

Event Kalender 2026

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. 27.08.	BBQ-Ribs & Garnelen Essen mit den Fingern Wildgarnelen & Louisiana Ribs vom Smoker € 79.- exkl. Getränke
	Sonntag	30.08.	Kochen mit Freunden 12⁰⁰-19⁰⁰ Uhr Gastköche & Gastwinzer € 249.- all In
September			
NEW	Mittwoch	09.09.	Soirée „Poulet de Bresse von Jean Claude Miral“ Serviert wird ein ganzes Huhn der Star des Abends. Min 2 Personen Französische Überraschung vorweg & danach. € 99.- exkl. Getränke ab 18 ⁰⁰ Uhr
	Dienstag	15.09.	Das Perfekte Glas >>>Riedel zu Gast in der Wein Lounge. Exklusives Fingerfood Menu Weine aus dem Humidor Spielmann&Marco Gulino Riedel Glas. € 149.- all In
NEW Mein Tipp	Donnerstag	17.09.	„The Blind Wine Circle“ 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 Überraschungsmenü inkl. Wasser, Bier, Kaffee, Abschluss Gin Tonic € 149.-
	Donnerstag	24.09.	Ganzer „Loup de Mer“ im Salzmantel € 49.- pP
	Samstag	26.09	Sterne Koch-Workshop Hummer & Co. auf was muss man achten. Wie schmeckt er am besten. Wie verarbeitet man alles. 10 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ Uhr € 179.-
Oktober			
NEW	Donnerstag	01.10.	16. Jahre garbo Menu mit Klassikern der letzten 16 Jahre in einem Menu € 149.- exkl Getränke ab 18 ⁰⁰
	Freitag	02.10.	
	Samstag	03.10.	
	Sonntag	11.10.	„Bubbles & Bites“ Sunday Culiary Day Drinking Speisen „To share“ Vinyl Musik vom Plattenspieler Old School but so Cool. 12-17 Uhr Reservierung erforderlich A la Carte...
	Donnerstag	15.10.	Oktoberfest Tage Bayrische Klassiker dazu Bierspezialitäten. Als Menü und a la Carte wählbar...Bayrische Menu € 149.- inkl. Menü & Fass-Bier Dirndl & Tracht gerne gesehen alles a la Carte wählbar (nur Bayrisches Menu an den Tagen)
	Freitag	16.10.	
	Samstag	17.10.	
	Samstag	17.10.	Wild Workshop 10 ⁰⁰ -16 ⁰⁰ Uhr alles rund um das Heimische Reh zerlegen und verwerten „Free Style“ auf Sterne Niveau „Fortgeschrittene“ € 199.- All-In
	18.10. – 26.10		Betriebsferien ab 27.10. sind wir wieder für Sie da.
	Freitag	30.10.	Champagner Menu Abend € 349.- 6 Gang Menu All-In ab 19 ⁰⁰ Uhr

November			
NEW	Dienstag	10.11.	>>>Before Martinstag: Deutsche Freiland Gans Klassisch Quittenrotkohl, Kartoffelklöße, Maronen, Gänse-Jus, Bratapfel 3 Gang € 99.- p. P. exkl. Getränke (Nur Gänse Menu an diesem Abend)
	Mittwoch	11.11.	Deutsche Freiland Gans Klassisch Quittenrotkohl, Kartoffelklöße, Maronen, Gänse-Jus, Bratapfel 3 Gang € 129.- p. P. exkl. Getränke (Nur Gänse Menu ans an diesem Abend)
	Mittwoch	18.11.	Bouillabaisse Abend a la Kazda € 129.- exkl. Getränke
Dezember			
	Sonntag	06.12.	Nikolaus Day Drinking „Weine & Flammkuchen“ Sunday Special Vinyl Musik vom Plattenspieler Old School but so Cool. 12-17 Uhr Reservierung erforderlich A la Carte...
	Mittwoch	23.12.	Ihr Menü@home for X-Mas Ausgabe 12⁰⁰-16⁰⁰ Uhr
	24.12.2025 – 28.12.2026		Geschlossen das Team Feiert Weihnachten mit der Familie
	29. & 30.		Ab 18 ⁰⁰ Uhr Geöffnet
	31.12.		Sylvester Menü Abend gemeinsamer Start 17 ⁰⁰ Uhr Ende 23 ⁰⁰ Uhr 6 Gang Menü exkl. Getränke € 279.- inkl. Welcome Champagner
	01.01.2027		Geschlossen
	02.01.2027		Ab 18⁰⁰ Uhr Geöffnet >>>Januar geöffnet

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

