VERANSTALTUNGEN

HOCHZEIT | GEBURTSTAG | FIRMENEVENT



ebanat

RESTAURANT IM WEINGUT KOPP



WILLKOMMEN IM

ebanat

RESTAURANT IM WEINGUT KOPP

EST 2022

EIN ORT MIT HALTUNG

Mit der Eröffnung des Restaurants ebanat im September 2022 wurde ein lang gehegter Gedanke Realität: anspruchsvolle Gastronomie im Baden-Badener Rebland, eingebettet in ein gewachsenes Weingut. Über Keller und Vinothek öffnet sich eine ganze Ebene für Genuss mit Weitblick.
Architektur, Landschaft und Kulinarik greifen ineinander.

Das ebanat ist kein Eventraum.
Es ist Teil eines Weinguts mit Identität.
Unsere Küche verbindet Regionalität mit Präzision.
Unsere Weine stammen aus eigener Herkunft.



KÜCHE

...die sich immer wieder neu erfindet

Ebanat steht für eine Küche mit Charakter – und für die Freiheit, immer wieder neue kulinarische Impulse zu setzen. Deshalb arbeiten wir für Veranstaltungen mit ausgewählten Gastköchen zusammen, die ihre eigene Handschrift und ihren persönlichen Stil mit nach Ebanat bringen.

So entstehen individuelle Menüs, spannende Kombinationen und kulinarische Erlebnisse, die nicht von einem festen Konzept vorgegeben sind, sondern passend zu Anlass, Saison und Gastgeber entstehen.

Wein – Herkunft im Glas

Unsere Weine sind geprägt von den Lagen des Baden-Badener Reblands.
Im Mittelpunkt stehen Burgundersorten und Riesling, vinifiziert mit Präzision und Respekt vor Herkunft und Jahrgang. Der Ausbau erfolgt biodynamisch nach den Richtlinien von Demeter. Struktur, Eleganz und Handwerk bestimmen unseren Stil.

Die Weine begleiten die Küche und erzählen gleichzeitig ihre eigene Geschichte.

WEINE











RESTAURANT

Restaurant Innen
200 qm
80–120 Sitzplätze

Terrasse
130 qm
50 Sitzplätze

Obstgarten
300 qm

Die Kombination aus Innenraum, Terrasse und Außenflächen ermöglicht fließende Abläufe – vom Empfang bis zum späten Abend.







WEIN GUT

Für besondere Programmpunkte stehen weitere Bereiche unseres Weinguts zur Verfügung:

Vinothek
180 qm
Terrasse Vinothek
60 qm
Barriquekeller
300 qm

Diese Bereiche können für Trauungen, Empfänge oder individuelle Konzepte hinzugebucht werden.





EXKLUSIVE NUTZUNG

Für Hochzeiten und sonstige Feiern stellen wir Ihnen unser Restaurant mit Terrasse und Obstgarten exklusiv zur Verfügung.

Die exklusive Nutzung ist an einen Mindestumsatz für Speisen & Getränke pro Veranstaltungstag gebunden:

Mittwoch & Donnerstag: 5.000 €
Freitag: 7.500 €
Samstag: 8.500 €
Sonn- & Feiertage auf Anfrage

Die Veranstaltungsdauer ist bis maximal 2 Uhr möglich.
2 Servicekräfte sind für Sie inklusive. Für jede weitere berechnen wir 65,00 € pro Stunde
Die Kosten für die Endreinigung nach exklusiver Nutzung belaufen sich auf 500 €.





FREIE TRAUUNG

Der passende Rahmen für euren großen Moment.

Eine freie Trauung lebt von ihrer Atmosphäre. Im Ebanat haben Sie die Wahl zwischen zwei ganz unterschiedlichen Orten: unter freiem Himmel auf unserer Obstwiese oder im Barrique-Keller zwischen Holzfässern und warmem Licht.

Ganz gleich, für welchen Ort Sie sich entscheiden – wir bereiten den Rahmen für Ihre Zeremonie vor und sorgen dafür, dass alles seinen Platz hat. So bleibt mehr Raum für das, worauf es an diesem Tag ankommt: Sie und Ihre Gäste.

Trauungspauschale: 950 €

Neben der Location stellen wir Ihnen zwei Traustühle, stilvoll eingekleidete Bänke für Ihre Gäste, ein Rednerpult in Form eines Holzfasses und Sonnenschirme zur Verfügung





MENÜ GESTALTUNG

Die kulinarische Begleitung Ihrer Veranstaltung stellen wir individuell für Sie zusammen.

Die folgenden Gerichte sind ein Auszug aus unserem Sortiment und verstehen sich als Inspiration für mögliche Menükompositionen.
Konkrete Menüvorschläge erhalten Sie von uns separat – abgestimmt auf Saison, Anlass und Ihre persönlichen Wünsche.

Vegetarische Alternativen sowie Anpassungen bei Unverträglichkeiten berücksichtigen wir selbstverständlich gerne.



VORSPEISE - AUSWAHL

Karamellisierter Ziegenkäse -vegetarisch- | 19,50 €
Wildkräutersalat | Puy-Linsensalat | Süßkartoffel
***

Garnele & Jakobsmuschel | 27,00 €
Fenchelsalat | Limomenmarinade
***

Vorspeisenvariation | 25,00 €
Vitello vom Kalb | Räucherforellencreme
Büffelmozzerella | Strauchtomate
Romanasalat | Basilikumpesto

Gerne arrangieren wir Ihnen die Vorspeisen als Tischbuffet zum Teilen.



ZWISCHENGANG - AUSWAHL

Asiatische Karotten-Zitronengras-Suppe | 12,00 €
Mit Garnele | 16,00 €
***

Linguine | 22,00 €
Pilz Potpourri | Trüffelschaum | Bergkäse
***

Dorade Royale | 26,00 €
Estragonpesto | Rotes Paprika-Sugo | Kartoffel-Zitronenpüree



HAUPTGANG - AUSWAHL

Süßkartoffelgnocchi -vegan- | 31,00 €
weißer Tomatenschaum | Mediterranes Gemüsesugo
***

Geschmortes Rinderbugblatt | 38,00 €
Spätburgunderjus | marinierter Brokkoli | Röstzwiebeln
Kartoffel-Nussbutterpüree
***

Label Rouge Poularde -Brust & Keule- | 37,00 €
Rosmarinjus | Kräuterbulgur | Paprika | Blumenkohl
***

Confierter weißer Heilbutt | 42,00 €
Hummerschaum | junge Erbsen | Risotto von Risoni



DESSERT - AUSWAHL

Kokos Limetten Panna Cotta -vegan- | 17,00 €
Exoticragout | Nusscrunch | Mangosorbet

***

New York Cheesecake | 17,00 €
Zweierlei von der Aprikose | Vanillebrösel | Butterkekseis | Heidelbeere

***

Crème Brûlée | 18,00 €
Himbeermouseschnitte | marinierte Waldbeeren

***

ebanat Dessertvariation | 18,00 €
ebanat Brownie | Früchte Tartelettes | Schokoladenmousse Tartelettes





CANAPÉS & FINGERFOOD

Canapés ab 6,00 € pro Stück

Gebeizter Lachs | Meerrettichcreme

Roastbeef | Senfcreme | frittierte Kapern

Geflügelspieße | Teriyaki-Lack

Französicher Tortenbrie | Feigensenf

Frischkäsecreme | Schnittlauch

Getrocknete Tomatencreme | Oliventapenade

Flammkuchen Rustique je 15,00 €

Schmand | rote Zwiebel | Speck | Käse

Schmand | rote Zwiebel | gepickeltes Gemüse | Käse

Schmand | rote Zwiebel | Hummus | gepickeltes Gemüse



WEIN & GETRÄNKEBEGLEITUNG

Ihre Feier wird begleitet von Weinen des Weinguts Kopp – Burgunder und Riesling mit Struktur und Reifepotenzial.

Optionen:

- Sektempfang
- Weinbegleitung pro Gang
- Individuelle Flaschenauswahl

Alle Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Die Preise ergeben sich aus der aktuellen Getränkekarte.
Gerne beraten wir Sie persönlich.

ORGANISATORISCHES

Reservierung
Eine Reservierung wird mit schriftlicher Bestätigung des Angebots sowie einer vereinbarten Anzahlung verbindlich.

Veranstaltungszeiten
Außenbereiche sind bis 22 Uhr nutzbar.
Veranstaltungsende spätestens 2 Uhr.

Dekoration
Die Dekoration wird von den Veranstaltern selbst organisiert. Umfang und Gestaltung bitten wir im Vorfeld mit uns abzustimmen. Offenes Feuer, Feuerwerk, Himmelslaternen sowie Streudekoration sind nicht gestattet.
Gerne erstellen wir Ihnen personalisierte Menükarten für 3,00 € pro Stück

Stornobedingungen
Rücktritt mehr als 30 Tage vor Veranstaltung: Volle Anzahlung wird einbehalten
Rücktritt 30 Tage vor Veranstaltung: Voller vereinbarter Mindestumsatz in €

Haftung
Für eingebrachte Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.



IMPRESSIONEN


KOPP
WEINGUT · RESTAURANT


Burgunder
Benz
Dieser Benz
liefert Flaschen
an die Fans!
KOPP


KOPP


46° 44' 43.1" N 8° 10' 52.1" E






Anni
Artisanal Baguette
Homemade Spread




LOVE
Tisch
1
CAROLIN & DAMIAN


VERENA


Christine









KONTAKT

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

events@weingut-kopp.com
www.weingut-kopp.com

Gerne erstellen wir ein individuell auf Sie zugeschnittenes Angebot.

Alina & Johannes Kopp

ebanat

RESTAURANT IM WEINGUT KOPP

Kopp-Wein GmbH
Restaurant ebanat
Ebenunger Straße 23
76547 Sinzheim-Ebenung bei Baden-Baden
Telefon +49 (0) 7221 3977068
Email: ebanat@weingut-kopp.com
www.weingut-kopp.com

© Copyright 2026 – Alle Inhalte, insbesondere Texte, Fotografien und Grafiken sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, einschließlich der Vervielfältigung, Veröffentlichung, Bearbeitung und Übersetzung, bleiben Weingut Kopp und der Kopp-Wein GmbH vorbehalten.

Bildnachweise:

Seiten 1, 2, 7 rechts, 9 oben:	Knoblauch.eu © Ben Decker
Seiten 3, 6, 7 links, 8 links, 9 unten, 18, 19:	© Peter Hillert
Seiten 4, 5, 8 unten, 11, 17, 25:	© Medienagenten Lucy Greiner
Seiten 7 unten, 10, 12, 15, 24:	© Xantography
Seite 16:	© Jan Bürgermeister
Alle weiteren:	© Weingut Kopp / Restaurant ebanat