

Event Kalender 2025/26

Juli			
	20.07. – 05.08.		Betriebsferien ab Mittwoch den 06.08. sind wir wieder da
August			
	Ab August		Mittags geschlossen nur abends ab 18⁰⁰ Uhr geöffnet
	Mittwoch	06.08.	Tapas Abend € 99.- exkl. Getränke
	Donnerstag	07.08.	Tapas Abend € 99.- exkl. Getränke
	Freitag	08.08.	Tapas Abend € 99.- exkl. Getränke
	Samstag	09.08.	Tapas Abend € 99.- exkl. Getränke
	Donnerstag	14.08.	Austern & Krustentiere € 149.- exkl. Getränke
	Donnerstag	21.08.	BBQ-Ribs & Garnelen Essen mit den Fingern Wildgarnelen & Louisiana Ribs vom Smoker € 75.- exkl. Getränke.-AUSGEBUCHT-
September			
	Samstag	06.09.	BBQ-Kochworkshop Grillen mal anders Tipps und Tricks von Sternkoch All-In € 149.- 10⁰⁰ -16⁰⁰ Uhr
	Donnerstag	11.09.	Bouillabaisse Abend a la Kazda € 129.-
	Freitag	26.09.	Champagnerabend mit Vranken & Pommery € 299.- All-In ab 18⁰⁰ Uhr
Oktober			
	Samstag Sonntag	04.10 05.10	15. Jahre garbo Legere Küchenparty mit Weggefährten & Herzen Lieferanten. € 149.- all In. 14:00 bis 19:00 Uhr begrenzte Tickets
	Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag	07.10. 08.10. 09.10. 10.10. 11.10.	Oktoberfest Woche 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 in der Woche)
	Samstag	25.10	Gänse & Enten Workshop 10⁰⁰-16⁰⁰ Uhr alles rund um das Geflügel inklusive Rotkraut & das Geheimnis des Kartoffel- Kloßes € 179.- All-In
	27.10. – 03.11.		Betriebsferien ab 04.11. sind wir wieder für Sie da.
November			
	Donnerstag	06.11.	Das Wein Battle>Sommelier Vs. Winzer € 199.- 5 Gang Menu inkl. Menu/Wein/Wasser/Kaffee
	Dienstag	11.11.	Deutsche Freiland Gans Klassisch Quittenrotkohl, Kartoffelklöße, Maronen, Gänse-Jus, Bratapfel € 79.- p. P. exkl. Getränke (Nur Gans an diesem Abend)
Dezember			
	Dienstag	23.12.	Ihr Menü @home for X-Mas Ausgabe 12⁰⁰-16⁰⁰ Uhr
	24.12.2025 – 01.01.2026		Betriebsferien & Sylvester geschlossen ab dem 02. Januar wieder geöffnet

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



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	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 10⁰⁰-15⁰⁰ Uhr alles rund um das Geheimnis guter Saucen aus der Sterne-Küche Jus Fonds Ragout Produzierte Saucen dürfen mitgenommen werden >>>€ 249.- All-In
	Sonntag	19.04.	
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 10⁰⁰-16⁰⁰ Uhr all In...€ 179.-
Juni	Fr & Sa	12.&13.	Kochen wir auf dem Räuberball vom Weingut Schott Walhausen
	Mittwoch	17.06.	„Weinlounge“ Karlsruhes Sommeliers zu Tisch Thema Mein Lieblingswinzer Weine und sie miten 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.	

>>>Sichern Sie sich rechtzeitig Ihre Plätze, wir freuen uns Sehr auf Sie<<<