

HERZLICH WILLKOMMEN

Ebenung, am Fremersberg gelegen, Blick ins Tal, wo seit römischer Zeit Wein angebaut wird. Der Ort, früher „Ebanat“ genannt, zeugt als ehemaliges Rittergut von historischem Wohlstand und liegt wenige Kilometer von Baden-Baden entfernt. 2022 wurde der Traum eines architektonisch ansprechenden Ortes zum Ankommen und Genießen verwirklicht.

Im Restaurant „Ebanat“ bieten wir hochwertige, unkomplizierte Kulinarik mit regionalen Produkten, darunter das Fleisch eigener Hochlandrinder, und internationalem Einfluss unseres Küchenchefs Stefan Schmidt.

Genussvolle Stunden wünschen

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'JK' or similar, written in a cursive style.

Johannes Kopp mit Familie und das gesamte Team

APERITIF ZUR EINSTIMMUNG...

Cuvée Blanc Brut | 0,1l 6,50

Rosé Brut Nature | 0,1l 7,00

Topas Delta Gin | Apfel | Mediterran Tonic | 0,2l 7,50

Unsere Empfehlung:

Amalfi Campari

Campari | Blutorange | Bitter Lemon

0,2l | 7,00

...BEGLEITEND ZUM APERITIF

Oliventapenade | Früchte-Chutney

| Linsen Hummus

8,50

Zu unseren Speisen reichen wir Ihnen
Baguette von der Bäckerei Böckeler aus Bühl
mit hauseigenem Aufstrich

ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGERICHT

Gerösteter Tomatensalat
| Stracciatella | Basilikum | Croûtons | Tomatenvinaigrette 16,00

Argentinische Rotgarnele
| Mango Chutney | Laksa | Koriander 18,00

Spezialität der Küche:

Tatar vom Rind handgeschnitten
Trüffel Mayonnaise | eingelegtes Gemüse
| gebeiztes Eigelb
100gr - 18,00 | 160gr - 26,00

dazu empfehlen wir:
Parmesan Fries 5,50

Boerewurst vom eigenen Hochlandrind
Chakalaka | Kohlrabislaw | Korianderjus 18,00

Jakobsmuschel-Tatar
| Blumenkohl-Couscous | grüner Spargel
| gebackene Miesmuscheln | Apfel-Vinaigrette 20,00

Frühlingsalat
| Spargel | Radieschen | Kopp Rotweinessig - Dressing 13,00

dazu Gratiniertes Ziegenkäse 7,00
dazu Argentinische Rotgarnelen 3 Stück 11,00

ZUM HAUPTGANG

Spargel Risotto
Kirschtomaten | Leuchtturmkäse - 12 Monate gereift-
Saffran Velouté 22,00

Linguine in Trüffel Schaum
| gehobelter italienischer Winter Trüffel
| Saisonpilze | Leuchtturmkäse - 12 Monate gereift

kleine Portion 20,00 | Hauptgang 34,00

frisch aus den Tiefen des Meeres:

Lachs Filet
| Erbsencreme | Radieschen-Erbsensalat
| Rösti | Zitronenvelouté 29,00

Entenbrust
| Frischkäse-Bärlauchpolenta | Kirschtomate
| Ingwer-Honig-Jus 34,00

Zwiebelrostbraten | Schmorzwiebel - Kartoffelpüree
| Spätburgunder Jus | Sauce Bearnaise

zur Wahl:

als Rumpsteak 200gr 38,00 | 300gr 47,00
als Kalbs Entrecôte 200gr 38,00 | 300gr 47,00

Gerne bieten wir Ihnen auch einen
Baguette | Aufstrich Nachservice 4,00

SAISON SPARGEL

Badischer Spargel von Schneider Spargel aus Iffezheim

ZUR VORSPEISE

Spargelcreme Suppe
| gebeizter Lachs | junge Erbsen 12,00

ZUM HAUPTGANG

300 gr. Spargel aus Iffezheim
| neue Kartoffeln | Spargel Vinaigrette / Sauce Hollandaise 27,00

Wahlweise mit:

- + Schwarzwälder Schinken und Kochschinken 8,00
- + Elsässer Maispouarden Supreme 12,00
 - + Fisch des Tages 15,00
 - + Wiener Schnitzel 15,00
- + kalbsentrecôte 200gr von der Metzgerei Glasstetter 20,00

BLEIBEN NOCH DIE DESSERTS

Sorbet
Himbeere | Zitrone
Eis
Haselnuss | Vanille | Schokolade | Joghurt-Rhabarber
je Kugel 3,90
dazu :
Espresso Aufguss 2,90 | Sekt Aufguss 0,05l 3,00 | Digestif Aufguss 2cl 3,00

Klassiker, cremig und handgerührt
Zabaione vom Weißburgunder | Erdbeere
| Himbeersorbet | Granola 15,00

Dunkle Schokoladentarte
| Rhabarber-Eis | Rhabarber
| Mascarpone | Honeycomb-Candy 15,00

Schwarzwälder Kirschtorte
neu interpretiert 15,00

Haselnuss Affogato 6,80

UND DER AUSKLANG

gereifte Käsekreationen der Allgäuer Käse-Affineure
von Jamei Laibspeis aus Kempten

Hoi | Herr Direktor | Jersey blau
| Camembert Edwins | Mühlistein
Kleine Portion 17,00
Große Portion 26,50

DARF ES EIN MENÜ SEIN

Zurecht verdient hat sich unser Haus einen hervorragenden Ruf,
geht es um die fein abgestimmten Menüs mit Weinbegleitung.

VEGETARISCH

Tomatensalat | Stracciatella | Basilikum | Croûtons | Tomatenvinaigrette
Linguine in Trüffel Schaum | Ital. Trüffel | Leuchtturm Käse
Spargel Risotto | Kirschtomaten | Leuchtturm Käse | Safran Velouté
Zabaione vom Weißburgunder | Himbeersorbet | Rhabarber
Jamei Käse

4-Gang 67,00 | 5-Gang 82,00

WEINMENÜ

Jakobsmuschel-Tatar | Couscous | grüner Spargel | Miesmuscheln | Apfel-Vinaigrette
Boerewurst vom eigenen Rind | Chakalaka | Kohlrabislaw | Korianderjus
Entenbrust | Frischkäse-Bärlauchpolenta | Kirschtomate | Ingwer-Honig-Jus
Dunkle Schokoladentarte | Rhabarber-Eis | Rhabarber | Mascarpone
Jamei Käse

4-Gang 84,00 | 5-Gang 99,00

WEINBEGLEITUNG JE GANG 0,1L

4-Gang 24,00 | 5-Gang 30,00

ARRANGEMENTS & VERANSTALTUNGEN

EXKLUSIV IM WEINARCHIV

Gereifte Schätze und internationale Raritäten aus unserem exklusiven Weinarchiv – moderiert von Johannes Kopp, korrespondierend mit den Best of Ebanat Tapas.
Ein Erlebnis, das begeistert!
Preis auf Anfrage | 6–8 Gäste | ganzjährig

MUTTERTAGS-BRUNCH

Genießen Sie unseren Brunch mit Livemusik, einem köstlichen kontinentalen Frühstück – und natürlich dürfen Sekt und Wein nicht fehlen.
Sonntag 10.00 - 15.00 Uhr
11. Mai 2025

SUNDOWNER - AFTERWORK IM WEINGUT KOPP

25.03.(optional) | 29.04. | 20.05. | 10.06. | 01.07. | 05.08. | 02.09. | 03.10.
| Livemusik | Eintritt frei | ab 17.00 Uhr

HOFFESTIVAL 2025

| in Kooperation mit der POPAKADEMIE Mannheim | So. Familientag
| Save the Date für unser Highlight des Jahres vom 25.07.-27.07.

PLANEN SIE EINE FEIER ?

Ob privat oder geschäftlich – wir gestalten Ihr Event nach Ihren Wünschen. Von der freien Trauung bis zum Sektempfang im Weinkeller oder Obstgarten. Wir stehen Ihnen tatkräftig zur Seite. Anfragen an: events@weingut-kopp.com