

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 initials, 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
Delta Gin & Topas | Apfel | Tonic 0,33l | 7,50

Unsere Empfehlung:

Amalfi Campari
Campari | Blutorange | Bitter Lemon
0,2l | 7,00

...BEGLEITEND ZUM APERITIF

Oliventapenade | eingelegter Hokkaido Kürbis
| hausgemachter Ricotta
8,50

Austern Fines de Claire
Schalottenvinaigrette & Zitrone
3 Stk. 15,00 | 6 Stk. 29,00 | 9 Stk. 40,00 | 12 Stk. 50,00
Probierauster 5,00

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

ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGERICHT

Kartoffelsuppe | Argentinische Rotgarnele
| Croutons 10,00

Geschmorte Karotte
| Sinzheimer Frischkäse Creme | Mandarine
| Karotte-Ingwer-Kombucha 16,00

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

Spezialität der Küche:

Tatar vom Rind | Trüffel Mayonnaise | gebeiztes Eigelb
| eingelegtes Gemüse

100gr – 18,00 | 160gr – 26,00

dazu:

Parmesan Fries 5,50

Duo vom Saibling | Carpaccio & gebeizt
Amalfi Zitronen Gelee | Forellenkaviar Vinaigrette 20,00

Endiviensalat
| Sauerteig-Croutons | Dressing vom eigenen Rotweinessig
| Granatapfel 13,00

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

ZUM HAUPTGANG

Safran Risotto | geschmorter Kürbis | Sanddornbeeren
Leuchtturm Käse - 12 Monate gereift 22,00

Schnitzel vom Wildschweinhals in Brezelpanade
| aus eigener Jagd in Schwarzach
Preiselbeeren | Spätzle | Sauce Chasseur 27,00

Hausgemachte Tagliatelle in Trüffel Schaum
| gehobelter italienischer Winter Trüffel
| Leuchtturm Käse - 12 Monate gereift
Kleine Portion 20,00
Große Portion 34,00

frisch aus den Tiefen des Meeres:

Skreifilet
Muschel - Graupenrisotto
Kapern | Sauce a la Escabeche 36,00

Rosa Barbarie Enten Brust
| Kürbiscreme | Hagebutte | Geschmorter Chicorée
| Rosa Pfeffer 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
als Rinderfilet 200gr 47,00

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

BLEIBEN NOCH DIE DESSERTS

Sorbet

Birne | Himbeere | Zitrone

Eis

Kokos | Haselnuss | Vanille | Café

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 | Gewürzapfelragout
| Himbeersorbet | Granola 15,00

Ebanat Brownie | Mascarpone Creme

| Zwetschgen in Pinot Noir | Haselnuss Eis 15,00

Churros | Karamell Sauce

Vanilleeis | eingelegte Aprikosen 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 | Mühlstein

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

Karotte | Frischkäse Creme | Mandarine | Karotten-Ingwer-Kombucha
Tagliatelle in Trüffel Schaum | Winter Trüffel | Leuchtturm Käse
Safran Risotto | geschmorter Kürbis | Sanddornbeeren | Leuchtturm Käse
Zabaione vom Weißburgunder | Himbeersorbet | Gewürzapfel
Jamei Käse

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

FLEISCH

Tatar vom Rind | Trüffel Mayonnaise | gebeiztes Eigelb | eingelegtes Gemüse
Boerewurst vom eigenen Rind | Fenchel | Chakalaka | Korianderjus
Babarie Entenbrust | Kürbiscreme | Hagebutte | Chicorée | Rosa Pfeffer Jus
Brownie | Mascarpone Creme | Haselnuss Eis | Zwetschgen in Pinot Noir
Jamei Käse

4-Gang 78,00 | 5-Gang 93,00

FISCH

Duo vom Saibling | Amalfi Zitronen Gelee | Forellenkaviar Vinaigrette
Argentinische Rotgarnele | Mango Chutney | Laksa | Koriander
Skreifilet | Muschel - Graupenrisotto | Kapern | Sauce a la Escabeche
Churros | Karamell Sauce | Vanilleeis | eingelegte Aprikosen

4-Gang 82,00 | 5-Gang 97,00

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

VALENTINSTAG IM EBANAT

Genießen Sie einen romantischen Abend bei Kerzenschein: Ein exklusives Valentinsmenü, fein abgestimmte Weine und unvergessliche Momente zu zweit. Für stimmungsvolle Livemusik sorgt das Duo K-BOOM
78€ 4-Gang | 14 Februar

WINZERDINNER

JOHANNES KOPP & ALBRECHT SCHWEGLER

Erleben Sie einen genussvollen Abend voller Geschmack. Fein abgestimmte Gerichte treffen auf erlesene Weine aus Baden und dem Remstal, präsentiert von den Winzern persönlich.
18.00 Uhr Sektempfang | 18.30 Uhr Menüstart | 4. April

OSTERBRUNCH

Genießen Sie Ostern mit Livemusik, einem köstlichen kontinentalen Frühstück – und natürlich dürfen Sekt und Wein nicht fehlen.
Ostersonntag & -Montag 10.00 - 15.00 Uhr
20. & 21.04.

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