

# Magic Dinner Moments

## BESONDERE ABENDE FÜR BESONDERE MENSCHEN

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag und genießen Sie einen Abend, der ganz Ihnen gehört. Unsere Magic Dinner Moments verbinden feine Küche mit einer besonderen Atmosphäre – liebevoll gestaltet, ruhig, stilvoll und mit viel Gespür für Details. Ob im Garten unter freiem Himmel oder in einem geschützten, stimmungsvollen Rahmen: Jeder Moment ist darauf ausgerichtet, Ihnen Zeit zu schenken – für Genuss, Gespräche und das, was im Alltag oft zu kurz kommt.



## INKLUSIVLEISTUNGEN

Romantisch gedeckter Tisch – wahlweise in unserem Garten oder in einem separaten, stimmungsvollen Bereich  
Ausgewähltes 3-Gang-Menü  
– je nach gewählter Dinner-Komposition –  
Sommerlicher Aperitif zur Begrüßung pro Person  
Eine Flasche Grauburgunder „Christina“  
– auf Anfrage Rosé oder Rotwein –  
Eine Flasche Mineralwasser  
Liebevolle Dekoration mit Kerzen und kleinen Details,  
die den Abend besonders machen

*Golden Night*

*Romantic Garden Dinner*

## MENÜ

### VORSPEISE

Burrata auf mariniertem Gartengemüse  
mit Zucchini, Kirschtomaten und Rucola, verfeinert  
mit Zitronenöl und Crema di Balsamico, dazu  
hausgebackenes Foccacia Brot

### HAUPTSPEISE

Gegrilltes Blumenkohl Steak mit Pankobröseln,  
Tahini und Koriander an Taboulé-Couscous Salat  
mit frischem Gartengemüse

### NACHSPEISE

Zitronen-Buttermilch Panna Cotta  
mit Himbeersorbet und Mandelcrunch

*Summer Love*  
*Romantic Garden Dinner*

## MENÜ

### VORSPEISE

Gebackene Pulled Pork Bällchen  
auf buntem Cole Slaw mit Mango-Chili Chutney  
und Rauchmayonnaise

### HAUPTSPEISE

Grilled Chicken Mojito Style  
französische Maishähnchenbrust, mariniert mit  
Minze, Rohrzucker und Limette,  
mit Rum-Glaze, dazu Cajun Chunky Chips

### NACHSPEISE

Leichtes Beeren Tiramisu  
mit Schokoladencrumble und  
hausgemachtem Dulce de Leche Eis

*Pure Romance*

*Romantic Garden Dinner*

## MENÜ

### VORSPEISE

Tatar vom Weiderind  
mit Chili-Mayonnaise, zweierlei Radieschen  
und hausgebackenem Malzbrot

### HAUPTSPEISE

Rumpsteak vom Argentina Beef  
auf Vanillemais mit Cognac-Pfefferrahmsauce  
mit Parmesan-Trüffel-Sticks

### NACHSPEISE

Ofenfrischer Giant  
Chocolate Chip Cookie  
mit hausgemachtem Vanilleeis

*Velvet Garden*

*Romantic Garden Dinner*

## MENÜ

### VORSPEISE

Gambas al Ajillo  
in Olivenöl, Knoblauch und Chili  
mit Steinofen-Baguette

### HAUPTSPEISE

Lachsforellenfilet vom Jospo-Grill  
mit Limetten-Koriandersalsa,  
auf sommerlichem Grillgemüse  
mit Rosmarinkartoffeln

### NACHSPEISE

Dunkles Schokoladenmousse mit Baiser  
und hausgemachtem Erdbeersorbet

# Chef's Surprise

## Romantic Garden Dinner

Lasst euch überraschen und gebt den Abend ganz in unsere Hände.

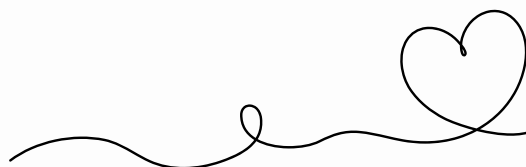
Unser Küchenteam kreiert für euch ein individuelles Menü – saisonal abgestimmt, mit ausgewählten Zutaten und viel Liebe zum Detail komponiert. Jeder Gang entsteht mit dem Anspruch, euch nicht nur kulinarisch zu begeistern, sondern einen Moment zu schaffen, der in Erinnerung bleibt.

Damit wir euer Menü perfekt auf euch abstimmen können, bitten wir euch, uns bei der Buchung eventuelle Unverträglichkeiten, Allergien oder persönliche Vorlieben mitzuteilen. So können wir sicherstellen, dass ihr euren Abend unbeschwert genießen könnt.

Ob unter freiem Himmel in unserem Garten oder in einem geschützten, stimmungsvollen Rückzugsort – euer Tisch ist exklusiv für euch gedeckt, begleitet von Kerzenlicht, leiser Musik und einer Atmosphäre, die ganz der Zweisamkeit gehört.

Ein Abend ohne Auswahl – dafür mit umso mehr Gefühl.

Ideal für alle, die sich ganz dem Moment hingeben und das Besondere erleben möchten.



# Preise

## GOLDEN NIGHT

179 € für 2 Personen



## SUMMER LOVE

199 € für 2 Personen



## PURE ROMANCE

219 € für 2 Personen



## VELVET GARDEN

209 € für 2 Personen



## CHEF'S SURPRISE

229 € für 2 Personen