

# Event Kalender 2026

Januar	01.01.2026		<b>Geschlossen ab Freitag den 02.01. wieder geöffnet</b>
	Donnerstag	15.01.	<b>Trüffel-Menü Abend 4 Gang Menü exkl. Getränke € 249.-</b>
	Samstag	24.01.	<b>Sterne Koch-Workshop Bewusst mit besten Produkten</b> Getreide Mühle-das Frischkorn-unscheinbare Produkte Kniffe & Tricks der guten Gesunden Küche Genießen ohne Reue ist das Thema des Vormittags 10° -16° Uhr <b>€ 129.-</b>
Februar	Freitag	13.02.	<b>Before Valentins Menu 5 Gang Candle light Menü € 145.-</b>
	Samstag	14.02.	<b>Valentinstag 5 Gang Candle light Menü € 159.-</b>
	Dienstag	17.02.	<b>Der Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke</b>
	Mittwoch	18.02.	<b>Der Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke</b>
	Donnerstag	19.02.	<b>Der Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke</b>
	Freitag	20.02.	<b>Der Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke</b>
	Samstag	21.02.	<b>Der Tapas Abend € 99.- Exklusive Getränke</b>
	23.02. – 02.03.		<b>Betriebsferien ab Dienstag den 03.03. wieder geöffnet</b>
März NEW	Sonntag	15.03.	<b>Eröffnung der neuen garbo Stube Tag der Offenen Tür</b> Legere Küchenparty & Winzer Friends € 149.- 12° -20° Uhr
	Donnerstag	19.03.	<b>Sommelier Vs Winzer Battle „Blind Taste for all“</b> in der Neu Renovierten garbo Stube <b>€ 249.-</b> 5 Gang Menu inklusive 10 Lieblingsweine, Wasser & Kaffee
	Samstag	21.03.	<b>Sterne Koch-Workshop „Old School but so Cool“</b> Terrine   Beef Wellington   Galantine <b>€ 179.- all In</b>
	Donnerstag	26.03.	<b>La Nouvelle Cuisine ein Menü der Französischen Klassiker</b> 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 2 Tage 10°-15° Uhr alles rund um das Geheimnis guter Saucen aus der Sterne-Küche</b> Jus   Fonds   Ragout Produzierte Saucen dürfen mitgenommen werden >>>€ 249.- All-In
	Sonntag	19.04.	
Mai NEW	Donnerstag	14.05.	<b>Exklusiv Eröffnung der Neuen Wein Lounge</b> Gastwinzer & Flying Menu 18°-23° <b>€ 99.-</b> inkl. Prickelndes   Wein   Food   Wasser & Kaffee
	Donnerstag	28.05.	<b>Provenzalischer Menü Abend</b> 4 Gang Menu <b>€ 149.-</b> Inklusive Rosé Weine
	Samstag	30.05.	<b>Spargel Workshop 10°-16° Uhr all In...€ 179.-</b>
Juni	Fr & Sa	12.&13.	<b>Kochen wir auf dem Räuberball vom Weingut Schott Wallhausen</b>
	Mittwoch	17.06.	<b>„Weinlounge“ Karlsruhes Sommeliers zu Tisch</b> Thema Mein Lieblingswinzer Weine und sie mitten drin. Wein   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° -16° Uhr <b>€ 149.-</b>
Juli	Donnerstag	16.07.	<b>Veganer Menu Abend 6 Gang Menü € 149.-</b> exkl. Getränke
	Samstag	25.07.	<b>Rosé Weine &amp; BBQ € 125.-</b> Inkl. BBQ-Bufferet & Roseweine
	26.07. – 11.08.		<b>Betriebsferien ab Mittwoch den 12.08. wieder geöffnet</b>
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. 27.08.	<b>BBQ-Ribs &amp; Garnelen Essen mit den Fingern Wildgarnelen &amp; Louisiana Ribs vom Smoker € 79.-</b> exkl. Getränke
	Sonntag	30.08.	<b>Kochen mit Freunden 12°-19° Uhr</b> Gastköche & Gastwinzer € 249.- all In

<b>September</b>			
<b>NEW</b>	Mittwoch	09.09.	<b>Soirée „Poulet de Bresse von Jean Claude Miral“</b> Serviert wird ein ganzes Huhn der Star des Abends. Min 2 Personen Französische Überraschung vorweg & danach. € 99.- exkl. Getränke ab 18 <sup>oo</sup> Uhr
<b>NEW</b>	Dienstag	15.09.	<b>Das Perfekte Glas &gt;&gt;&gt;Riedel zu Gast in der Wein Lounge.</b> Exklusives Fingerfood Menu Weine aus dem Humidor Spielmann&Marco Gulino Riedel Glas. <b>€ 149.- all In</b>
<b>NEW Mein Tipp</b>	Donnerstag	17.09.	<b>“The Blind Wine Circle”</b> Exklusive Weinlounge Veranstaltung Limitiert auf 12 Teilnehmer. Jeder Teilnehmer bringt zwei Weine mit Weiß&Rot es wird blind probiert. Dazu servieren wir ein 5 Gang Überschaungsmenü inkl. Wasser, Bier, Kaffee, Abschluss Gin Tonic <b>€ 149.-</b>
<b>Oktober</b>			
	Donnerstag Freitag Samstag	01.10. 02.10. 03.10.	<b>16. Jahre garbo</b> Menu mit Klassikern der letzten 16 Jahre in einem Menu € 149.- exkl Getränke ab 18 <sup>oo</sup>
	Sonntag	11.10.	<b>„Bubbles &amp; Bites“</b> Sunday Culinry Day Drinking Speisen „To share“ Vinyl Musik vom Plattenspieler Old School but so Cool. 12-17 Uhr Reservierung erforderlich A la Carte...
	Donnerstag Freitag Samstag	15.10. 16.10. 17.10.	<b>Oktoberfest Tage</b> Bayrische Klassiker dazu Bierspezialitäten. Als Menü und a la Carte wählbar...Bayrische Menu € 149.- inkl. Menü & Fass-Bier <b>Dirndl &amp; Tracht gerne gesehen alles a la Carte wählbar (nur Bayrisches Menu an den Tagen)</b>
<b>NEW</b>	Samstag	17.10.	<b>Wild Workshop</b> 10 <sup>oo</sup> -16 <sup>oo</sup> Uhr alles rund um das Heimische Reh zerlegen und verwerten „Free Style“ auf Sterne Niveau „Fortgeschrittene“ € 199.- All-In
	18.10. – 26.10		<b>Betriebsferien ab 27.10. sind wir wieder für Sie da.</b>
	Freitag	30.10.	<b>Champagner Menu Abend</b> <b>€ 349.- 6 Gang Menu All-In ab 19<sup>oo</sup> Uhr</b>
<b>November</b>			
<b>NEW</b>	Dienstag	10.11.	<b>&gt;&gt;&gt;Before Martinstag: Deutsche Freiland Gans Klassisch</b> Quittenrotkohl, Kartoffelklöße, Maronen, Gänse-Jus, Bratapfel 3 Gang € 99.- p. P. exkl. Getränke <b>(Nur Gänse Menu an diesem Abend)</b>
	Mittwoch	11.11.	<b>Deutsche Freiland Gans Klassisch</b> Quittenrotkohl, Kartoffelklöße, Maronen, Gänse-Jus, Bratapfel 3 Gang € 129.- p. P. exkl. Getränke <b>(Nur Gänse Menu ans an diesem Abend)</b>
	Mittwoch	18.11.	<b>Bouillabaisse Abend a la Kazda € 129.- exkl. Getränke</b>
<b>Dezember</b>			
	Sonntag	06.12.	<b>Nikolaus Day Drinking „Weine &amp; Flammkuchen“</b> Sunday Special Vinyl Musik vom Plattenspieler Old School but so Cool. 12-17 Uhr Reservierung erforderlich A la Carte...
	Mittwoch	23.12.	<b>Ihr Menü@home for X-Mas Ausgabe 12<sup>oo</sup>-16<sup>oo</sup> Uhr</b>
	24.12.2025 – 28.12.2026		<b>Geschlossen das Team Feiert Weihnachten mit der Familie</b>
	29. & 30.		Ab 18 <sup>oo</sup> Uhr Geöffnet
	31.12.		<b>Sylvester Menü</b> Abend gemeinsamer Start 17 <sup>oo</sup> Uhr Ende 23 <sup>oo</sup> Uhr 6 Gang Menü exkl. Getränke € 279.- inkl. Welcome Champagner
	01.01.2027		<b>Geschlossen</b>
	02.01.2027		<b>Ab 18<sup>oo</sup> Uhr Geöffnet</b>

Sichern Sie sich schnell einen Platz. Mail-To: [reservierung@garbo-loewen.de](mailto:reservierung@garbo-loewen.de) Call: 0721 – 78 00 70

