# 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

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

Birnenfranz - Alkoholfrei
Birne | Kopp Blanc Zero | Thymian
0,2 l 6,50

**Unsere Empfehlung:**
Herbst Liebe
Granatapfel | Kopp Cuvée Blanc | Cranberry
0,2 l 8,00

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

# ALS VORSPEISE ODER ZWISCHENGERICHT

Suppe vom Hokkaidokürbis
Chorizo vom eigenen Rind | Kürbiskerne | Kürbiskernöl 10,00

Kürbistexturen
Gebackene Fetacreme | Granatapfel 18,00

Argentinische Rotgarnele
Mango Chutney | Laksa | Koriander 18,00

**Spezialität der Küche:**
Tatar vom Simmentaler Rind handgeschnitten
Trüffel Mayonnaise | eingelegtes Gemüse | Eigelb
100gr - 18,00 | 160gr - 26,00

dazu empfehlen wir:
Parmesan Fries 5,50

Gebeizter Saibling
Rote Beete Tatar | Meerrettich | Senfsaat
Rauchfisch-Kaviar-Vinaigrette 18,00

Renchtäler Feldsalat
Himbeer- Balsamico - Dressing | Croûtons 12,00
wahlweise dazu:
Speck vom Glasstetter 2,50
Brioche Croûtons | Chorizo vom eigenen Rind 4,00
Gratinierter Ziegenkäse | Birne 7,00

# ZUM HAUPTGANG

Spinatknödel
| cremige Herbstpilze | eingelegte Zwiebeln
| Bergkäse 34,00

Trüffel | Linguine | Trüffel Schaum
kleine Portion 18,00 | Hauptgang 32,00

**Frisch aus den Tiefen des Meeres:**
Kapseehechtfilet
auf der Haut gebraten
Rahmsauerkraut | Weißburgunder-Safran-Velouté
Parisienne Kartoffeln 30,00

Confierte Entenkeule
vom Siebert aus dem Elsass
Rotkraut | Serviettenknödel
Maronen | Preiselbeerjus 40,00

200 gr.Zwiebelrostbraten
Kalbsentrecôte oder Rumpsteak |
aus der Metzgerei Glasstetter |
Schmorzwiebel - Kartoffelpüree |
Spätburgunder Jus | Sauce Bearnaise
40,00

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

# BLEIBEN NOCH
# DIE DESSERTS....

Gereifte Käsekreationen der Allgäuer Käse-Affineure
von Jamei Laibspeis aus Kempten
Früchtesenf | hausgemachtes Früchtebrot | eingelegte Aprikose

Kleine Portion 17,00 | große Portion 26,50

**Klassiker, cremig und handgerührt**
Zabaione vom Weißburgunder
Ebenunger Gewürzapfel | Vanilleeis | Crumble 15,00

Schokoladenbrownie
Mascarpone | Ananas | Kokoseis 15,00

Haselnuss Affogato 6,80

Pistazien Parfait
Brombeeren Gelee | Vanille Kipferl | Schokoladen Amarula Sauce 15,00

Sorbet
Zitrone | Himbeere | Mango-Passionsfrucht
Eis
Kokos | Haselnuss | Vanille | Schokolade | Zimt-Zwetschge |
Gebrannte Mandel

je Kugel 3,90
als Aufguss dazu:
Espresso 2,90
Sekt 0,05 l 3,00
Digestif 2cl 3,00

# DARF ES EIN MENÜ SEIN

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

## EBANAT MENÜ

Wildschwein Happy Foie Mousse
Quitte | Rotkraut | Brioche
2023er Gutswein Pinot Gris

Argentinische Rotgarnele
Mango Chutney | Laksa | Koriander
2021er Feigenwäldchen Riesling

Sauerbraten vom eigenen Hochlandrind
Spätzle | grüne Bohnen | Sauerbratensauce
2022er Terroirwein Syrah

Schokoladenbrownie | Mascarpone | Ananas | Kokoseis
2020er Pinot Rosé Zero Dosage

Jamei Käse
2018er Kontras Cabernet Sauvignon

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

## WEINBEGLEITUNG JE GANG 0,1L

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

"Alle unsere Preise sind in Euro angegeben und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

# EBANAT MENÜ - fleischlos-

Kürbistexturen | gebackene Fetacreme | Granatapfel
2023er Terroirwein Chardonnay Tonerde

Trüffel |  Linguine | Trüffel Schaum
2021er Terriorwein Weissburgunder Lösslehm

Spinatknödel
cremige Herbstpilze | eingelegte Zwiebeln | Bergkäse
2022er Terroirwein Spätburgunder Balzenberg

Zabaione vom Weißburgunder
Ebenunger Gewürzapfel | Vanilleeis | Crumble
2023er Terroirwein Riesling Urgestein

Jamei Käse
2018er Kontras Cabernet Sauvignon

4-Gang 74,00 | 5-Gang 89,00

## WEINBEGLEITUNG JE GANG 0,1L

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

"Alle unsere Preise sind in Euro angegeben und enthalten
die gesetzliche Mehrwertsteuer.

# 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

## SUNDOWNER - AFTERWORK IM WEINGUT KOPP

Neue Termine 2026 kommen| Livemusik | Eintritt frei | ab 17.00 Uhr

## 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