

Event Kalender 2026

| | | | |
|-------------|-----------------|---------|--|
| Januar | 01.01.2026 | | Geschlossen ab Freitag den 02.01. wieder geöffnet |
| | Donnerstag | 15.01. | Trüffel-Menü Abend 4 Gang Menü exkl. Getränke € 249.- |
| | Samstag | 24.01. | Sterne Koch-Workshop Bewusst mit besten Produkten Getreide Mühle-das Frischkorn-unscheinbare Produkte Kniffe & Tricks der guten Gesunden Küche Genießen ohne Reue ist das Thema des Vormittags 10 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ Uhr € 129.- |
| Februar | Freitag | 13.02. | Before Valentins Menu 5 Gang Candle light Menü € 145.- |
| | Samstag | 14.02. | Valentinstag 5 Gang Candle light Menü € 159.- |
| | Dienstag | 17.02. | Der Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke |
| | Mittwoch | 18.02. | Der Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke |
| | Donnerstag | 19.02. | Der Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke |
| | Freitag | 20.02. | Der Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke |
| | Samstag | 21.02. | Der Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke |
| | 23.02. – 02.03. | | Betriebsferien ab Dienstag den 03.03. wieder geöffnet |
| März NEW | Sonntag | 15.03. | Eröffnung der neuen garbo Stube Tag der Offenen Tür Legere Küchenparty & Winzer Friends € 149.- 12 ⁰⁰ -20 ⁰⁰ Uhr |
| | Donnerstag | 19.03. | Sommelier Vs Winzer Battle „Blind Taste for all“ in der Neu Renovierten garbo Stube € 249.- 5 Gang Menu inklusive 10 Lieblingsweine, Wasser & Kaffee |
| | Samstag | 21.03. | Sterne Koch-Workshop “Old School but so Cool” Terrine Beef Wellington Galantine € 179.- all In |
| | Donnerstag | 26.03. | La Nouvelle Cuisine ein Menü der Französischen Klassiker 5 Gänge € 149.- exkl. Getränke |
| April | Karfreitag | 03.04. | Karfreitag Special – Offene Fischhütte Am Karfreitag verwandelt sich unser Restaurant in eine entspannte Fischhütte mit richtig guter Stimmung. Von 12:00 bis 19:00 Uhr – Non-Stopp servieren wir euch Austern, Backfisch & Co. in kreativen Streetfood-Variationen – frisch, unkompliziert und zu fairen Preisen. |
| | Ostern So | 05.04. | Oster Sonntag mittags & abends Geöffnet |
| | Oster Mo | 06.04. | geschlossen |
| | Samstag | 18.04. | Der Saucen Workshop 2 Tage 10 ⁰⁰ -15 ⁰⁰ Uhr alles rund um das Geheimnis guter Saucen aus der Sterne-Küche |
| | Sonntag | 19.04. | Jus Fonds Ragout Produzierte Saucen dürfen mitgenommen werden >>>€ 249.- All-In |
| | | | |
| Mai NEW | Donnerstag | 14.05. | Exklusiv Eröffnung der Neuen Wein Lounge Gastwinzer & Flying Menu 18 ⁰⁰ -23 ⁰⁰ € 99.- inkl. Prickelndes Wein Food Wasser & Kaffee |
| | Donnerstag | 28.05. | Provenzalischer Menü Abend 4 Gang Menu € 149.- Inklusive Rosé Weine |
| | Samstag | 30.05. | Spargel Workshop 10 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ Uhr all In...€ 179.- |
| Juni | Fr & Sa | 12.&13. | Kochen wir auf dem Räuberball vom Weingut Schott Wallhausen |
| | Mittwoch | 17.06. | „Weinlounge“ Karlsruhes Sommeliers zu Tisch Thema Mein Lieblingswinzer Weine und sie mitten drin. Wein Wasser & Food € 159.- |
| | Freitag | 27.06. | BBQ-Sterne Koch-Workshop Grillen next-Level & Kreative Salat & Saucen. Nur bei schönem Wetter mind. 10 Teilnehmer 10 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ Uhr € 149.- |
| Juli | Donnerstag | 16.07. | Veganer Menu Abend 6 Gang Menü € 149.- exkl. Getränke |
| | Samstag | 25.07. | Rosé Weine & BBQ € 125.- Inkl. BBQ-Buffer & Roseweine |
| | 26.07. – 11.08. | | Betriebsferien ab Mittwoch den 12.08. wieder geöffnet |
| August | Mittwoch | 12.08. | Tapas Abend € 99.- Tapas Menü |
| | Donnerstag | 13.08. | Tapas Abend € 99.- Tapas Menü |
| | Freitag | 14.08. | Tapas Abend € 99.- Tapas Menü |
| | Samstag | 15.08. | Tapas Abend € 99.- Tapas Menü |
| | Donnerstag | 20.08. | BBQ-Ribs & Garnelen Essen mit den Fingern Wildgarnelen & Louisiana Ribs vom Smoker € 79.- exkl. Getränke |
| | | 27.08. | |