

## Vorweg

Böckeler Baguette mit Bio-Schwarzwaldbutter

# ebanat

### Unsere Vorspeisen Klein & Fein

Austern Fines de Claire

Oyster Fines de Claire

Pro Stück

5,00€

Spargelcremesuppe | Spargelragout | angebeitzte Lachsstreifen G,O,M,D,L  
Asparagus cream soup | asparagus ragout | salmon

11,00€

Frühlingsgarten | junges Gemüse | Eigelbcreme | Pumpernickel | Holundervinaigrette  
Springgarden | vegetables | eggjolk | Pumpernickel | Vinaigrette

18,00€

Argentinische Rotgarnelen | Mango Chutney | Laksa | Koriander B,L,M  
Argentinian Red Shrimps | mango chutney | laksa | coriander

20,00€

Tafelspitz | Rettich | Rote Beete | Meerrettich | Zungen- Vinaigrette L,O,M,D  
Tafelspitz | radish | beetroot | horseradish | Vinaigrette

21,00€

### Zum Hauptgang

Spargelrisotto | Shitake | grüne Erbsencreme | Spargelspitzen | Edamame | Belper Knolle L,O,M  
Asparagus risottte | green pea cream | shitake | edamame | belper knolle

26,00€

Fisch and Chips | Limettenmayonnaise | selbstgemachte Pommes | Fenchel L,C,G,O,M,D  
hake fillet | Lime Mayonnaise | Pommes frites | fennelsslaw

28,00€

Steinbutt| Junger Spinat | Kartoffelcreme | Kaviar – Safran Velouté  
Skrei filet | spinach | potato cream | caviar – saffron - Velouté

32,00€

Wiener Schnitzel | Pommes Frites *oder* Kartoffelsalat | Zitrone | Preiselbeeren  
Veal breaded and panfried | french fries *or* potato salad | lemon | cranberries

36,00€

Kalbsentrecôte 200gr von der Metzgerei Glasstetter  
Bratkartoffeln | Schmorkarotten | Pfefferrahmsauce  
Veal steak | wild garlic | fried potatoes | carrots | pepperonisaucce

38,00€

Zwiebelrost Braten | Pommes Frites | Schmorzwiebeln | Spätburgunderjus (L,O,C,G,A,M)  
roast beef with onions | french fries | braised onions | pinot noir jus

**Wahlweise mit:**

optional:

300gr Rumpsteak BW Färse | Metzgerei Krug

47,00€

300gr Kalbsentrecôte | Metzgerei Gasstetter

47,00€

200gr Kalbsentrecôte | Metzgerei Gasstetter

38,00€

Dry Age Rindfleisch 5 Wochen am Knochen gereift aus unserem DRY AGER Preis per Gewicht ab 56€  
Hausgemachte Pommes | Bärlauchbutter | Kräuterschmand | Spätburgunderjus

Dry Aged Beef | homemade fries | wild garlic butter | herb sour cream | Jus Price by weight from 56€

### Dessert oder Käse zum Abschluss

Kugel Eis | Crumble A,C,G,O,H  
ice cream | crumble

4,50€

Kokos Affogato O,C,G  
coconut affogato

7,00€

Käse Auswahl Schweiz | Jumi A,F,M,G,O  
Swiss cheese selection | Jumi

20,00€

## Wein Menü Vegetarisch

### Frühlingsgarten

Junges Gemüse | Eigelbcreme | Pumpernickel | Holunderblütenvinaigrette L,C,M,A  
Springgarten | vegetables | egg yolk cream | pumpernickel | vinaigrette

2022er Chardonnay \*Gutswein\*

\*\*\*\*\*

Gnocchi | Morcheln | Buttermilch | Lauch | Steinchampignons L,C,G, A,M  
Gnocchi | morels | buttermilk | leeks | mushrooms

2020er Weißburgunder Lösslehm

\*\*\*\*\*

### Spargelrisotto

Shitake | grüne Erbsencreme | Spargelspitzen | Edamame | Belper Knolle G,O,M,L  
Asparagus risotto | green pea cream | shitake | edamame | belper Knolle

2020er Feigenwäldchen Riesling

\*\*\*\*\*

### Käsekuchencreme

Rhabarber | Himbeersorbet  
Cheese cake cream | rhubarb | raspberry sorbet

2023er Urgestein

\*\*\*\*\*

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz  
cheese selection | Jumi Swiss

2018er Viognier Beerenauslese

4 Gang Menü 72,00 €  
5 Gang Menü 87,00 €

4-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 24,00 €

5-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 32,00 €

## FISCH MENÜ

Tuna Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch  
mit Thunfischcreme, Schwarzwald Miso Mayonnaise,  
Pak Choi & mariniertem grünen Spargel <sup>G,O,M,D,F,L</sup>  
Grilled Thuna Sashimi | tuna cream | Miso Mayonnaise | Pak Choi | green asparagus

2022er Weissburgunder

\*\*\*

Rotzungen Frikadelle  
weiße Zwiebelcreme | Rauchfischsud <sup>D,O,G,M,L</sup>  
fishcake | onion cream | smoked fish stock

2020er Feigenwäldchen Riesling

\*\*\*

Rotbarbe  
Quinoa | Röstgemüsecreme | wilder Knoblauch | Tapenade | Balsamico Velouté <sup>D,O,M,G,L</sup>  
Red mullet | quinoa | vegetable cream | wild garlic | tapenade | balsamic- veloute

2020er Weissburgunder Röderswald

\*\*\*

Hefezopf Ofenschlupfer <sup>C,G,A,O</sup>  
Marinierte Kirschen | Mohnis  
Bread & Butter pudding | marinated cherries | poppy seed ice cream

2023er Urgestein

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz

2018er Kontras Cabernet Sauvignon

4-Gang Menü 74,00 €

5-Gang Menü 89,00 €

4-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 24,00 €

5-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 32,00 €

## Wein MENÜ

Tafelspitz vom eigenen Hochlandrind  
Rettich | Wildkräutersalat | Rote Beete | Meerrettich | Zungen- Vinaigrette  
Tafelspitz | radish | beetroot | smoked eel | horseradish

2022er Weissburgunder

\*\*\*

Ebanat Allerlei  
Kaninchen | Spargel | Morcheln | Erbsencreme | Flusskrebse  
Rabbit | asparagus | morels | pea cream | crayfish

2018er Spätburgunder Roter Porphy

\*\*\*

Karree vom Neuseeland Lamm  
Raz el Hanout Polenta | Feta Creme | Sautierter Romanasalat | Selerie | Honig – Senf Jus  
NZ Lamb rack | polenta | feta cream | Romanasalad | celery | honey mustard jus

2021er Spätburgunder Reserve

\*\*\*

Cape Malva Pudding  
Aprikose | Vanillesauce | Kokoseis  
Cape Malva pudding | apricot | vanilla sauce | coconut ice cream

2023er Urgestein

und / oder

Käse Auswahl | Jumi Schweiz

2018er Kontras Cabernet Sauvignon

4-Gang Menü 81,00 €

5-Gang Menü 96,00 €

4-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 24,00 €

5-Gang Weinbegleitung je 0,1 l zu jedem Gang 32,00 €