

Event Kalender 2026

Oktober			
	Donnerstag Freitag Samstag	01.10. 02.10. 03.10.	16. Jahre garbo Menu mit Klassikern der letzten 16 Jahre in einem Menu € 149.- exkl Getränke ab 18°°
	Donnerstag Freitag Samstag	15.10. 16.10. 17.10.	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)
	Samstag	17.10.	Wild Workshop 10°°-16°° 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.
	Mittwoch 21.10. Donnerstag 22.10. Freitag 23.10. Samstag 24.10. Ab 18:00 Uhr NEW		„Wurzeln & Weite“ Das garbo POP-UP Danijel Kresovic & Philipp Kramer übernehmen für vier Tage die Küche im garbo. Freut euch auf ein 5-Gänge-Menü, das badische Wurzeln mit asiatischen Einflüssen verbindet. Basis-Paket · 99 € 5-Gänge-Menü inkl. Aperitif, Wasser & Kaffee Menü & Wein · 149 € 5-Gänge-Menü inkl. Aperitif, Wasser & Kaffee sowie Weinbegleitung mit ausgewählten Weinen vom Weingut Wambsganss. Vier Tage. Zwei Köche. Badische Gerichte bilden die Wurzeln. Asiatische Aromen sorgen für die Weite. Danijel Kresovic & Philipp Kramer verbinden beides zu ihrer ganz eigenen Interpretation. Ticketverkauf ab sofort
	Freitag	30.10.	Champagner Menu Abend € 349.- 6 Gang Menu All-In ab 19°° 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 12°°-16°° Uhr
	24.12.2025 – 28.12.2026		Geschlossen das Team Feiert Weihnachten mit der Familie
	29. & 30.		Ab 18°° Uhr Geöffnet
	31.12.		Sylvester Menü Abend gemeinsamer Start 17°° Uhr Ende 23°° Uhr 6 Gang Menü exkl. Getränke € 279.- inkl. Welcome Champagner
	01.01.2027		Geschlossen
	02.01.2027		Ab 18°° Uhr Geöffnet >>>Januar geöffnet



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