

VERANSTALTUNG

KOPP x **ebanat**
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**

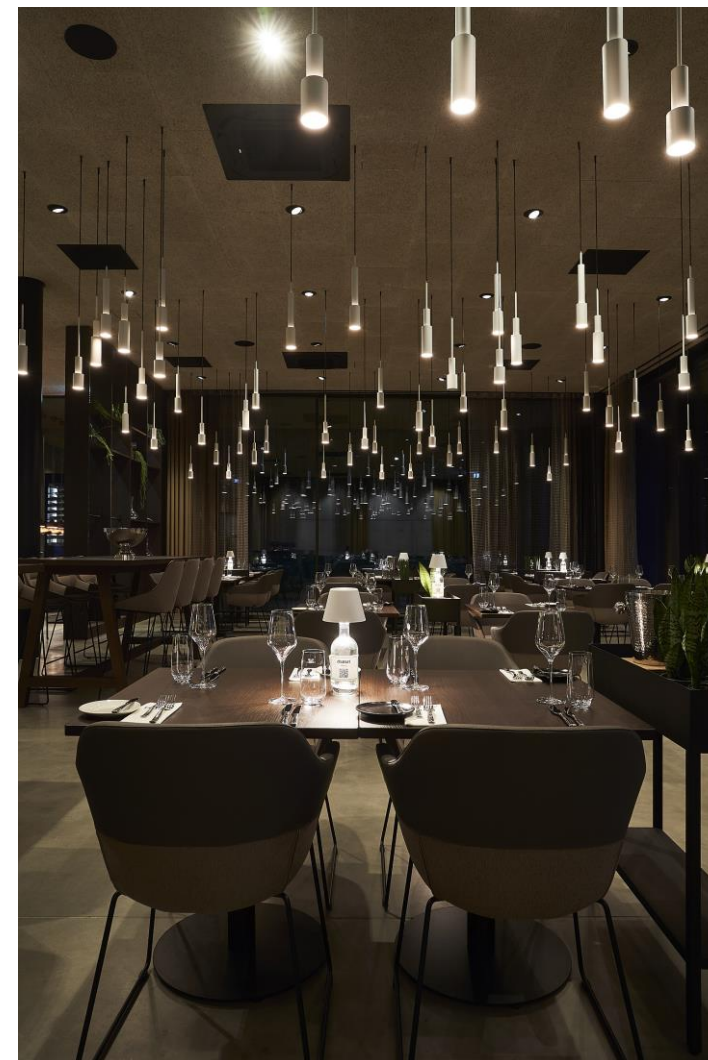


Neueröffnung September 2022

KOPP x **ebanat**
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**

Was in den südafrikanischen Weinregionen rund um Kapstadt, seit jeher eine wichtige Inspirationsquelle für Johannes Kopp, völlig normal ist, sucht man rund um Baden-Baden bislang vergebens: wirklich ambitionierte Wein-Gastronomie, die über das Niveau einen Gutsausschank deutlich hinaus will. Um sich diesen Traum zu verwirklichen, begann 2020 der Neubau des gesamten Weinguts. Die Eröffnung wurde im September 2022 gefeiert.

In unserem Restaurant „ebanat“ pflegen wir eine hochwertige und unkomplizierte Kulinarik am Berg. Über Keller und Vinothek widmet sich eine ganze Ebene dem Genuss und ermöglicht einzigartige Ausblicke. Regionale Produkte, wie das Fleisch der eigenen Hochlandrinder, bilden den Mittelpunkt einer leichten und feinen Küche.



Location ebanat



Terrasse ebanat

- Grundfläche 130 qm
- Sitzplätze 50



KOPP x **ebanat**
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**

Restaurant ebanat

- Grundfläche 200 qm
- Sitzplätze 80-100



Obstgarten

- Grundfläche 300 qm

Location Weingut

KOPP x **ebanat**
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**



Vinothek

- Grundfläche 180 qm
- Sitzplätze 32, Lounge 14

Terrasse Vinothek

- Grundfläche 60 qm
- Sitzplätze 16, Lounge 8

Barriquekeller

- Grundfläche 300 qm



Burgunder Benz

KOPP x **ebanat**
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**



Buchung für interne und externe Veranstaltungen möglich

Preise und Möglichkeiten auf Anfrage

AUSSTATTUNG

- In Wagenfarbe lackierte Ausschanktheke inkl. KOPP Weingläser
- Kühlung
- Akku Party-Soundbox, Akku Lichtset (je mit Stativ) und Mikrofon
- 10 KOPP sunchairs
- Stromaggregat für autarke Stromversorgung

Empfang

Als Start in eine schöne Veranstaltung bieten wir gerne die Möglichkeit eines Empfangs in einer separaten Räumlichkeit.

Wetterunabhängig eignen sich hier unser einsehbarer Holzfasskeller oder unsere Vinothek.

Bei schönem Wetter bieten wir die Möglichkeit auch gerne auf unserer Terrasse oder im Obstgarten.

Den Empfang umrahmen wir auf Wunsch mit einer Auswahl unserer Schaumweine, hergestellt nach der traditionellen Methode und passenden Canapés.

KOPP x **ebanat**
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**



Weinverkostung / moderierte Weinprobe

KOPP x **ebanat**
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**



In unserer Vinothek ist während der Öffnungszeiten jederzeit eine legere Weinverkostung mit fünf Weinen ohne Voranmeldung für Kleingruppen bis sechs Personen möglich.

Für größere Gruppen und beim Wunsch einer moderierten Probe, sowie ggfs. eines begleitenden Vespers bitten wir um Voranmeldung.

Weinwanderung

2024 wurde unser Weinwanderweg überarbeitet.

Entlang der Sinzheimer Weinberge kann auf befestigten Straßen ca. 1h durch die Weinberge spaziert werden.

Wahlweise in Eigenregie oder mit Moderation und Weinbegleitung.



SINZHEIMER WEINWANDERWEG

ALTERNATIVER START- & ZIELPUNKT



NEUBAU

Was in den südafrikanischen Weinregionen rund um Kapstadt seit jeher eine wichtige Inspirationsquelle für Johannes Kopp völlig normal ist, suchte man rund um Baden-Baden bislang vergebens: wirklich ambitionierte Wein-Gastronomie, die über das Niveau von einem Gutsausschank deutlich hinaus geht. Um diesen Traum zu verwirklichen, begann 2020 der Neubau des gesamten Weinguts, welcher 2022 im September fertiggestellt wurde. Über dem Barriquekeller widmet sich nun eine ganze Ebene dem Genuss.

Vinothek

In der großzügigen Vinothek mit beindruckendem Ausblick über das badische Weinland können alle Weine verkostet und erworben werden. Die schöne Terrasse lädt zum Verweilen ein.



ebanat

Die Namensgebung für unser Restaurant ebanat stammt aus dem Jahr 1386. Damals hieß Ebenung noch „Ebanat“ abgeleitet von „Ebanot“ dem althochdeutschen Wort für Ebene.

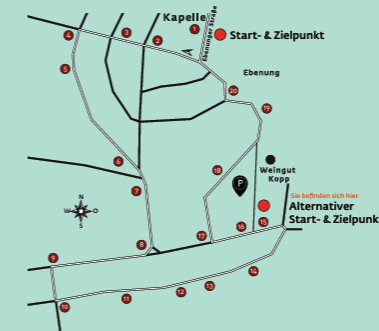


In unserem Restaurant pflegen wir eine hochwertige und unkomplizierte Kulinarik am Berg - auf Basis der klassischen Küche mit internationalen Einflüssen.

Regionale Produkte wie das Fleisch der eigenen Hochlandrinder bilden den Mittelpunkt einer leichten und feinen Küche: nachhaltig, saisonal und in der Zubereitung nicht verkopft.

- | | | | |
|---------------------------|--------------------------|-----------------------------|-----------------|
| 1 Sinzheim | 11 Riesling | 19 Austria & Pflegearbeiten | 27 Muskateller |
| 2 Schwarzwald & Straßburg | 12 Nützlinge im Weinberg | 20 Chardonnay | 28 Böden |
| 3 Müller Thurgau | 13 Rebschnitt | 21 Scheurebe | 29 Weinlese |
| 4 Pheromone | 14 Fremersberg & Yburg | 22 Weissburgunder | 30 Weingut Kopp |
| 5 Sauvignon Blanc | 15 Spätburgunder | 23 Grauburgunder | 31 Ebenung |

WEGBESCHREIBUNG



BIO / BIODYNAMISCH

Von Anfang an betreiben wir einen ganzheitlichen Weinbau, der die Pflanze, den Boden, das Tier und auch den Mensch in den Mittelpunkt unserer Arbeit stellt.

Biodynamische Methoden und die Haltung von Hochlandrindern, die unsere Kulturlandschaft beleben, unterstreichen unseren Ansatz der Vielfalt. Angefangen mit vier Tieren im Jahr 2016, leben mittlerweile 18 Tiere bei uns und betreiben Landschaftspflege in der Region.

Mit dem Jahrgang 2022 wurde unsere Arbeit biologisch-dynamisch zertifiziert und erhielt das Demeter-Siegel.



KOPP

GANZHEITLICHER WEINBAU IN DEN VIELFÄLTIGEN
TERROIRS RUND UM BADEN-BADEN - SEIT 1996.

Genuss an erster Stelle

Unser Küchenchef Stefan Schmidt verwirklicht unsere Idee mit seinem smarten Küchenstil: nachhaltig, saisonal und in der Zubereitung nicht verkopft. Auf Basis der klassischen Küche mit internationalen Einflüssen, entwickelt das ganze Küchenteam seinen unverwechselbaren „ebanat“-Stil.

KOPP x **ebanat**
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**



Menü

KOPP x **ebanat**
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**

Standardmäßig bieten wir neben unserer à la carte Karte die Wahl eines Fleisch-, Fisch- oder Vegetarischen Menüs als 4-Gang. Diese sind immer aktuell einsehbar auf unserer Homepage. Für Gruppen ab zehn Personen erstellen wir gerne ein separates Menü nach Ihren Wünschen.

Ein Sharing Menü, welches in der Mitte des Tisches eingesetzt wird, ist ebenso möglich wie ein Flying Buffet oder Canapés. Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Vegane oder Alternativen für Allergiker bieten wir auf Anfrage gerne an.

Nach Ihrer Menüauswahl stellen wir auf Wunsch eine passende Weinbegleitung zusammen.

Wir kochen regional und saisonal, die jeweiligen Vorschläge zu Ihrer Terminanfrage werden separat als Anhang versendet.



Allgemeine Informationen

KOPP x **ebanat**
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**

Zugang Barrierefrei

48 Parkplätze vor der Tür

Anfahrt

Von Baden-Baden via Golfplatz Richtung Varnhalt. Vor Ortseingang Varnhalt rechts Richtung Sportplatz, entlang der Weinberge Beschilderung folgen.

Von Baden-Baden via B500/B3 Richtung Steinbach Kreuzung Alte Landstraße, Beschilderung durch die Weinberge folgen

Von Bühl / B3 Kreuzung Alte Landstraße, Beschilderung durch die Weinberge folgen

Bei geplanter Anfahrt mit einem Bus wird eine separate Anfahrt Skizze zugesendet.

Öffnungszeiten

KOPP x **ebanat**
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**

VINOTHEK

Montag bis Freitag

13 bis 18 Uhr

Samstag

12 bis 17 Uhr

Sonntag

12 bis 17 Uhr (von April bis Oktober)

RESTAURANT EBANAT

Mittwoch bis Sonntag

17 bis 24 Uhr

oder auf Anfrage

Für weitere Informationen:

<https://www.weingut-kopp.com/>

Aktuelle Speisekarten:

<https://www.weingut-kopp.com/restaurant/speise-und-weinkarte>

Anfragen



KOPP x **ebanat**
RESTAURANT IM WEINGUT **KOPP**

Wir freuen uns über Ihre
Anfragen direkt an

a.kopp@weingut-kopp.com

Gerne machen wir ein zugeschnittenes,
unverbindliches Angebot.

Alina & Johannes Kopp

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