

# 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°o -16°o 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 <b>NEW</b>	Sonntag	15.03.	Eröffnung der neuen garbo Stube Tag der Offenen Tür Legere Küchenparty & Winzer Friends € 149.- 12°o -20°o 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 I Beef Wellington I Galantine € 179.- all In
	Donnerstag	26.03.	La Nouvelle Cuisine ein Menü der Französischen Klassiker 5 Gänge € 149.- exkl. Getränke
April	Karfreitag	03.04.	<b>Karfreitag Special – Offene Fischhütte</b> Am Karfreitag verwandelt sich unser Restaurant in eine entspannte Fischhütte mit richtig guter Stimmung. Von 12:00 bis 19:00 Uhr – Non-Stop servieren wir euch Austern, Backfisch & Co. in kreativen Streetfood-Variationen – frisch, unkompliziert und zu fairen Preisen.
	Ostern So	05.04.	<b>Oster Sonntag mittags &amp; abends Geöffnet</b>
	Oster Mo	06.04.	<b>geschlossen</b>
	Samstag	18.04.	<b>Der Saucen Workshop</b> 2 Tage 10°o-15°o Uhr alles rund um das Geheimnis guter Saucen aus der Sterne-Küche
	Sonntag	19.04.	Jus I Fonds I Ragout Produzierte Saucen dürfen mitgenommen werden >>> € 249.- All-In
Mai <b>NEW</b>	Donnerstag	14.05.	<b>Exklusiv Eröffnung der Neuen Wein Lounge</b> Gastwinzer & Flying Menu 18°o-23°o € 99.- inkl. Prickelndes I Wein I Food I Wasser & Kaffee
	Donnerstag	28.05.	<b>Provenzalischer Menü Abend</b> 4 Gang Menu € 149.- Inklusive Rosé Weine
	Samstag	30.05.	<b>Spargel Workshop</b> 10°o-16°o Uhr all In... € 179.-
Juni	Fr & Sa	12.&13.	<b>Kochen wir auf dem Räuberball vom Weingut Schott Wallhausen</b>
	Mittwoch	17.06.	„Weinlounge“ Karlsruher Sommeliers zu Tisch Thema Mein Lieblingswinzer Weine und sie mitten drin. Wein I Wasser & Food € 159.-
	Freitag	27.06.	<b>BBQ-Sterne Koch-Workshop</b> Grillen next-Level & Kreative Salat & Saucen. Nur bei schönem Wetter mind. 10 Teilnehmer 10°o -16°o Uhr € 149.-
Juli	Donnerstag	16.07.	<b>Veganer Menu Abend</b> 6 Gang Menü € 149.- exkl. Getränke
	Samstag	25.07.	<b>Rosé Weine &amp; BBQ</b> € 125.- Inkl. BBQ-Buffet & Roseweine
	26.07. – 11.08.		Betriebsferien ab Mittwoch den 12.08. wieder geöffnet
August	Mittwoch	12.08.	<b>Tapas Abend € 99.- Tapas Menü</b>
	Donnerstag	13.08.	<b>Tapas Abend € 99.- Tapas Menü</b>
	Freitag	14.08.	<b>Tapas Abend € 99.- Tapas Menü</b>
	Samstag	15.08.	<b>Tapas Abend € 99.- Tapas Menü</b>
	Donnerstag	20.08.	<b>BBQ-Ribs &amp; Garnelen Essen mit den Fingern Wildgarnelen &amp; Louisiana Ribs vom Smoker € 79.- exkl. Getränke</b>