

### **Vegane Erbsencreme**

mit Olivenerde

### **Rote Beete Kaviar**

Tomatenkompott und Mozzarella

### **Lollipops**

Ziegenfrischkäse-Mango-Tomaten, Cranberry-Haselnuss  
Frischkäse-Trüffel, Frischkäse- Apfel-Pistazie

## HAUPTGÄNGE

---

### **Ganze Lammkeule**

von der Schneidestation mit Portweinjus, breiten Bohnen und Rosmarinkartoffeln

### **Braumeistergulasch**

mit Silberzwiebeln, Champignons in feiner Rahmsauce und Butterspätzle

### **Kräuterforelle**

im Backpapier mit Zitrone und Kartoffelsalat

### **Grünes Perlgraupenrisotto**

mit Artischocken und getrockneten Tomaten

## DESSERT

---

### **Frischer Kaiserschmarrn**

mit Zwetschgen Kompott

### **Grüne Milchschnitte**

mit weißer und dunkler Schokoladen Cannelloni

### **Schokoladentorte Joghurtschaum**

mit Erdbeerragout

### **Zitronengrassmousse**

auf Brombeerragout

### **Birne Helene**

### **Schokoladenmousse**

vegan

